



## 2016 Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Stark limitierter Brunello vom Luce-Weingut

**Beschreibung:**

Der Königswein der Toskana, der Brunello, findet auf Luce einen besonders würdigen und finessenreicher Vertreter. Mitten im Brunello Gebiet gelegen, bewirtschaftet die Familie Frescobaldi auf rund 11 Hektar bester Rebflächen das Traubengut für den Luce Brunello. Auffallend und spektakulär ist das Etikett, das ein richtiger Hingucker ist.

**Degustationsnotiz:**

Rubinrote Robe, mit granatfarbenen Einschlüssen. Eine einladende und offene Nase nach gut gereiften Pflaumen, Preiselbeeren und Hagebuttengelee, die sie nach und nach im Glas entwickelt, ergänzt durch eine sanfte Würze nach Liebstöckel und Lebkuchengewürzen, auch röstartige Komponenten. Eine ungemein elegante Sangiovese-Frucht offenbart sich am Gaumen, getragen von Aromen nach Himbeeren und roten Johannisbeeren, fein strukturiert und explosiv zugleich, viel Tiefe zeigend; die feinwürzigen Noten werden unterstützt durch Caramelnoten und Vanille und eine passende Frische; sehr langer und charakterstarker Abgang.

**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.

**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:**

Toskana

**Subregion:**

Montalcino

**Produzent:**

Tenuta Luce

**Bewertung(en):**

James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Vinum 18,5/20, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20, Decanter 95/100, Falstaff 97/100

**Ausbau:**

24 Monate im Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

15.0 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2037

**Rebsorte(n):**

100% Sangiovese

**Artikelnummer:**

0201616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brunello Luce**

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta Luce

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Vinum 18,5/20, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20, Decanter 95/100, Falstaff 97/100  
**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2037  
**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.