



2016 Luce - Luce della Vite / Frescobaldi

EB96

Sangiovese & Merlot - mit intensiven Aromen von Heidelbeere, Kirsche und Pflaume sowie würzige Noten, Pfeffer, Tabak und etwas Minze und feine Zedernholznoten

Einer der großen Weine der Toskana, der Luce von der Tenuta Luce della Vite im Montalcino. Der Luce della Vite Toscana IGT zeigt im Glas eine dichte, fast undurchdringliche Farbe. In der Nase präsentiert sich der Luce della Vite Toscana IGT mit intensiven Aromen von Heidelbeere, Kirsche und Pflaume sowie würzige Noten, Pfeffer, Tabak und etwas Minze und feine Zedernholznoten. Am Gaumen zeigt der Luce della Vite Toscana IGT dichtes, geschmeidiges Tannin, kräftige Struktur, unglaublich dichte, saftige Fruchtaromatik und ein saftiges, lang anhaltendes Finale.



Frescobaldi

Die Geschichte der toskanischen Adelsfamilie Frescobaldi ist seit 700 Jahren mit dem Weinbau verbunden. Bereits im 14. Jahrhundert belieferten sie das englische Königshaus und den Adel in Flandern. Das Hauptgeschäft wurde damals jedoch nicht Wein, sondern mit Handelsbanken gemacht. Damit gelangte man schnell zu großem Wohlstand.

Derzeit verfügt das Unternehmen Marchesi de' Frescobaldi, einer der größten italienischen Erzeuger von Qualitätswein, über 1200 Hektar Weinberge und sieben Weingüter, alle in bevorzugten Lagen, die sich besonders zur Herstellung hochwertiger DOCG, DOC und IGT Weine eignen.

Jedes Weingut ist Ausdruck eines einzigartigen Terroirs.

ITALIEN

Toskana

Die Toskana, eine der berühmtesten Weinbauregionen Italiens, kann auf eine sehr lange Weinbautradition zurückschauen.

Auf etwa 87.000 Hektar Rebfläche werden hier jährlich 4 Millionen Hektoliter Wein gekeltert. Die geologischen und klimatischen Bedingungen in der Toskana sind für den Weinbau ideal: Sonnenverwöhnte und von ausreichend Regen versorgte Reben sorgen für beste Weine. Die wichtigsten Sorten sind der rote Sangiovese, mit der auch der bekannte Chianti-Wein produziert wird, und die weiße Trebbiano-Traube. Einer der bekanntesten Weißweine der

Toskana ist der Vernaccia di San Gimignano. Der trockene Wein wird sortenrein aus der Rebsorte Vernaccia gekeltert und war schon damals der Lieblingswein des Malers und Bildhauers Michelangelo Buonarroti. Eine besondere Spezialität der Toskana ist der Vino Santo - ein aufgespritzter Süßwein, auch heiliger Wein genannt - welcher heute noch teilweise als Messwein verwendet wird. Das Herzstück der Toskana bildet das Chianti. Es ist in acht Unterzonen unterteilt, deren bekannteste das Chianti Classico darstellt. Als im 19. Jahrhundert Baron Ricasoli die strengen Regeln für die Herstellung eines

Chianti niederschrieb, begann der Aufstieg der Toskana zu einer großen Weinmacht. In der Toskana ist auch das Phänomen der "Vini da Tavola" (Tafelweine) entstanden. Als IGT (Indicazione Geografica Tipica) bezeichnet, stellen Weine mit dieser Kennzeichnung die oft recht engen DOC-Grenzen in

Frage. Bekanntestes Beispiel sind die Super - Toskanern wie zum Beispiel:

Sassicaia, Ornellaia, Solaia, Tignanello, Vigorello, Le Pergole torte oder Fontalloro.