



Luce IGT Toscana 2021 Tenuta Luce

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:	2021
gesetzl. Herkunft:	IGT
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	1.20 g/l
Säure:	5.50 g/l
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorten:	Sangiovese, Merlot

Vinifizierung

Vollreifes Lesegut, lange Maischestandzeit, Ausbau für 24 Monate in neuen und gebrauchten Barriques

Sensorik

Dunkles Rubinrot, Waldbeeren und reifste 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 ungestümm 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....