



2011 Luce Toscana IGT

Luce della Vite

Die weltweit gesuchte Toscana-Ikone

Descrizione del vino:

Die Familie Frescobaldi pflegt seit 800 Jahren die Tradition des Weinanbaus in der Toskana. In den sanften Hügeln von Montalcino gedeihen Sangiovese- und Merlot-Trauben aufs Schönste. Der Erstwein Luce ist ein weltweit gesuchter Supertoskaner. Zusammen mit Mondavis Know-How hat hier Frescobaldi einen toskanischen Kultwein erschaffen, der die Region in neue Sphären erhebt.

Nota di degustazione:

Intensiv rubinrote Robe, leicht aufgehellter Rand. Ein breites Aromenspektrum im Bouquet: schwarze Johannisbeeren, Kirschen und süsse Himbeeren im Einklang mit Vanille-Noten und Milchsokolade, auch eine Spur Muskatnuss. Tiefgründig und dicht am Gaumen, nun auch balsamische Noten und Zedernholz; hervorragend strukturiert, samtiges Tanninkleid; nicht nachlassend in der Aromatik bis ins langanhaltende, leicht mineralische Finale von perfektem Trinkfluss. Eine sichere Bank!

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Tenuta Luce
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	55% Merlot, 45% Sangiovese
Numero di articolo:	0424111

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Luce Toscana IGT

Luce della Vite

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Varietà d'uva:	55% Merlot, 45% Sangiovese
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.