



## 2016 Lux Vitis

Toscana IGT, Tenuta Luce

Eine besondere Interpretation des Weingutes Luce

### **Beschreibung:**

Der Lux Vitis stammt von einem Weinberg mit Cabernet Sauvignon Trauben, der in Montalcino 2004 auf sandigem Mischboden angelegt wurde. Mit dem Lux Vitis wollte man einen Wein produzieren, der das Terroir des Weinguts Tenuta Luce über die Cabernet Sauvignon Traube widerspiegelt. Um den Charakter zu bereichern, wurde einen kleinen Teil Sangiovese hinzugefügt.

### **Degustationsnotiz:**

Kraftvolles Rubinrot, violette Akzente. Ein Bouquet gleich dem Eingang zum Paradies: Himbeergelee, rote Pflaumen, feinste Vanillenoten und der Duft von Kakao, schliesslich ein Hauch von Unterholz. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer Fruchtexplosion, die gleichermassen Konzentration und Eleganz offenbart, wiederum rotfruchtig geprägt, begleitet von kräftigen Röstaromen, die an Mokka und Schokolade erinnern, sehr fein texturiert und immer wieder neue Aromen offenbarend; sehr langes, konzentriertes Finale, das ein langes, ja sehr langes Lagerpotenzial verspricht.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Montalcino
<b>Produzent:</b>	Tenuta Luce
<b>Bewertung(en):</b>	Score 20/20
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0974116

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Lux Vitis**

Toscana IGT  
Tenuta Luce

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<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.