



Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Überzeugt mit hohem Merlot-Anteil

Beschreibung:

Lucente bedeutet leuchtend, strahlend, das Symbol der Sonne mit den zwölf züngelnden Flammenstrahlen befindet sich in der Toskana vielerorts an Fassaden und Torbögen. Kein Wunder, das die Familie Frescobaldi den Namen Tenuta Luce für ein weiteres Weingut in Montalcino verwendet. Das Licht lässt die Reben wachsen und verleiht dem Wein seine Kraft. Eine wunderbare Assemblage aus den Rebsorten Merlot und Sangiovese.

Aromenprofil:

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 energiegeladenen 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.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Tenuta Luce
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0593122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft: Italien
Ratings: James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): Sangiovese, Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2032
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.