



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2016er Luce

Tenuta Luce Toscana

Artikelnummer	483001-2016
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Alkohol	15 % vol.
Säure	6,06 g/l
Farbe	rot
Temperatur	17°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet

Toscana

Die Toscana wird von Bergen und vom Meer eingegrenzt, dazwischen liegen viele verschiedene Varianten mit unterschiedlichen Böden, im Sommer ist es eigentlich immer warm und trocken. Die besten Weine kommen meist aus dem Süden der Region, in der Nähe von Gaiole.

Klassifikation

Indicazione Geografica Tipica

Entspricht einem Landwein bestimmter Anbaugebiete.

Jahrgang

2016

Rebsorte

Merlot, Sangiovese

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

Der Jahrgang 2016 wird aufgrund seines überwiegend regelmäßigen Klimaverlaufs in Erinnerung bleiben. Der Frühling war regnerisch, doch mild, was dazu führte, dass sowohl der Merlot als auch der Sangiovese bereits Ende März, Anfang April austrieben. Im Sommer gab es drei signifikante Niederschläge über 15 mm, nämlich Anfang, Mitte und Ende August. Zugleich lagen die Temperaturen nie zu hoch, womit Wasserstress vermieden werden und die Trauben graduell optimal ausreifen konnten. Dieser Jahrgang zeichnet sich durch seinen regelmäßigen Klimaverlauf sowie durch fehlende Extreme hinsichtlich Niederschlag und Hitze aus. Der Effekt des Terroirs ist sicherlich ein Merkmal des Jahrgangs 2016. Die Wetterbedingungen im Spätsommer und während der Ernte erlaubten es den Trauben wunderbar auszureifen. Das Ergebnis ist ein Wein mit einer satten Farbe. Sein Aroma offenbart frische Früchte. Zudem präsentiert er sich schmeichelnd, mit sehr angenehmen, eleganten und deutlichen Tanninen ohne jedoch eindringlich zu wirken. Luce 2016 ist ehrlich, saftig und bietet eine angenehme Balance zwischen Frische, Frucht und Dichte. Sein Abgang hat große Klasse.

Empfehlung

Dekantiert bei 17 Grad, ein perfekter Speisebegleiter zu Wildgerichten, Speisen mit Trüffeln, Schmorbraten und pikantem Käse. Trinkempfehlung: 2019 bis 2032.

Bewertung

94 Punkte

James Suckling

94-95 Punkte

Stand 06.11.21. 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