



## "Luce" Toscana Rosso IGT

Tenuta Luce - Marchesi Frescobaldi  
Italien, Toskana

### Vinifikation

Gärung in Edelstahltanks, Ausbau für 24 Monate in Barriques, 80%  
Erstbelegung, 20% Zweitbelegung

### Charakter

Intensives Rubinrot; im Duft reife Aromen von schwarzen Früchten, florale  
Noten von Veilchen und süsse Gewürznoten; am Gaumen sehr präsent und  
entfaltet sich in seiner ganzen Charme und Eleganz, vollmundig und  
ausgewogen, seidige Tannine; bis in den Abgang sehr harmonisch und  
balanciert, anhaltende Gewürznoten

### 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, Grill, würzige Gerichte wie Kalbs-Braten an  
Morchel-Sauce, Lamm-Rücken an Kräuterjus, Risotto mit Pilzen, Pilze, gereifter  
Käse

### Technische Details

Traubensorten:	50% Merlot, 50% Sangiovese Grosso
Trinkreife:	- 2036
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

### Bewertungen

2021	Decanter	95/100
2021	James Suckling	96/100