



2016 Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Kultwein vom neuen Weingut Luce

Beschreibung:

Die Familie Frescobaldi pflegt seit 800 Jahren die Tradition des Weinanbaus in der Toskana. In den sanften Hügeln von Montalcino gedeihen Sangiovese- und Merlot-Trauben aufs Schönste. Der Erstwein Luce ist ein weltweit gesuchter Supertoskaner. Zusammen mit Mondavis Know-How hat hier Frescobaldi einen toskanischen Kultwein erschaffen, der die Region in neue Sphären erhebt.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Sehr intensive Nase, an Himbeeren und Sauerkirschen erinnernd, auch Vanille und süßes Caramel. Eine sehr einnehmende Aromatik mit viel rotbeeriger Frucht, aber auch gerösteten Haselnüssen und feinen Toastingnoten; gradliniges, von einer passenden Frische unterlegtes, langanhaltendes Finale. Zeigt viel Potenzial und eine bezaubernde Eleganz.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Toscana

Subregion:

Diverse Toscana

Produzent:

Tenuta Luce

Bewertung(en):

James Suckling 96/100, Score 19/20, Veronelli 95/100, Wine Spectator 94/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Decanter 95/100

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

Sangiovese, Merlot

Artikelnummer:

0424116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 96/100, Score 19/20, Veronelli 95/100, Wine Spectator 94/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Decanter 95/100
Rebsorte(n): Sangiovese, Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.