



2014 Luce

Toscana IGT, Luce della Vite

Der legendäre Kultwein von Frescobaldi

Beschreibung:

Die Familie Frescobaldi pflegt seit 800 Jahren die Tradition des Weinanbaus in der Toskana. In den sanften Hügeln von Montalcino gedeihen Sangiovese- und Merlot-Trauben aufs Schönste. Der Erstwein Luce ist ein weltweit gesuchter Supertoskaner. Zusammen mit Mondavis Know-How hat hier Frescobaldi einen toskanischen Kultwein erschaffen, der die Region in neue Sphären erhebt.

Degustationsnotiz:

Intensiv rubinrote Robe, leicht aufgehellter Rand. Ein breites Aromenspektrum, das eine subtile Eleganz ausdrückt: reife Himbeeren, Sauerkirschen und etwas Muskatnuss, dann Bourbon-Vanille und eine Spur Wildleder. Tiefgründig und dicht am Gaumen, wiederum ausgesprochen elegant und gradlinig, nun auch balsamische Noten und viel reife, rote Frucht; hervorragend strukturiert, reife Tannine; nicht nachlassend in der Aromatik bis ins langanhaltende, leicht mineralische Finale von perfektem Trinkfluss. Eine sichere Bank!

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:	Luce-Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Artikelnummer:	0424114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Luce della Vite

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.