

# Tenuta Luce Luce della Vite



|                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| <b>Art.-Nr.:</b>          | 600685-21                   |
| <b>Gebinde:</b>           | 1 x 0,75l Flasche           |
| <b>Restzucker:</b>        | 0,50 g/l                    |
| <b>Säure:</b>             | 6,30 g/l                    |
| <b>Trinkreife:</b>        | 10                          |
| <b>Ausbau:</b>            | im neuen und gebr. Barrique |
| <b>Fasslagermonate:</b>   | 24                          |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 15 %                        |
| <b>Anbauregion:</b>       | Toscana (Toscana)           |
| <b>Farbe:</b>             | Rot                         |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken                     |
| <b>Jahrgang:</b>          | 2021                        |
| <b>Rebsorten:</b>         | Merlot, Sangiovese          |
| <b>Serviertemperatur:</b> | 16-17°                      |
| <b>EAN:</b>               | 8002366001044               |

## Preise

**Flasche 130,00 €** brutto

Preis pro Liter: 173,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

**Luce ist das weltberühmte Prestigeprodukt aus Montalcino von Marchesi de Frescobaldi.**

- Intensives Rubinrot, ein verführerischer Duft nach reifen Beeren, Tabak und Leder.
- Luce ist im Geschmack sehr konzentriert, dabei weich, lang und mit Anklängen von Kaffee und Vanille im Nachhall.
- Empfehlung Dekantiert bei 16 Grad, ideal zu Wildgerichten, Speisen mit Trüffeln, Schmorbraten und pikantem Käse.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

