



Lux Vitis

Toscana IGT, Tenuta Luce

Das neueste Glanzstück von Luce

Beschreibung:

Der Lux Vitis stammt von einem Weinberg mit Cabernet Sauvignon Trauben, der in Montalcino 2004 auf sandigem Mischboden angelegt wurde. Mit dem Lux Vitis wollte man einen Wein produzieren, der das Terroir des Weinguts Tenuta Luce über die Cabernet Sauvignon Traube widerspiegelt. Um den Charakter zu bereichern, wurde einen kleinen Teil Sangiovese hinzugefügt.

Aromenprofil:

Dunkles Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Zauberhaftes, dunkelbeeriges Bouquet mit Noten nach Brombeeren, Cassis, aber auch deutlich balsamischen Noten, Menthol, schliesslich etwas Zedernholz und kräftiges Mokka. Weicher Auftakt, der sich rasch und intensiv aufbaut: Pflaumen und Blaubeeren, Crémant-Schokolade und Tabak, unterlegt von Tanninen, die ihren Cabernet-Grip deutlich zeigen, dahinter auch eine passende Frische; konzentriertes, viel Potenzial aufzeigendes Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Tenuta Luce
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Artikelnummer:	0974117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lux Vitis

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.