



2016 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Aus dem Herzen der Toscana

Beschreibung:

Lucente bedeutet leuchtend, strahlend. Das Symbol der Sonne mit den zwölf züngelnden Flammenstrahlen befindet sich in der Toscana vielerorts an Fassaden und Torbögen. Kein Wunder, dass 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. Der Lucente ist eine wunderbare Assemblage aus den Rebsorten Sangiovese und Merlot, verdient von James Suckling mit 92 von 100 Punkten bewertet.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein sehr ansprechendes Bouquet, das viel rote Frucht, Brotkrustentöne und Caramelnoten offenbart, dahinter auch einige Edelholznoten und etwas Salbei. Weicher Auftakt, abgelöst von einer frischfruchtigen Aromatik, rote Kirschen und Pflaumen, auch Preiselbeerkonfitüre, dann Milkschokolade und einige pfeffrige Noten; die Tannine sind reif und gut eingebunden, vibrierendes 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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	Luce - Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0593116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.