



Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, etwas aufgehellter Rand. Eine einladende und offene Nase nach gut gereiften Pflaumen und Preiselbeeren, die sie nach und nach im Glas entwickelt, ergänzt durch eine sanfte Würze, auch etwas Orangenschale ist auszumachen. Eine ungemein elegante Sangiovese-Frucht offenbart sich am Gaumen, getragen von Aromen nach Himbeeren und roten Johannisbeeren, fein strukturiert und explosiv zugleich, viel Tiefe zeigend; die feinwürzigen Noten werden unterstützt durch Karamellnoten und Vanille und eine passende Frische; sehr langer und charakterstarker Abgang mit einigen balsamischen Noten.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Tenuta Luce
Alkoholgehalt:	15.0%
Artikelnummer:	0201621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19.5/20
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.