



2015 Luce

Toscana IGT, Luce della Vite

Kultwein vom neuen Weingut Luce

Beschreibung:

Ein lang gehegter Traum wurde in diesem Jahr zur Realität. In Montalcino eröffnete die Tenuta Luce, ein Boutique-Weingut, das für die Region neue Massstäbe setzt. Lamberto Frescobaldi, der Präsident des gleichnamigen Familienunternehmens ist stolz, die 700 Jahre andauernde Tradition erfolgreich weiterzuführen.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot. Ein köstliches Bouquet, das sich nach und nach aufbaut: süsse Himbeeren, Kirschen und Pflaumen im Wechselspiel mit zarten Vanille-Aromen und Milkschokolade, viel Wärme ausdrückend. Am Gaumen viel Dichte zeigend, die Aromen der Nase bestätigen sich, die Gerbstoffe sind reif und gekonnt integriert; über die Mitte hinaus noch etwas Grip zeigend, was ein grossartiges Lagerpotenzial für diesen Supertoskaner verspricht; die sprichwörtliche Luce-Eleganz führt in den anhaltenden, filigranen 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 100/100, Score 19/20 |
| Ausbau: | 24 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 15.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Rebsorte(n): | 50% Sangiovese, 50% Merlot |
| Artikelnummer: | 0424115 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Luce della Vite

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | James Suckling 100/100, Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 50% Sangiovese, 50% Merlot |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| 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. |