

Tenuta Luce feiert den 30. Jahrgang von Luce

Auf den hohen toskanischen Hügeln von Montalcino, wo sich das goldene Licht des Morgens mit den tiefen Schatten der Zypressen vereint, liegen die Weinberge von Luce ([Link](#)), eingebettet in die Natur. Im Osten erheben sich die alten Mauern von Montalcino, einer Stadt, die auf die etruskische Kultur zurückgeht, noch immer majestätisch. Weiter südlich dominiert der alte Vulkan Monte Amiata die mittelalterliche Tallandschaft Val d'Orcia. Die Tenuta Luce vereint Tradition und Innovation in perfektem Einklang. Gegründet mit der Vision, die Essenz dieses einzigartigen Terroirs zu bewahren und zugleich neue Maßstäbe in der Weinwelt zu setzen, steht Luce für einen unverwechselbaren Ausdruck von Eleganz und Kraft.

Eine idyllische Wiege

Die mediterrane Macchia, ein Ökosystem aus Eichen, Kiefern und anderen Pflanzen, durchsetzt mit Wacholderbüschen, umgibt die auf einer Höhe von 350 bis 420 m.ü.M. in Montalcino gelegene Tenuta Luce und schützt die Reben. Die kühlen Brisen vom Tyrrhenischen Meer wehen selbst in den heissesten Stunden des Sommers durch die Reihen der Weinreben und fördern den richtigen Säuregehalt der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte. Dichte Wälder, intensive Sonnenstrahlung und frische, gesunde Trauben sind untrennbar mit dem Blend von Luce verbunden, genau wie es die Gründer wollten. Die reichen Tannine und die saftige Konsistenz des Merlots werden von der Spannung, der Finesse und der Leuchtkraft des Sangiovese gemildert. Kirschen, Veilchen, Orangenschalen, Schokolade, Lakritz: All dies erblüht lebendig und mit überraschender Klarheit aus dem warmen Licht, dem feuchten Ton und dem steinigen Schiefer. Die Weinberge von Luce, die sich im höchsten Teil des Anwesens befinden, sind nach Südosten und Südwesten ausgerichtet, um das milde Nachmittagslicht zu nutzen und von den kühlen Nächten zu profitieren. Die sonnenverwöhnten Hügel von Montalcino sind für ihre kalkhaltigen Böden und ihr ideales Mikroklima berühmt. Gerade an einem solchen Ort einigten sich Marchese Vittorio Frescobaldi und Robert Mondavi am Anfang der 1990er Jahre darauf, ein Joint Venture namens Luce della Vita zu gründen. Bruce Sanderson, Journalist beim Wine Spectator, berichtet in einem Artikel, der im Juni 2013 veröffentlicht wurde, dass ihm Lamberto Frescobaldi, der Sohn von Vittorio, Folgendes anvertraut habe: "People thought because it was a joint venture with Americans it would be a big, juicy wine. Tim [Mondavi] always said it should be in the style of what Montalcino does best, with its integrity of the soil and ability to age." Der erste Jahrgang des Luce war 1993, wobei die Tenuta, die gleich neben Castlegiocondo liegt, offiziell erst 1995 gegründet wurde. Die Weinberge wurden dafür zwischen 1997 und 2007 angelegt bzw. erneuert, mit einer Stockdichte von 6.100 Stück pro Hektar.

Luce, das Licht... Der Blick des Liebhabers grosser Weine wird sofort von der strahlenden Sonne mit den zwölf Flammenzungen auf den Luce-Flaschen gefesselt. Das verwendete Emblem ist von der Sonne inspiriert, die auf dem Altar der Basilika Santo Spirito ([Link](#)) in Florenz steht.



L'armonia di Collezione Luce

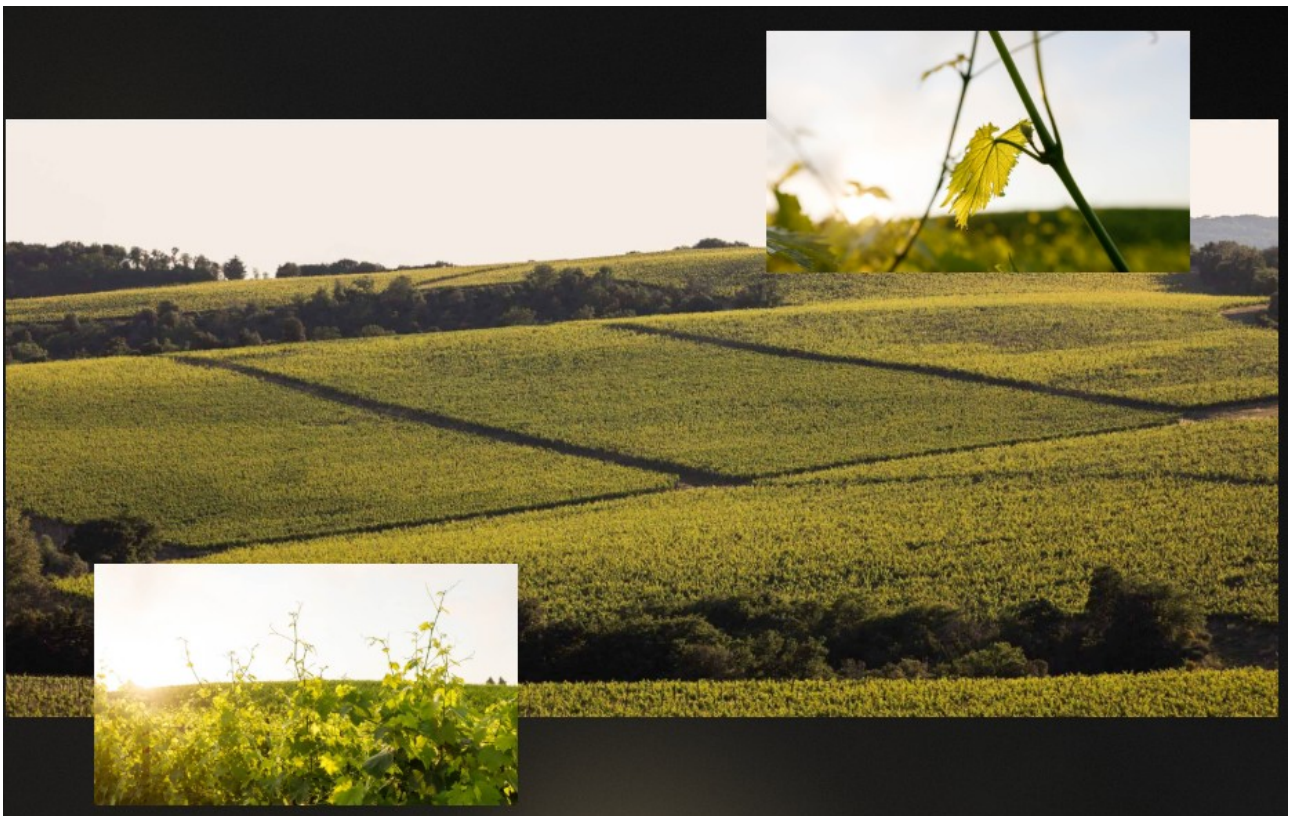


Die Weinsammlung „Collezione Luce“

©[Tenuta Luce](#)

«Die Toskana in einem einzigartigen Licht»

Zu seiner Zeit sagte Giovanni Allegrini, Geschäftsleiter der gleichnamigen Azienda in den 1960er Jahren, die Qualität der Trauben sei nie das Ergebnis der Hitze, sondern der Umgebungshelligkeit. Diese würde die Entwicklung der Trauben fördern und sozusagen ihre Qualität garantieren. Ein Umstand, der nicht nur den Bedingungen der historischen Wiege der Azienda Allegrini entspricht, sondern auch den Hügeln von Montalcino. Das strahlende Licht, die frische und bewegte Luft, die durch die besondere Ausrichtung begünstigt wird, zusammen mit der Vielfalt der Böden und Höhenlagen machen das Weingut Tenuta Luce zu einem besonderen Ort, an dem das Gleichgewicht all dieser Elemente mit tiefem Respekt bewahrt wird. Dieser Respekt setzt sich bis in den Keller fort, wo jeder Schritt mit grösster Sorgfalt durchgeführt wird, um die wertvolle Harmonie zu bewahren, die im Weinberg zwischen Sangiovese und Merlot erreicht wurde.



©Tenuta Luce

Lese und Vinifikation

Die Lese bei Luce erfolgt mit grösster Sorgfalt und in mehreren Durchgängen, um nur die reifsten und besten Trauben zu selektieren. Jede einzelne Beere wird auf ihre Qualität geprüft, bevor sie ihren Weg in die Vinifikation findet. Diese Hingabe zur Präzision setzt sich im Keller fort, wo moderne Technik und jahrhundertalte Erfahrung ineinandergreifen. Die Fermentation erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, um die aromatische Reinheit der Trauben zu bewahren und ihre natürliche Fülle zu unterstreichen.

Nach der Gärung beginnt die Reifezeit – ein essenzieller Prozess, der den Weinen von Luce ihre charakteristische Tiefe und Eleganz verleiht. Die Lagerung erfolgt in sorgfältig ausgewählten Barriques aus französischer Eiche, deren feine Holznoten sich harmonisch mit den fruchtigen und würzigen Aromen des Weins verweben. Durch die behutsame Abstimmung von Holz, Zeit und Temperatur entstehen Weine von aussergewöhnlicher Balance, samtiger Textur und beeindruckender Langlebigkeit.

Die Vinifikation bei Luce ist eine Symbiose aus modernster Kellertechnik und respektvoller Handwerkskunst. Jede Traube wird mit Sorgfalt gelesen, jede Cuvée mit Bedacht komponiert. Das Resultat sind Weine, die mit samtiger Fülle, verführerischer Frucht und einer bemerkenswerten Textur beeindrucken. Der im Allgemeinen 24 Monate lange Ausbau in von 2022 bis 2011 zu 80 bis 85 Prozent, von 2010 bis 2000 zu 90 bis 100 Prozent und von 1999 bis 1993 zu höchstens zwei Dritteln in französischer Eiche verleiht ihnen zudem Tiefe, Struktur und ein langanhaltendes Finale.



©Tenuta Luce

Luce will mehr als ein Wein sein – das Streben geht dahin, der Schönheit der toskanischen Landschaft eine Hommage zu erweisen, Jahr für Jahr eine Ode an die jahrhundertealte Weinbautradition und einen Ausdruck visionärer Schaffenskraft zu komponieren. Jede Flasche erzählt eine Geschichte von Leidenschaft, Hingabe und der Suche nach Perfektion – ein leuchtendes Symbol für das Streben nach Exzellenz im Weinbau.

„Luce stellt für mich viel mehr als nur eine Flasche Wein dar“, erzählt **Lamberto Frescobaldi, Vorsitzender des Weinunternehmens Marchesi Frescobaldi**, und fährt fort: „Es ist eine Erfahrung, eine persönliche Reise durch die Weinherstellung, die es mir ermöglichte, neue Techniken und Methoden zu erkunden, sowohl im Weinberg als auch im Weinkeller und während der Reifung, und ein einzigartiges Terroir zu fördern. Jede Ernte war ein Abenteuer und eine Gelegenheit, mein Wissen zu vertiefen und meine Leidenschaft zu bereichern. *Luce* hat meinen Lebens- und Arbeitsweg tief geprägt: Er war das Mittel, durch das ich die Welt entdeckt habe, indem ich Menschen traf, die durch die gleiche Aufmerksamkeit für Wein verbunden waren und mit denen ich auch Geschichten und Kulturen teilte.“



©Tenuta Luce

Die Tenuta Luce besitzt 249 Hektar Land: ein intakter Naturraum, dünn besiedelt und mit grosser Artenvielfalt, mit ausgedehnten Wäldern, Olivenhainen und 92

Hektar Weinbergen. Angebaut werden die Rebsorten Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon. Insgesamt werden vier Weine produziert: Luce, Lucente, Luce Brunello und Lux Vitis.



©WellCom

Das Jubiläum

Zur Feier des 30-jährigen Jubiläums von Luce wurde das Auktionshaus Christie's beauftragt, einzelne Lose zu erstellen, die weltweit versteigert werden sollten, und die Entwicklungsgeschichte jeder einzelnen Ernte aufzuzeichnen. Für dieses Projekt verkostete **Tim Triptree, Master of Wine und International Director Wine & Spirits bei Christie's**, alle 30 Jahrgänge zusammen mit Lamberto Frescobaldi und dem Önologen Alessandro Marini und half bei der Erstellung von **The Anthology**, einem einzigartigen Text, der durch die Verkostungsnotizen jedes einzelnen Jahrgangs (1993–2022) die Geschichte von **Luce** und seinen Weg von den Anfängen bis heute erzählt.

„Im September 2024 war ich von der Einladung begeistert, an der vertikalen Verkostung der dreissigsten Ernte von *Luce*, dem ikonischen Wein von Tenuta Luce in Montalcino, Toskana, teilzunehmen“, erzählt **Tim Triptree, Master of Wine und International Director Wine & Spirits bei Christie's**, und fährt fort: „Die Verkostung umfasste 30 Ernten von *Luce*, von der ersten im Jahr 1993 bis zur letzten im Jahr 2022. Als Begleiter dieser Erfahrung hatte ich die Ehre, den Marchese Lamberto Frescobaldi an meiner Seite zu haben. Die vertikale Verkostung bot eine faszinierende Gelegenheit, die Entwicklung der Weine des Anwesens sowohl in den önologischen Stilen als auch in der zusätzlichen Komplexität der Flaschenreifung zu studieren. Die Veranstaltung begann mit einer Fassprobe des Jahrgangs 2022, ein vielversprechender Anfang: Dieser Wein, der bereits aufregend und harmonisch ist, kündigt eine äusserst strahlende Zukunft an. Die Verkostung hob viele aussergewöhnliche Jahrgänge hervor und zeigte die hohe Qualität und Frische aller Jahrgänge von **Luce** sowie seine unbestrittene Fähigkeit zur Entwicklung und Reifung in der Flasche.“

Am 26. Februar 2025 präsentierte die Tenuta Luce ihr Erzeugnis Luce 2022, das einen wichtigen historischen Meilenstein markiert: das 30. Jubiläum seit der ersten produzierten Ernte im Jahre 1993.



©WellCom

Die Verkostung

Am 10. März 2025 präsentierte die Tenuta Luce, in Anwesenheit von Andrea Orsini Scatagliani, Direktor für Öffentlichkeitsarbeit und Kommunikation von Marchesi Frescobaldi ([Link](#)), Sarah Schmid, Bereichsleiterin Deutschland & Österreich der Tenuta Luce, und Paola Chiapasco, Vertreterin der italienischen Presseagentur der Familie Frescobaldi, sechs repräsentative Jahrgänge von Luce zum Jubiläum sowie einen Jahrgang des Lucente zum Gala-Mittagessen. Der Lunch fand im edlen Gourmet-Restaurant ([Link](#)) von Käfer ([Link](#)), der Münchner Institution der städtischen Gastroszene, statt. Zum Mittagessen eingeladen waren verschiedene Journalisten, darunter der renommierte deutsche Journalist und Buchautor Jens Priewe ([Link](#)), Nicole Harreisser von Vinum und Matthias Ottmann ([Link](#)), Deutschland-Geschäftsführer des amerikanischen Verlagshauses Condé Nast ([Link](#)), dem u. a. Vogue ([Link](#)), Vanity Fair ([Link](#)), AD ([Link](#)), Bon Appetit ([Link](#)), Glamour ([Link](#)), GQ ([Link](#)) und Wired ([Link](#)) gehören. Anschliessend erfolgte die eigentliche Verkostung der sechs ausgewählten Jahrgänge Luce im sogenannten Atelier des Spitzengastrotempels in Anwesenheit eines ausgewählten Liebhaberpublikums.

In Deutschland wie auch in der Schweiz sind die Weine der Tenuta Luce bei verschiedenen Adressen erhältlich.

Die Weine

Alle Weine sind eine Assemblage aus Sangiovese und Merlot. Ausschliesslich Magnumflaschen wurden entkorkt und ausgeschenkt.

Lucente 2022

Dieser Wein wurde zum Mittagessen ausgeschenkt.

Alkohol: 14 Volumenprozent, Säure: 5.73 g/l, pH: 3.41. Produktion: 400'000 Flaschen.

Einladende, frische, elegante, harmonische, reintönige Nase, aktuell holzbetont, wobei die köstliche Zusammenstellung roter und dunkler Früchte wie Kirschen, Pflaumen, Brombeeren und Johannisbeeren, aber auch süsser Gewürze, Rosenblüten, etwas Veilchen und Zedernholz zu verführen weiss. Dieses Bouquet dürfte Bordeaux-Liebhaber unmittelbar überzeugen, wobei der Anteil Sangiovese diesem Erzeugnis ein klares toskanisches Profil verleiht. Vollmundiger, saftiger, frischer, durchaus geschliffener Gaumen mit einer guten, weichen, wiederum etwas holzbetonten Struktur, samtigen Tanninen und den gleichen Aromen wie in der Nase, wobei die Würze erst mit der Zeit zur Geltung kommt. Rundum reintönig und präzise, sehr gut gezeichnet, ein durchaus erschwinglicher Wein, der seinen Platz im Keller verdient und sich mit einem subtil herben, würzigen, langanhaltenden Abgang mit einem erdigen Touch verabschiedet. **17.5-17.75/20** (91-92/100).



In Deutschland ist dieser Wein u. a. bei [Bremer Weinkolleg](#), [C&D](#), [Lieblings-Weine](#), [Mövenpick](#), [Senti Vini](#) und [Vinello](#), in der Schweiz bei [Mövenpick](#), [Schubi](#) und [Vinello](#) erhältlich.



Die sechs repräsentativen Jahrgänge Luce, die im Atelier ausgedient wurden, waren 2022, 2018, 2012, 2010, 2006 und 2000. Die Gäste durften die Reihenfolge beliebig festlegen.

Luce 2000

«Diese Saison zeichnete sich durch Regenfälle zu Beginn des Frühjahrs aus, auf die eine lange Periode des Sonnenscheins folgte. Ein milder Sommer mit gelegentlichen Regengüssen verhinderte eine Dürre, während die Hitze in der zweiten Augushälfte sich positiv auf die Zuckerkonzentration der Trauben auswirkte, die früh reiften und reichhaltige Tannine und hervorragende Fruchtaromen aufwiesen.» So die Jahrgangsbeschreibung der Tenuta.

Alkohol: 14.5 Volumenprozent, Säure: 5.6 g/l, pH: 3.5. Produktion: 130'000 Flaschen.

24 Monate langer Ausbau in 80 Prozent neuem Holz und 20 Prozent einjährigen Fässern.

Die erste Nase fasziniert. Man merkt, dass der Wein ausgereift ist und sich schrittweise in die letzte Phase seines Lebens bewegt. Ein Erzeugnis, das den Zenit überschritten hat, fasziniert immer, es befindet sich dann in einem epischen Kampf zwischen seinen letzten Trumpfkarten und dem Abschied. Diese Trumpfkarten sind hier die Frische des Bouquets, das weitere Zusammenspiel zwischen den schwindenden Primäraromen, den bereits verankerten Sekundäraromen und den wachsenden Tertiäraromen, das Zusammenspiel zwischen der Fruchtsüße und der Säure sowie schliesslich der Zusammenhalt aller Eigenschaften zusammen, darunter die andauernde, sehr gute Einbindung des Alkohols. Es sind Weinliebhaber – ich gehöre allgemein dazu –, die bedauern, dass die italienischen und die französischen Weine in der Regel nicht die gleiche Lagerfähigkeit haben, auch wenn es immer Ausnahmen gibt. Ein Premier, ein Second oder sogar ein Troisième Cru aus dem Bordeaux aus dem Jahrgang 2000 sind heute immer noch jung. Der Luce 2000 bringt dafür andere Argumente zur Geltung. Argumente, die auf keinen Fall zu ignorieren sind. Die Nase zeigt sich nicht nur frisch, sondern auch elegant, komplex und sehr sauber. Aus dem Glas strömen feine Düfte nach Schwarzwälder Kirschtorte, wobei die Balance zwischen dieser und Tabak, Zedernholz, Zigarrenrauch, Würze, etwas Minze, etwas Röstaromen und Vanille überzeugt. Diese Nase zeigt sich noch komplex, wenn auch in einem fortgeschrittenen Stadium ausgereift. Brombeernoten kommen immer noch zur Geltung und runden das Gesamtbild ab. Vollmundiger, saftiger, samtiger und würziger, trockener Gaumen, die Tannine sind reif und geschmolzen, aber auch immer noch druckvoll. Mit der Zeit kommt in der Nase eine dunkle Frucht zum Vorschein, während sie im Gaumen besser zur Geltung kommt und von Leder sowie Champignons begleitet wird. Der Abgang hält an, zeigt sich genauso lebhaft wie elegant. Dieses Erzeugnis ist zwar in den nächsten fünf Jahren auszutrinken, wird allerdings in dieser letzten Phase weiterhin viel Spass bieten. **17.5/20** (91/100).

Luce 2006

«Die Luce 2006 fällt sehr positiv aus, vor allem Dank der perfekten Qualität der geernteten Trauben. Kennzeichnend ist ein gemässigter Frühling mit geringen Niederschlägen und ohne thermischen Stress: Dies begünstigte einen hervorragenden phytosanitären Zustand der Trauben. Die leichten Sommerregen sorgten für eine optimale Wasserversorgung der Rebstöcke, während die sonnigen und trockenen Tage im September und Oktober für eine gleichmässige und perfekte Reifung sorgten.» So die Jahrgangsbeschreibung der Tenuta.

Alkohol: 15 Volumenprozent, Säure: 5.7 g/l, pH: 3.48. Ertrag: 30 hl/ha. Produktion: 100'000 Flaschen.

24 Monate langer Ausbau in 100 Prozent neuem Holz.

Zugleich sehr reif bis oxydativ und elegant, man merkt die sehr positiven Auswirkungen der Sonne, wobei die Nase auf keinen Fall überreif ist. Wohl im Gegenteil, ich finde in ihr sogar gewisse intellektuelle Ansätze, man will sich damit befassen und macht das auch gerne. Aus dem Glas strömen feine Noten von Trockenfrüchten, etwas Leder, Tabak, dunklen Früchten wie Brombeeren, Blaubeeren und etwas Johannisbeeren, aber auch Gewürzen, darunter grauem Pfeffer, sowie Zedernholz und Holznoten, das Ganze ist durchaus kohärent und der Alkohol sehr gut eingebunden.

Vollmundiger, geschmeidiger, geschmackvoller, ausgreifender Gaumen, die Würze dominiert, während insbesondere Tertiäraromen zur Geltung kommen. Ich habe diesen Wein aus zwei verschiedenen Flaschen verkostet und meine Notizen sind etwas uneinheitlich, eine Flasche verfügte noch über ein paar Jahre Potenzial, die andere wirkte etwas müde. Nicht im Voraus entkorken. **17.25/20** (90/100). Dieser Wein wurde 2009 mit 95/100 vom Wine Spectator bewertet.

Luce 2010

«Der Frühling 2010 war von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet – eine klare Herausforderung für die Winzer beim Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben. Andererseits wurden dadurch die Grundwasserreserven aufgefüllt. In den Sommermonaten wechselten sich hingegen geringe Niederschläge mit Sonnenschein gleichmässig ab. Im September herrschte ideales Klima mit kühlen Nächten und warmen, sonnigen Tagen bis zum Ende der Lese. Die Weinreben gediehen somit prächtig, und die Trauben trafen mit optimalem Reifegrad im Weinkeller ein.» So die Jahrgangsbeschreibung der Tenuta.

Alkohol: 14.5 Volumenprozent, Säure: 6,35 g/l, pH: 3.49.
Ertrag: 34 hl/ha. Produktion: 67'000 Flaschen.

24 Monate langer Ausbau in 100 Prozent neuem Holz.

Dieser Wein wurde mit 98/100 von James Suckling, 94/100 vom Wine Spectator und 93/100 vom Falstaff bewertet.

Betörende, frische, raffinierte und dichte, elegante, tiefsinnige, reintonige Nase mit komplexen Düften ausgereifter Brombeeren, Holunderbeeren, Johannisbeeren, saftiger Kirschen, aber auch von Tabak, Gewürzen, etwas Minze und balsamischen Noten, die zeigen, dass die Sonne in diesem Jahr nicht gefehlt hat. Das Bouquet wird mit Leder, Holznoten und Lakritze abgerundet. Ein Wein, der alle Sinne er-

weckt und zugleich ein durchaus anständiges weiteres Potenzial aufweist. Vollmundiger, konzentrierter, sehr harmonischer, geschmeidiger, wiederum frischer Gaumen, dichte, druckvolle und geschliffene Tannine, perfekt eingebundene Säure und köstliche Aromatik mit ausgereiften dunklen Früchten und generöser Würze, die sich bis in den langanhaltenden, etwas austrocknenden Abgang hält. Jedoch ganz klar grosses Kino hier und ein Erzeugnis, das noch bis in acht Jahren viel Genuss bieten wird. Minimale Unterschiede von einer Flasche zur nächsten. **17.75-18/20** (92-93/100).

Luce 2012

«Nach den üppigen Regenfällen im Frühling verlief der Sommer äusserst günstig. Anhaltende Trockenheit und deutliche Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht trugen zur harmonischen Entwicklung und einer schönen Konzentration der Aromen bei. Das Licht und die Hitze brachten einen eleganten, mächtigen und aussergewöhnlich aromenreichen Luce 2012 hervor.» So die Jahrgangsbeschreibung der Tenuta.

Alkohol: 13.5 Volumenprozent, Säure: 6,77 g/l, pH: 3.32. Ertrag: 28 hl/ha. Produktion: 67'000 Flaschen.
24 Monate langer Ausbau in 85 Prozent neuem Holz und 15 Prozent zweijährigen Fässern.

Dieser Wein wurde mit 94/100 vom Falstaff, 91/100 vom Wine Spectator und 89/100 von DoctorWine bewertet.



Konzentrierte, tief sinnige, raffinierte, geschliffene, komplexe und harmonische Nase mit der vollen Kraft des Alters dieses Erzeugnisses. Das bereitet richtig Spass und man nimmt seine bereits spürbare Entwicklung wahr. Aus dem Glas strömen feine, reintonige Düfte nach Tabak, etwas welken Veilchen, Gewürzen, dunklen Beeren, Zwetschgen sowie saftigen Kirschen und deren Kernen, man merkt, dass sich die Frucht schrittweise verabschiedet, etwas Kellertöne lassen sich wahrnehmen, das Potenzial für eine weitere Reife ist aber vorhanden. Vollmundiger, frischer, tiefer, wiederum komplexer und animierender Gaumen, viel Stoff und eine lebhaft Struktur, auch wenn man sich schliesslich fragt, ob das Bouquet und der immer noch jugendliche Mund den Spagat nicht schaffen. Langanhaltender, würziger und richtig geschmackvoller Abgang, in dem sich Gerbstoffe wahrnehmen lassen. Das Ganze ruft immerhin nach dem nächsten Glas. Eine weitere Flasche, die ich später verkosten durfte, zeigte, dass dieser Wein eigentlich aktuell genau auf dem Punkt ist und noch mindestens fünf Jahre lang viel Genuss bieten dürfte. **17.75/20** (92/100).



Luce 2018

«Durch die Regenfälle Anfang 2018 konnten die Wasserreserven aufgefüllt werden, die 2017 knapp geworden waren. Begünstigt durch die milden Temperaturen im Frühjahr hatten die Reben einen schnellen und homogenen Austrieb. Der Sommer war trocken und ohne extreme Temperaturen. Das ist ideal, um Vegetation und Produktion im Gleichgewicht zu halten und den Trauben ein perfektes Reifen zu ermöglichen. Der Wind aus den Bergen (der „Tramontana“) und die sonnigen Septembertage führten zu einem optimalen Abschluss des Reifeprozesses.» So die Jahrgangsbeschreibung der Tenuta.

Alkohol: 15 Volumenprozent, Säure: 6.06 g/l, pH: 3.29.
Ertrag: 33 hl/ha. Produktion: 89'000 Flaschen.

24 Monate langer Ausbau in 80 Prozent neuen Fässern und 20 Prozent einjährigen Fässern.

Dieser Wein wurde mit 96/100 vom Falstaff, 18.5/20 von Vinum und 94/100 von Jane Anson / Inside Bordeaux bewertet.

Sehr schöne, einladende, geschliffene, ausserordentlich komplexe Nase mit reintonigen Düften nach ausgereiften, saftigen Kirschen, Pflaumen, Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, würzigen Komponenten, Zedernholz, Lakritze und Mokka, wobei das Holz mit den dazu gehörigen Noten sehr präsent ist. Es gibt eine Kultur und ein Können

in diesem Erzeugnis, die sogar die anspruchsvollsten Bordeaux-Liebhaber, die ihre Mühe mit den Bolgheri-Erzeugnissen (aus 100 Prozent Traubensorten aus dem Bordeaux) haben, überzeugen dürften.



In diesem Sinne ist die Assemblage von 50 Prozent Merlot und 50 Prozent Sangiovese besonders gelungen. Man befasst sich gerne mit diesem vielversprechenden Bouquet und lässt sich schliesslich verführen. Vollmundiger, saftiger, raffinierter, frischer Gaumen mit einer sehr guten Struktur, die Aromen gehen mit schwarzen Oliven, Schwarztee, schwarzen Früchten in allen Varianten, aber auch roten Kirschen sowie Vanille vom Holz, das zum ersten Mal in der Serie seine Rolle sehr gut spielt, sogar noch eine Stufe höher auf der Qualitätsskala als im Bouquet. Mit der Zeit wirkt die Nase sogar ätherisch, während der Mund viel Geschmack und Geschmeidigkeit bietet. Langanhaltender, druckvoller, geschliffener Abgang mit schwarzen Kirschen, Lakritze und feinen Reminiszenzen von Veilchen. Das macht richtig Spass und wird es in fünf Jahren noch mehr tun. **18.25+/20** (94+/100). Ein paar Mal verkostet, stets mit der gleichen Begeisterung.



Luce 2022

«Die klimatische Saison 2022 begann mit einem strengen und trockenen Winter. Danach wurde der Rebenzyklus von einem regenarmen Frühjahr und ab Mai von einem raschen Anstieg der Tagestemperaturen begleitet. Diese Bedingungen begünstigten bei beiden Sorten zwischen Ende Mai und Anfang Juni eine hervorragende Blütezeit. Während des Sommers blieb das Wetter heiss und trocken, und die Pflanzen konnten sich unter diesen Bedingungen bestmöglich selbst regulieren, so dass sie Anfang August zu Beginn der Reifephase einen ausgezeichneten vegetativen Zustand erreichten. Am 28. Juli und am 15. August gab es zwei sehr starke Niederschläge von jeweils 30 mm, die den Pflanzen Linderung verschafften und die Reifephase der Trauben einleiteten. Die Traubenlese begann am 28. August mit kleinen Trauben in ausgezeichnetem Zustand. Die Ernte erfolgte etwas früher als sonst, um die Frische der Trauben so gut wie möglich zu erhalten und das aromatische Potenzial zu bewahren. Der September war perfekt, da die Temperaturen ab Mitte des Monats sanken, wodurch ein angenehmer Temperaturwechsel zwischen Tag und Nacht stattfand, was für den Abschluss der Reifung des Sangiovese hervorragend war.» So die Jahrgangsbeschreibung der Tenuta.

Alkohol: 14.5 Volumenprozent, Säure: 6.25 g/l, pH: 3.4. Produktion: 130'000 Flaschen.

24 Monate langer Ausbau in 80 Prozent neuen Fässern und 20 Prozent einjährigen Fässern.

Durchaus frische, ausdrucksvolle, aber auch finessenreiche, raffinierte Nase mit komplexen und reintönigen Düften nach ausgereiften schwarzen und roten Früchten, darunter Kirschen, Brombeeren, Maulbeeren, Pflaumen und Johannisbeeren, sowie von Veilchen und Gewürzen – Vanille und Zimt – vom präsenten Holz. Vollmundiger, frischer, konzentrierter, üppiger Gaumen mit überschwänglicher dunkler Frucht, das wirkt köstlich, sehr gut ineinander verwoben, auch wenn der Alkohol später markanter zur Geltung kommt. Die finessenreichen Tannine passen sehr gut zu der lebhaften und erfrischenden Säure. Rundum sehr jung, man kann entspannt noch bis 2032 warten. Langanhaltender, würziger Abgang. Das Ganze braucht aber noch Zeit. Potentialbewertung: **17.75-18.25/20** (92-94/100).

Autor: Jean François Guyard
8 April 2025

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter **Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschließenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus sowie als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland tätig. Heute arbeitet er als Content- und Projektmanager wieder bei Wein-Plus und ist Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.



©WellCom

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.