



"Lucente" Toscana Rosso IGT

Tenuta Luce - Marchesi Frescobaldi
Italien, Toskana

Vinifikation

Gärung in Edelstahltanks, Ausbau für 12 Monate in neuen und gebrauchten Barriques

Charakter

Rubinrot schillernd; in der Nase Aromen von Amarena-Kirsche und Granatapfel, Nougat, Schoggi und Krokant, leicht florale Anklänge von Veilchen und dunkle Würze; am Gaumen dicht und samtig mit ausgezeichneter Länge und Struktur, wirkt frisch und lebendig, zeigt reife Tannine und ist ausdrucksstark bis in den Abgang

Geschichte

Luce - das Licht, die Sonne, das Leben und der erste Sangiovese-Merlot aus Montalcino.

Im Jahr 1993 gestartet als Projekt der beiden Visionäre Vittorio Frescobald und Robert Mondavi, ist Luce mittlerweile längst Kult. Eine perfekte Verschmelzung seiner Rebsorten, eine strahlende Schönheit der Toskana.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Geflügel wie Ente, Grill, Pilze, gereifter Käse

Technische Details

Traubensorten:	75% Merlot, 25% Sangiovese Grosso
Trinkreife:	- 2032
Alkohol:	14 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2022	James Suckling	93/100
------	----------------	--------