



Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Kultwein aus dem Boutiqueweingut

Beschreibung:

Die Toskaner Familie Frescobaldi träumte lange davon, einen Merlot mit der Struktur und Eleganz des Sangiovese zu komponieren. Das warme Brunello-Gebiet stellte sich dafür als geradezu ideal heraus. Seit 2018 wird der Luce in einer eigenen Kellerei produziert – die Produktion ist limitiert, die Nachfrage steigend. James Suckling meint zum neuen Jahrgang 2018: "Einer der besten, den ich je degustiert habe."

Degustationsnotiz:

Intensiv rubinrote Robe bis zum Rand. Ein breites Aromenspektrum im Bouquet: reife Himbeeren, Johannisbeeren und Würznoten im Einklang mit feinsten Vanillenoten und Milchsokolade, auch eine Spur Mokka. Tiefgründig und dicht am Gaumen, nun auch balsamische Noten und etwas Zedernholz; hervorragend strukturiert, ausgesprochen feine Gerbstoffe; nicht nachlassend in der von kräftigen Röstaromen geprägten Aromatik bis ins langanhaltende, leicht frische Finale. Eine sichere Bank!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	Tenuta Luce
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0424118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.