



Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Der neue Jahrgang des Toskana-Leuchtturms

Beschreibung:

Es sind zwei Komponenten, die bei diesem großen Supertoskaner der Familie Frescobaldi zusammenfinden: Einerseits die frische Sangiovese, Leitrebe der Toskana, andererseits die Merlot-Traube, die für Struktur und Samtigkeit sorgt. Gewachsen sind beide auf rund 350 Metern über dem Meeresspiegel im Brunellogebiet. Veredelt wird der Luce in französischen Barriques in der neuen Kellerei Tenuta Luce.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, nur leicht aufgehellter Rand. Ein Verbund von fruchtigen und röstartigen Aromen in der Nase, Pflaumen, Preiselbeergelee und Himbeeren, gepaart mit Karamell und Milkschokolade, auch etwas Walnuss und Lebkuchenwürze. Eine konzentrierte Frucht am Gaumen, vielfältige Geschmackskomponenten nach roter Frucht und beerigen Noten, sehr straff und feingewoben, nach und nach zeigt sich auch die typisch toskanische Frische, abgerundet von Mokkanoten und Vanille; ein stattliches Finale, das auch einige mineralische Komponenten zeigt.

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 Toskana
Produzent:	Tenuta Luce
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0424119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 99/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.