



2018 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:

Strahlendes Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein ausschweifendes Bouquet, von roter Frucht geprägt, Pflaumen und reife Erdbeeren, ergänzt durch etwas Unterholz, Crème brûlée und Nougatschokolade. Köstliche Amarenakirschen und Himbeeren am bezaubernden Gaumen, der durch seine Samtigkeit und Finesse überzeugt, sehr druckvoll und feintexturiert, mit reifen Gerbstoffen unterlegt, ausgesprochen lang im 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 96/100, Score 19.5/20, Falstaff 95/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0201618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Score 19.5/20, Falstaff 95/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
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.