



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Luce Grappa Invecchiata 40% vol in GP

Tenuta Luce

Artikelnummer	483080
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	40 % vol.
Barrique	Ja
Temperatur	18-20°C

Land	Italien Der Anbau von Wein ist ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor und hat in Italien eine lange Tradition. Schon zur Zeit der Römer war das Getränk ein wichtiger Bestandteil der italienischen Kultur, und auch heute noch ist Wein ein Symbol für die mediterrane Lebensart. Italien ist mit einem Anteil von 17% an der Weltweinproduktion das größte Wein erzeugende Land.
Rebsorte	Sangiovese und Merlot Trester aus der Luce-Produktion Der Trester von Merlot- und Sangiovese-Trauben gärt lange mit dem entsprechenden Most, weshalb die Destillation erst bei der Zusammenführung in der Brennerei im Oktober erfolgt. Der Grappa Invecchiata von Luce della Vite reift vor der Flaschenabfüllung über drei Jahre in Barrique d'Allie und zeichnet sich durch ein erstklassiges Bukett aus, in dem fruchtige und würzige Noten hervorstechen. Vollmundig offenbart er große Feinheit und aromatische Komplexität.
Erzeuger	Tenuta Luce Das Weingut Tenuta Luce entstand 1995 aus dem Traum und Willen zweier Weinvisionäre: Marchese Vittorio Frescobaldi aus Florenz und Robert Mondavi aus Kalifornien. Durch die Verbindung ihrer Leidenschaft und Kultur wollten sie gemeinsam einen außergewöhnlichen, andersartigen Wein im Herzen von Montalcino zum Leben erwecken. Ihre Söhne Lamberto und Tim, damals junge Önologen, setzen ihre Vision schließlich um, in dem sie Sangiovese und Merlot miteinander vermählten und damit den ersten Wein im Montalcino in dieser Kombination kreierten. Das einzigartige Etikett der Luce-Sonne ist inspiriert am Hochaltar der Basilika Santo Spirito in Florenz.
Beschreibung	Dem Auge präsentiert er sich außergewöhnlich klar in einem glänzenden Gold mit strohgelben und silbernen Reflexen. In die Nase steigen zunächst Aromen von Fruchtbrot und Zimt, Muskatnuss und Honig, später gesellen sich Facetten von getrockneten, tropischen Früchten (Banane, Ananas) und Vanillecreme dazu - die zusammen ein großartiges Bukett ergeben. Im Mund ist er anfangs streng und konzentriert, erinnert an Sherry und Honig mit moderaten Gewürznoten; es folgen Aromen von Trockenfrüchten (Pfl rsich, Nektarine), Gewürznelken, Pfl aumen, dunklen Rosinen. Zum Ende zeigt er sich von großer Finesse und Aromenvielfalt.
Empfehlung	Es wird empfohlen, das Destillat bei 18-20 Grad Celsius in einem Tulpenglas zu servieren. Ideal als Schlusspunkt eines Mahls, eleganter Begleiter von Bitterschokolade. An einem lichtgeschützten, kühlen und trockenen Ort lagern.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de