



2020 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Merlot-Sangiovese-Cuvée von Frescobaldi

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- Anbaugbiets von einzigartigem Terroir mit hohem Schieferanteil. Nach zwölf Monaten Ausbau in Barriques präsentiert sich dieser toskanische Blend intensiv, weich und elegant. Robert Parker lobt den Lucente als „zeitgemäßen und internationalen Wein mit elegantem italienischem Stil“.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, violette Reflexe. Ein sehr ansprechendes Bouquet, das viel rote Frucht wie Pflaumen und Himbeeren, Walnuss und Karamellnoten offenbart, dahinter auch einige Edelholznoten und etwas Salbei. Weicher Auftakt, abgelöst von einer frischfruchtigen Aromatik, rote Kirschen und Zwetschgen, auch Preiselbeerkonfitüre, dann Milkschokolade und einige pfeffrige Noten; die Tannine sind reif und gut eingebunden, vibrierendes, sehr toskanisches Finale.

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 Toscana

Produzent:

Tenuta Luce

Bewertung(en):

James Suckling 93/100, Luca Maroni 94/100, Score 18/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

Merlot, Sangiovese

Artikelnummer:

0593120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Luca Maroni 94/100,
Score 18/20
Rebsorte(n): Merlot, Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.