



**Kaufmann Wine & Drinks AG**

Benkenstrasse 10  
CH – 4112 Bättwil  
Tel: +41 61 735 98 98  
Fax: +41 61 735 98 99  
info@kwd.ch

*Wine & Drinks*  
**Kaufmann**  
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

## Lucente Toscana \*Dauer-Bestpreis\*

<b>Kategorie</b>	Rotwein
<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Toscana
<b>Produzent</b>	Marchesi de' Frescobaldi
<b>Klassifikation</b>	IGT
<b>Traubensorte</b>	Merlot, Sangiovese
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Bewertung</b>	RP 90/100
<b>Artikelnummer</b>	13556



### Vinifikation / Ausbau

12 Monate im Barrique

### Charakter

Dichtes Rubinrot, fast schwarze Mitte, violette Reflexe. Ausdrucksstarkes Bouquet nach Pflaumen, schwarzen Kirschen, Cassis und einigen balsamischen Noten, schliesslich auch Mocca und Crémantschokolade, abgerundet von etwas Lakritze. Der Gaumen überzeugt durch seine prächtige Dichte und Samtigkeit, rot- und schwarzbeerige Frucht, wunderbar abgestimmt mit den röstartigen Noten, viel Saftigkeit vermittelnd; reife Gerbstoffe im anhaltenden, sehr energiegeladenen Finale.

### Geschichte

Der „Lucente“ der Tenuta Luce aus der Toskana ist eine erfreulich preisgünstigere Alternative zur Ikone „Luce“ aus dem gleichen Haus. Die innovative Idee dahinter ist allerdings die gleiche: die prägnante, edle Struktur des Sangiovese mit der eindrucksvollen Frucht und Opulenz eines Merlot zu verbinden. Tradition und Innovation sollten sich die Hände reichen. Die Trauben für den Luce della Vite Lucente wachsen in den Rebgärten der Güter Castelgiocondo in Montalcino sowie Nipozzano in Chianti Rufina. Die beiden unterschiedlichen Standorte der Sangiovese-Trauben alleine führen schon zu einem erweiterten Aromenspektrum. Ergänzt wird die Cuvée durch Merlot, der auf den für ihn optimalen tonhaltigen, tiefergelegenen Lagen des Guts Castiglioni in Chianti Colli Fiorentini gewachsen ist. So verbinden sich Struktur und Kraft mit geschmeidiger Fülle. Ein Barrique-Ausbau von zwölf Monaten rundet die Komposition elegant ab.

### Konsumhinweis

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

[www.kwd.ch](http://www.kwd.ch)  
24 Std. online einkaufen