



2018 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Toskanische Winzerkunst von der Tenuta Luce

Beschreibung:

Mit dem Lucente ist der visionären Winzerfamilie Frescobaldi eine zeitgemässe Assemblage der Rebsorten Merlot und Sangiovese gelungen. Die Trauben stammen aus dem Herzen des Brunello- Anbaugebiets von einzigartigem Terroir mit hohem Schieferanteil. Nach 12 Monaten Ausbau in Barriquen präsentiert sich dieser toskanische Blend intensiv, weich und elegant.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubin, granatfarbene Nuancen. Ausdrucksstarkes Bouquet nach Pflaumen, schwarzen Kirschen, Cassis und einigen balsamischen Noten, schliesslich auch Malz und Caramel. Der Gaumen überzeugt durch seine prächtige Dichte und Samtigkeit, rote und schwarzbeerige Frucht, wunderbar abgestimmt mit den röstartigen Noten, viel Saftigkeit vermittelnd; reife Gerbstoffe im anhaltenden, sehr engergeladenen Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	Tenuta Luce
Bewertung(en):	Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Artikelnummer:	0593118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): Merlot, Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.