

Luce 2021 75 cl 15%

Tenuta Luce Italien Toscana 75 cl 15% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein ikonischer Supertuscan aus Montalcino, der die Eleganz des Sangiovese mit der Fülle des Merlot vereint. Intensiv rubinrot mit Aromen von reifen schwarzen Früchten, Veilchen und süßen Gewürzen. Vollmundig und ausgewogen mit seidigen Tanninen und langem Abgang.

Servierempfehlung

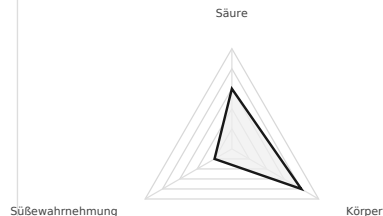
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu rotem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Wärmend
Balance	Harmonisch
Körper	Voll
Süßewahrnehmung	Trocken
Tannin	Hoch
Tannincharakter	Samtig
Textur	Samtig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Floral, Würzig, Elegant, Kraftvoll
------	---

Aromatik

Florale Noten	Veilchen
Frucht	Schwarze Johannisbeere, Pflaume, Brombeere
Weitere Aromen	Kakao, Espresso

Abgang

Charakter	Würzig, Samtig, Komplex, Elegant
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau, Neues Barrique, Gebrauchtes Barrique
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Neues Holz, Gebrauchtes Holz

Servieren

Dekantieren	30 bis 60 Minuten dekantieren
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Rindfleisch, Wild, Hartkäse
-------------------	------------------------------------