



Toscana IGT, 6er-Holzcrate

## Tenuta Luce della Vite Luce 2017

CHF 115.00

-  75cl
-  14.5%
-  Toscana
-  Sangiovese, Merlot
- AN** 3760717

### Degustationsnotiz

Der gekelterte Wein präsentiert sich in einem kräftigen, beinahe undurchdringlichen Rubinrot. In der Nase offenbart er intensive Aromen von roten Früchten, einen Touch Weihrauch sowie koloniale Noten, die dem Wein eine aussergewöhnliche Komplexität verleihen. Diese Aromenkomplexität taucht am Gaumen erneut auf und wird von eleganten Tanninen gestützt, wodurch der Wein eine einzigartige Struktur und Ausgewogenheit erhält

### Herstellung

Wenn die Sonne am Morgen im Osten aufgeht, schenkt sie den Rebstöcken des Luce, die sich über die Südwest-Hänge von Montalcino erstrecken, Leben. Die Gegend ist kaum besiedelt und von unberührter Natur und einer grossen Artenvielfalt gekennzeichnet. Ausbau für 24 Monate in Eichenbarriques: 85% neu, 15% Zweitbelegung

### Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

### Geniessen zu

Ideal zu Gebratenem oder Geschmortem sowie zu dunklem Fleisch.

### Spezielles

Der Jahrgang 2017 war geprägt von einem kühlen Frühling mit angemessenen Niederschlägen, gefolgt von einem heissen, sonnigen Sommer mit niedriger Luftfeuchtigkeit und einer wohltuenden Brise, die stets für einen leuchtend blauen Himmel sorgte. Der Lehmboden, auf denen der Merlot wächst, stellte für die Reben eine optimale Wasserreserve sicher, so dass kein Wasserstress verursacht wurde. Die Regenfälle Mitte September liessen den Sangiovese perfekt reifen.

### Produzent

In den siebziger Jahren betrat der Merlot erstmals in Montalcino das Parkett, dank der Familie Frescobaldi. Als Mitte der neunziger Jahre der Pioniergeist von Vittorio Frescobaldi und Robert Mondavi zusammentrafen, wurde ein neues Kapitel in der Geschichte der grossen toskanischen Rotweine geschrieben. Die Höhe und Südausrichtung der Luce 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.

### Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.



## Tenuta Luce della Vite Luce 2017

### **Subregion**

Solo Sangiovese. Auf diesem Hügel in der südlichen Toskana wird der weltberühmte Brunello di Montalcino produziert. Dabei dürfen ausschliesslich die ureigenen Sangiovese Trauben, die auf rund 2100 Hektaren kultiviert werden, für die Kelterung verwendet werden. Daraus entsteht dann eine Vielzahl an unterschiedlichsten Interpretationen des Brunellos.