



2019 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Toskanische Winzerkunst von der Tenuta Luce

Beschreibung:

Mit dem Lucente ist der visionären Winzerfamilie Frescobaldi eine zeitgemäße Assemblage der Rebsorten Merlot und Sangiovese gelungen. Die Trauben stammen aus dem Herzen des Brunello-Anbaugebiets von einzigartigem Terroir mit hohem Schieferanteil. Nach 12 Monaten Ausbau in Barriques präsentiert sich dieser toskanische Blend intensiv, weich und elegant. Robert Parker lobt den Lucente als „zeitgenössischen und internationalen Wein mit elegantem italienischem Stil“.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubin bis zum Rand. Dunkelbeerige Waldfrucht, an Brombeeren und Heidelbeeren erinnernd, dahinter würzige Noten nach Zimt und Lakritze, ergänzt durch passende Röstaromen. Intensivfruchtig am Gaumen, die Aromen bestätigen sich im Wesentlichen, ergänzt durch eine typisch toskanische Frische und noch präasente Gerbstoffe, sehr dicht und druckvoll; schwarzfruchtiges, anhaltendes Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspießern, 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:

Tenuta Luce

Bewertung(en):

James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 18/20, Decanter 92/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

Merlot, Sangiovese

Artikelnummer:

0593119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 18/20, Decanter 92/100
Rebsorte(n): Merlot, Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2029
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.