



## 2015 Lucente La Vite

Toscana IGT, Luce della Vite

Aus dem Herzen der Toscana

### Beschreibung:

Lucente bedeutet leuchtend, strahlend, das Symbol der Sonne mit den zwölf züngelnden Flammenstrahlen befindet sich in der Toscana vielerorts an Fassaden und Torbögen. Kein Wunder, das die Familie Frescobaldi den Namen Luce für ein weiteres Weingut in Montalcino verwendet. Das Licht lässt die Reben wachsen und verleiht dem Wein seine Kraft. Eine wunderbare Assemblage aus den Rebsorten Merlot und Sangiovese, verdient von James Suckling mit hohen 93/100 Punkten bewertet.

### Degustationsnotiz:

Rubinfarben, violette Akzente. Ein wunderbar komponiertes Bouquet, das Aromen von roten und schwarzen Früchten beinhaltet, Himbeeren und Heidelbeergelee, auch feinste Bourbon-Vanille und ein Hauch von Crème caramel, schliesslich etwas Süssholz. Ein eleganter Auftakt, der abgelöst wird von einer temperamentvollen Aromatik, die an Sauerkirschen und rote Johannisbeeren erinnert, dazu gesellen sich komplexe Röstaromen und eine passende Frischenote; die Tannine sind reif und gekonnt eingebunden, zum Schluss treten wieder feine Vanille-Aromen zu Tage. Schönes Lagerpotenzial!

### Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toscana
<b>Produzent:</b>	Luce
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100, Score 18/20
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Traubensorte(n):</b>	Merlot, Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0593115

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Lucente La Vite**

Toscana IGT  
Luce della Vite

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Score 18/20  
**Traubensorte(en):** Merlot, Sangiovese  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.