



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

483402 2021

2021er Luce Brunello di Montalcino DOCG

DOCG

Tenuta Luce

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Harmonisch und ausgewogen
	Ausbau	Barrique
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Rote Pflaume, Beeren, Tabak, Zitrus, Gewürze
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Wildgerichten und Rindfleisch
Farbe	ROT	
Alkohol	15 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Rubinrot mit Pflaume, roten Beeren und Tabak. Vollmundig und samtig, mit frischer Struktur sowie Zitrus- und Gewürznoten im Abgang.

Der Luce Brunello 2021 zeigt sich in einem leuchtenden Rubinrot. In der Nase dominieren saftige rote Pflaumen, begleitet von frischen roten Beeren und eleganten Tabaknoten. Am Gaumen wirkt der Wein voll, samtig und sehr präzise, getragen von einer klaren Frische sowie Zitrus- und Gewürznoten im Verlauf. Der Jahrgang 2021 begann mit einem kalten, trockenen Winter und einem kühlen Frühling mit Frostereignissen im April, die das Wachstum verlangsamten. Die Sommermonate waren heiß und trocken, mit langsamer Entwicklung der Reben. Ein sonniger September mit kühlen Nächten begünstigte eine optimale phenolische Reife, knackige Tannine und eine ausgeprägte aromatische Intensität.

Sub-Region **Brunello di Montalcino**
Die großartige Weinstadt Montalcino liegt in einem Hügelland südlich von Siena im Süden des Anbaugebietes Toskana.

Klassifikation **Denominazione di Origine Controllata e Garantita**
"Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.

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
100% Sangiovese

Ausbau	Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
	100%	Barrique	2 Jahre

Stand 23.10.26. 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

Bewertung

99 Punkte

98 Punkte

95 Punkte

Bewerter

James Suckling

Falstaff

Wine Spectator

Bemerkung

Dezember 2025

März 2026

Mai 2026

Zutaten

Stand 23.10.26. 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