



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2018er Lucente

### Tenuta Luce Toscana

<b>Artikelnummer</b>	483005-2018
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	14,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	2,1 g/l
<b>Säure</b>	5,7 g/l
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	17°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.	
<b>Klassifikation</b>	Indicazione Geografica Tipica Entspricht einem Landwein bestimmter Anbaugebiete.	
<b>Jahrgang</b>	2018	
<b>Rebsorte</b>	Merlot, Sangiovese	
<b>Erzeuger</b>	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.	
<b>Beschreibung</b>	Der Wein präsentiert sich in einem kräftig glänzenden Rot. In der Nase öffnet er sich mit intensiven Fruchtnoten wie Brombeere, Pflaume und Johannisbeere, angereichert mit einem Hauch Röst- und Vanillnoten. Am Gaumen zeigt sich der Wein voll und einhüllend, weich und elegant. Der lange Abgang hat einen angenehm süßen und fruchtigen Nachgeschmack	
<b>Empfehlung</b>	Dekantiert bei 17 Grad Celsius zu würzigen italienischen Fleischgerichten, Wildgerichten mit Preiselbeeren und Pilzen sowie reifem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2026 zu trinken.	
<b>Bewertung</b>	92 Punkte	James Suckling
	91 Punkte	Antonio Galloni

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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)