



2017er 1er GP Lucente

Tenuta Luce Toscana

Artikelnummer	483105-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	Barrique teils neu, teils gebraucht
Alkohol	14 % vol.
Restzucker	1,7 g/l
Säure	5,78 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	17°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Toscana Die Toskana 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	2017
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	Zeigt sich in einem kräftigen Rot mit violetten Reflexen. Sein Bouquet ist komplex mit Noten von Sauerkirsche und roten Früchten, ergänzt von Nuancen von Röstaromen. Am Gaumen offenbart der Lucente eine enorme Saftigkeit mit seidigen Tanninen, die dem Wein eine ausgewogene und harmonische Struktur verleihen. Ein sehr eleganter, genussvoller Wein mit einem langen Nachhall.
Empfehlung	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.