



## 2008 Luce Toscana IGT

Late release, Luce della Vite

Die Toscana-Legende

### 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:

Dichtes Rubinrot. Pflaumenkompott und schwarze Kirschen in der noblen, reichen Nase, nach und nach auch gut integrierte Röstaromen nach Vanille und gerösteten Haselnüssen. Feiner, filigraner Auftakt, abgelöst von einer komplexen Aromatik nach roten und schwarzen Beeren, subtil würzige Noten, feinste Milkschokolade; die Tannine sind elegant und gekonnt integriert, schöner Trinkfluss; langer, leicht trocknender und mineralischer Abgang.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Divers Toscane
<b>Produttore:</b>	Tenuta Luce
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Merlot, 45% Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	0424108

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Luce Toscana IGT**

Late release  
Luce della Vite

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Merlot, 45% Sangiovese
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.