



Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Stark limitierter Brunello vom Luce-Weingut

Beschreibung:

Aromenprofil:

Rubinrote Robe, mit granatfarbenen Einschlüssen. Eine einladende und offene Nase nach gut gereiften Pflaumen, Preiselbeeren und Hagebuttengelee, die sie nach und nach im Glas entwickelt, ergänzt durch eine sanfte Würze nach Liebstöckel und Lebkuchengewürzen, auch röstartige Komponenten. 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 Caramelnoten und Vanille und eine passende Frische; sehr langer und charakterstarker Abgang.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Tenuta Luce
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0201616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 98/100, Decanter 95/100, Falstaff 97/100, Score 19.5/20, Vinum 18,5/20, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.