



## 2012 Luce

Toscana IGT, Luce della Vite

Der 20. Jahrgang des Super-Toskaners von Frescobaldi in der Magnum-Flasche: eine neue Präsentation, qualitativ überzeugend.

### 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 auf den schönsten Böden. 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:

Konzentriertes Rubinrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine mächtige und tiefgründige Nase nach reifen Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, aber auch Gewürznelke und Lakritze. Sehr konzentriert und druckvoll nimmt der Gaumen die Aromen der Nase auf, hinzu gesellen sich schwarze Schokolade und geröstete Mandeln, auch eine Spur Zedernholz; ein ausgesprochen kräftiger Körper mit reifen Gerbstoffen, der ein fantastisches Lagerpotenzial erahnen lässt; leicht balsamische Abgangsnote.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toskana
<b>Produzent:</b>	Luce
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100
<b>Herstellung:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Traubensorte(n):</b>	Sangiovese, Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0424112

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Luce**

Toscana IGT  
Luce della Vite

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100
<b>Traubensorte(en):</b>	Sangiovese, Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.