

DRINKS.

Tenute di Toscana Luce 2021 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	5001721
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Montalcino (Toscana)
Abfüller	Luce della Vite s r.l., Loc. Castelgiocondo, 53024 Montalcino, Siena, Italia
Marke	Tenuta Luce Toscana
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	2 Jahre
Degustationsnotiz	vollmundig, konzentriert und weich mit vielschichtigen Aromen von dunklen Früchten (Brombeeren, Pflaumen, Cassis, Heidelbeeren, Kirschen...), Eiche, Vanille, Schokolade, Tabak, Leder, feuchtem Waldboden, Veilchen, Marzipan, Lakritz und etwa Minze. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Sangiovese und Merlot
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Grill, Käse, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Inmitten der bewaldeten Hügellandschaft des Montalcino befinden sich die Weinberge, die zugehörigen Gutshäuser und die unterirdische Kellerei des Weinguts Tenuta Luce. Es ist nur eines von vielen Weingütern in der Toskana, die sich im Besitz der angesehenen Familie Frescobaldi befinden. Das Projekt «Luce della Vite» wurde 1993 von Vittorio Frescobaldi und Robert Mondavi initiiert und 2005 von Vittorio Sohn Lamberto übernommen. In den höheren Lagen wird hauptsächlich Sangiovese angebaut, die Böden sind dort von sandiger Natur und die Pflanzen können somit tiefe Wurzeln ausbilden. Der Merlot bevorzugt dagegen die tonhaltigen Böden in den Hang- und Tallagen, die ausreichend Feuchtigkeit speichern. Das Mittelmeerklima mit seinen intensiven Sonnenstrahlen, den feucht-warmen Meeresbrisen und den mässigen Niederschlägen lässt die Trauben unter idealen Bedingungen ausreifen. Der Rotwein «Luce» ist die Ikone des Weinguts: Die Cuvée aus Sangiovese und Merlot war von der ersten Stunde an Teil des Portfolios und gilt gemeinhin als Supertoskaner. Die alkoholische Gärung der Trauben, die zu unterschiedlichen Zeitpunkten gelesen werden, findet über 12 Tage bei 28°C in Zementbehältern statt, während die Maischegärung ganze 22 Tage andauert. Der Wein reift anschliessend 24 Monate lang in Barriques (80%) und in Fässern aus neuem Holz (20%). Der Jahrgang 2021 wurde im Dezember 2023 abgefüllt und ist bis zum Jahr 2045 lagerfähig.