



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**483001 2022**  
**2022er Luce Toscana IGT**  
**IGT**  
**Tenuta Luce**

<b>Bulletpoints</b>	<b>Name</b>	<b>Beschreibung</b>
	Geschmacksrichtung	trocken

<b>Farbe</b>	ROT
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Verschluss</b>	NATURKORKE
<b>Enthält:</b>	Sulfite

Der Luce 2022 von Tenuta Luce markiert das 30-jährige Jubiläum dieses ikonischen Weins aus Montalcino. Eine Cuvée aus Sangiovese und Merlot, die die Eleganz und Struktur des Sangiovese mit der Fülle und Weichheit des Merlot vereint. Die klimatischen Bedingungen des Jahres 2022 - ein trockener Winter, ein regenarmes Frühjahr und ein heißer Sommer - führten zu kleinen, aber gesunden Trauben mit intensiven Aromen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit frischen Noten von roten Früchten wie Johannisbeeren und Granatapfel, begleitet von zarten floralen Anklängen. Am Gaumen zeigt er sich einhüllend, frisch und lebendig, mit süßen Tanninen und einem würzigen, langen Abgang. Ein Wein, der das Terroir von Montalcino auf moderne Weise interpretiert. Ideal zu Lammkarree, Wild oder reifem Käse

**Klassifikation** **Indicazione Geografica Tipica**  
Entspricht einem Landwein bestimmter Anbaugebiete.

**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.

**Rebsorten**  
0% Merlot

<b>Bewertung</b>	<b>Bewerter</b>	<b>Bemerkung</b>
92 Punkte	Wine Spectator	Oktober 2025
96 Punkte	James Suckling	Juni 2025
95 Punkte	Falstaff	März 2025

**Zutaten**

Stand 31.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de