



"Luce" Toscana Rosso IGT

Tenuta Luce - Marchesi Frescobaldi
Italien, Toskana

CHF 118.00

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 |