



Lucente 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:	14.00 % Vol.
Restzucker:	2.50 g/l
Säure:	5.80 g/l
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorten:	Merlot, Sangiovese

Vinifizierung

Reifes Lesegut, Vergärung im Edelstahl für 10 Tage, anschließende malolaktische Gärung, Ausbau für 12 Monate in neuen und gebrauchten Barriques

Sensorik

Rubinrot mit schönen Reflexen, Heidelbeeren, Brombeeren und reife Süßkirsche, leichte Veilchen und Lakritznoten, Kräuterwürze, seidiges Tannin, angenehm fruchtig-samtiger Nachhall

Passt gut zu

Rinderbäckchen in Portwein, Wildschwein mit Pilzen

Lagerfähig

Jahre

Tipp

Der "kleine" Bruder des Luce zeigt sich etwas zugänglicher und in jungen Jahren charmanter als sein berühmter Verwandter. Fein-samtige Frucht nach Brombeeren, dunklen Früchten und beschwingtem Veilchenduft machen ihn zum perfekten Begleiter mittellitalienischer Regionalküche, wie z.B. Wildschwein oder Rind. Aber auch einfach so macht er eine gute Figur.