



Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Frescobaldi Supertuscan aus dem Brunello

Beschreibung:

Es sind zwei Komponenten, die beim großen Luce der Familie Frescobaldi zusammenfinden: Einerseits die frische Sangiovese, Leitrebe der Toscana, 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, funkelnde Reflexe. Brombeergelee und Himbeeren in der bezaubernden Nase, ergänzt durch kräftige Röstaromen von Mokka und Karamell, auch eine Spur schwarzer Pfeffer. Geschmeidig und feintexturiert am Gaumen, rote und schwarze Frucht im passenden Zusammenspiel, unterlegt von feinen und reifen Gerbstoffen, eine angenehme Frische auch; im Abgang prächtige Vanillenoten und eine ausgezeichnete Länge.

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
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0424120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
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.