Tenuta Luce

Italien Toskana

Luce IGT Toscana 2018

Weingut

Die Erde ist Materie, ist Ursprung allen Seins. Die Erde von Montalcino ist unser Heim. Ein magischer Ort, an dem der Wein für Leben, Tradition und Kultur steht. Die Ortschaft liegt auf einem bezaubernden Hügel und besticht durch seinen mittelalterlichen Charme. Die typisch toskanische Umgebung gehört zum Natur- und Kulturpark des Orciatals. Hier in Montalcino ist die Landschaft hügelig und von Weinbergen, Olivenhainen und Wäldern durchzogen. Das Mikroklima ist für den Weinbau von einmaliger Bedeutung. Die Höhe und Südausrichtung unserer Weinberge ermöglichen den Trauben langsam und vollständig auszureifen, um schließlich Weine von großer Konzentration und Kraft zu keltern. Die kühlen und windigen Nächte fördern die komplexen Aromen der Trauben.

Expertise

Jahrgang:	2019
Alkoholgehlt:	15.00 % Vol.
Restzucker:	0.90 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Toskana
Rebsorten:	Sangiovese, Merlot

Ausbau

Barrique

Sensorik

Dunkles Rubinrot, Waldbeeren und reifeste Kirschen, etwas Tabak und Leder, zartes Lakritz, Schoko und Vanille, wunderbar eingebundene Gerbstoffe, langer Nachhall, großer Wein

Passt gut zu

geschmorten Ochsenbäckchen, würziger Gemüseauflauf mit Morcheln

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

Der Luce ist das Aushängeschild der Tenuta Luce die zur Gruppe der Marchesi Frescobaldi gehört. Ein Blend aus 80% Sangiovese und 20% Merlot, der seinesgleichen sucht. Rassig und ungestühm in jungen Jahren entwickelt er sich im Alter immer mehr zu einem extrem komplexen "Supertuscan". Viel Schmelz, Frucht von dunklen Beeren, Leder, Lakritz und etwas dunkle Schokolade geben ihm internationales Flair. Ein ganz Großer, der nicht umsonst sehr gesucht und rar ist….