



2017 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Aus dem Herzen der Toskana

Beschreibung:

Der Lucente stammt von der weltberühmten Tenuta Luce, die sich inmitten des Brunello-Anbaugebiets in der Toskana befindet. Die Assemblage der Familie Frescobaldi ist ein hervorragendes Abbild des einzigartigen Terroirs. Im Geschmack ist der Lucente weich und elegant. Nach 12 Monaten im Barrique präsentiert er sich als moderner Botschafter der toskanischen Winzerkunst.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Ein ausdrucksvolles Nasenbild mit viel Kirschfrucht und Himbeeren, Noten von Unterholz, Caramel und etwas Zimtwürze. Am Gaumen von guter Dichte, die Frucht ist wiederum rotbeerig geprägt, auch Preiselbeeren sind auszumachen, reif und von einer zurückhaltenden Frischenote unterlegt; die Tannine zeigen sich präsent, harmonisieren aber perfekt zu den Toastingnoten; fein balancierter, stimmiger Abgang.

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 Toskana
Produzent:	Tenuta Luce
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18/20, Falstaff 92/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Artikelnummer:	0593117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Score 18/20, Falstaff 92/100
Rebsorte(n): Merlot, Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.