



## 2018 Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Stark limitierter Brunello vom Luce-Weingut

### **Beschreibung:**

Der Königswein der Toskana, der Brunello, findet auf Luce einen besonders würdigen und finessenreicher Vertreter. Mitten im Brunello Gebiet gelegen, bewirtschaftet die Familie Frescobaldi auf rund 11 Hektar bester Rebflächen das Traubengut für den Luce Brunello. Auffallend und spektakulär ist das Etikett, das ein richtiger Hingucker ist.

### **Degustationsnotiz:**

Strahlendes Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein ausschweifendes Bouquet, von roter Frucht geprägt, Pflaumen und reife Erdbeeren, ergänzt durch etwas Unterholz, Crème brûlée und Nougatschokolade. Köstliche Amarenakirschen und Himbeeren am bezaubernden Gaumen, der durch seine Samtigkeit und Finesse überzeugt, sehr druckvoll und feintexturiert, mit reifen Gerbstoffen unterlegt, ausgesprochen lang im Abgang.

### **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>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Montalcino
<b>Produzent:</b>	Tenuta Luce
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Score 19.5/20
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0201618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brunello Luce**

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta Luce

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<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.