



2021 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Toskanische Winzerkunst in einem Prachtjahrgang

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, fast schwarze Mitte, violette Reflexe. Ausdrucksstarkes Bouquet nach Pflaumen, schwarzen Kirschen, Cassis und einigen balsamischen Noten, schliesslich auch Mocca und Crémantschokolade, abgerundet von etwas Lakritze. Der Gaumen überzeugt durch seine prächtige Dichte und Samtigkeit, rot- und schwarzbeerige Frucht, wunderbar abgestimmt mit den röstartigen Noten, viel Saftigkeit vermittelnd; reife Gerbstoffe im anhaltenden, sehr energiegeladenen 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):

James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Luca Maroni 95/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

Sangiovese, Merlot

Artikelnummer:

0593121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Luca Maroni 95/100
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.