



Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Toskanische Winzerkunst in einem ☐Prachtjahrgang

Beschreibung:

Mit dem Lucente ist der visionären Winzerfamilie Frescobaldi eine zeitgemässe Assemblage der Rebsorten Sangiovese und Merlot gelungen. Die Trauben stammen aus dem Herzen des Brunello-Anbaugebiets von einzigartigem Terroir mit hohem Schieferanteil. Nach zwölf Monaten Ausbau in Barriques präsentiert sich dieser toskanische Blend intensiv, weich und elegant. Robert Parker lobt den Lucente als «zeitgemässen und internationalen Wein mit elegantem italienischem Stil».

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, fast schwarze Mitte, violette Reflexe. Ausdrucksstarkes Bouquet nach Pflaumen, schwarzen Kirschen, Cassis und einigen balsamischen Noten, schließlich auch Mokka und Crémantschokolade, abgerundet von etwas Lakritze. Der Gaumen überzeugt durch seine prächtige Dichte und Samtigkeit, rot- und schwarzbeerige Frucht, wunderbar abgestimmt mit den röstartigen Noten, viel Saftigkeit vermittelnd; reife Gerbstoffe im anhaltenden, sehr engergiegeladenen Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	Tenuta Luce
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0593121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 94/100, Luca Maroni 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.