



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

483005 2023

2023er Lucente Toscana IGT

IGT

Tenuta Luce

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Saftig und klar strukturiert
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leit aromen	Brombeere, rote Johannisbeere, feine Röstaromen
	Speise oder Anlassempfehlung	Passend zu Rind, Lamm oder Pasta mit Fleischsauce
Farbe	ROT	
Alkohol	13,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Rubinrot mit Brombeere und roter Johannisbeere. Saftig und lebendig, mit klaren Tanninen, feiner Röstnote und langem Nachhall.

Der Lucente 2023 zeigt sich in intensivem Rubinrot. In der Nase öffnen sich Aromen reifer Brombeeren und roter Johannisbeeren, ergänzt durch eine feine Röstnote. Am Gaumen wirkt der Wein saftig und lebendig, mit klar strukturierter Textur und reifen Tanninen, die für Präzision und Länge sorgen. Der Jahrgang 2023 war geprägt von einem milden, trockenen Winter mit Schneefall Ende Januar sowie einem wechselhaften Frühjahr mit hohen Niederschlägen im Mai und Juni. Der Sommer verlief warm, wurde jedoch durch Gewitter gemildert, was den Wasserstress reduzierte. Die Lese begann am 1. September mit dem Merlot und setzte sich in der zweiten Monathälfte mit Sangiovese fort. Sonnige Tage und kühle Nächte förderten aromatische Frische und phenolische Reife.

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

Ausbau	Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
	0%	Barrique	2 Jahre

Bewertung	Bewerter	Bemerkung
95 Punkte	James Suckling	Juni 2025

Zutaten

Stand 21.04.26. 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