



2017 Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Limitierte Jubiläumsausstattung

Beschreibung:

Ein lang gehegter Traum wurde im letzten Jahr zur Realität. In Montalcino eröffnete die Tenuta Luce ein Boutique-Weingut, das neue Maßstäbe für die ganze Region setzt. Zur Feier des 25. Jahrgangs Luce erhält der Supertuscan aus dem Brunello-Gebiet ein ganz besonderes Jubiläumsetikett – ein echtes Sammlerstück. Feiern Sie mit! Und fragen Sie unbedingt auch nach den seltenen Großflaschen aus diesem besonderen Jahrgang.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatrote Akzente. Ein vielschichtiges Aromenspektrum offenbart sich in der offenen Nase: Himbeeren und Pflaumen, geröstete Mandeln, eine Spur Sandelholz, aber auch Milchsokolade und etwas Mokka. Viel Eleganz und eine aussergewöhnliche Intensität am Gaumen, von straffer und dichter Textur; nebst den fruchtigen Aromen auch eine angenehme Würze; die geschliffenen Tannine verleihen dem Luce eine zauberhafte Struktur; elegant und langanhaltend im toskanisch frischen Abgang.

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 97/100, Score 19/20

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

Sangiovese, Merlot

Artikelnummer:

0424117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.