



Luce della Vite zum Zwanzigsten

Ein Wein mit bemerkenswertem Leben wird erwachsen

Geschichte

Das Weingut [Luce della Vite](#) ist 1995 aus dem Traum und der Willenskraft von zwei aussergewöhnlichen Protagonisten der Weinszene, Vittorio Frescobaldi und Robert Mondavi entstanden. Zum Weingut, das in der Provinz Siena, im Südwesten von Montalcino liegt, gehören 192 Hektar Landbesitz und 77 Hektaren Rebfläche. Es ist mit 350 bis 420 Metern über Meer eines der höchstgelegenen Wein-



©[Luce dellaVita](#)

-güter im Montalcino. Seit 2002 leitet Lamberto Frescobaldi das Unternehmen und es ist seine ganz persönliche Herausforderung, dass er dies mit einer grossen Passion, Energie und Kompetenz tut. Die ersten Luce Jahrgänge 1993 und 1994 wurden damals zeitgleich 1997 einer erstaunten Fachwelt präsentiert.

Der Name Luce ist eine Hommage an das Licht, welches das Leben zum Blühen bringt. Man wollte damit zwei Welten, zwei Kulturen und zwei Passionen in einem Projekt vereinen, das den hochkarätigen Charakter ihres Traumes und des ganz besonderen „Luce Lichtes“ verwirklichen sollte. Es sollte ein Wein werden, den es noch nicht gab. Dieser steht unter dem Emblem einer Sonne, umgeben von einem Strahlenkranz mit zwölf züngelnden Flammen. Dieses Symbol schmückt auch den Hauptaltar der Kirche Santo Spirito in Florenz, welche auf einem von der Familie Frescobaldi damals gestifteten Grundstück steht.



Das Weingut verdankt seine Bekanntheit hauptsächlich dem Luce. Es werden aber noch zwei weitere Weine gekeltert. Der Luce Brunello di Montalcino erhält seine Reife in kleinen, französischen Eichenholzfässchen und der Lucente, der aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignons gekeltert wird, zählt ebenfalls zum oberen Marktsegment.



Der Anlass

Mit einer Verkostung und einem exklusiven Event, ausschliesslich für ausgewählte Presseleute und einige Topkunden, wurde am 20. Juni 2016 im neu erbauten Hotel Atlantis by Giardino und im Restaurant Ecco in Zürich ein Meilenstein der Geschichte dieses einzigartigen und bahnbrechenden Blends gefeiert.

Der Luce war der erste in Montalcino hergestellte Wein aus Sangiovese- und Merlot Trauben. Noch nie zuvor wurde der runde, weiche Merlot mit dem strukturierten, eleganten Sangiovese verbunden. Er besteht mehrheitlich aus der erst 1976 nach Montalcino gekommenen französischen Sorte und nur zu 45 % aus den in der Toskana beheimateten Trauben. Genau 20 Jahre ist es nun her, seit der erste Jahrgang des Luce mindestens einen Teil der Weinwelt in Erstaunen versetzte. Nun kann er wohl viele Geschichten erzählen, die er in den letzten zwanzig Jahren erlebt hat und blickt auf eine bewegte Zeit zurück. Auch auf manchen Tadel. Ich persönlich mag mich noch ganz genau an meinen ersten Kontakt mit diesem Wein erinnern. Er war schlicht und einfach zu einem Marketinggag, einem Reissbrettwein, einem Wein für Etikettentrinker oder einem Modewein für „Möchtegerne“ herabstilisiert worden. Aber auch auf viel schwerer wiegendes Lob und Anerkennung. Seither sind 20 Jahre vergangen, heute feiert Luce das Ergebnis seiner 20ten Ernte und bestätigt somit einmal mehr die Einzigartigkeit, welche ihn auf der ganzen Welt berühmt gemacht hat.

Die Verkostung

Mit einem kurzen Rückblick auf die bisherigen 20 Jahrgänge präsentierte uns Lamberto Frescobaldi persönlich eine Vertikale von 10 Jahrgängen seiner Weine aus der Magnum und einen Überblick über seine Zukunftspläne für das Weingut im Montalcino.





Der Wein besteht immer aus etwa 50% Merlot und 50% Sangiovese. Kleine Verschiebungen sind möglich. Ausgebaut wird der Luce zwischen 18 und 24 Monaten in französischer und slowenischer Eiche, meistens mit einer Erstbelegung von etwa 65% und einer Zweitbelegung von etwa 35%. In Ausnahmejahren erfolgt der Ausbau zu 100% in neuen Barriques aus gespaltener Eiche.

Luce 1996

Dunkles Rubinrot mit Brauntönen und einem Wasserrand. In der Nase gereifte Töne. Frucht ist nicht mehr so viel auszumachen, vielleicht etwas Zwetschge. Eher also Tertiäraromen wie Leder, Tabak, Baumrinde, getrocknete Kräuter, leicht körnige Tannine und eine mittlere Säure. Ein ordentlich langer Abgang. Anzuführen ist, dass dieser Wein nach eineinhalb Stunden und einer zweiten Verkostung bedauerlicherweise „das Zeitliche“ gesegnet hat.



Bedauerlicherweise „das Zeitliche“ gesegnet hat. Bewertung der ersten Verkostung: **17/20** (89/100).

Luce 1999

Dunkles Rubinrot mit bräunlichen Reflexen. Auch er in der Nase schon mit ordentlichen Reifenoten. Es kommen dann dunkle Früchte wie Zwetschgen und Brombeeren zum Vorschein. Am Gaumen rund, etwas kalter Tabak, minime balsamische Noten, mit einem nachhaltigen Gerbstoff und einer präsenten Säure versehen. Ordentlicher Abgang. **17/20** (89/100).

Luce 2001

Dunkles Rubinrot. Ein Reifeton ist auch hier auszumachen. Schöne, etwas erdig-animalische Noten, dann dunkle, reife Früchte und Beeren. Am Gaumen saftig, schöne, leicht sandige Tannine und eine herbe, ordentlich eingebundene Säure. Im mittleren Abgang leicht balsamisch und begleitet von süßem Tabak. Erstaunlich viel Saft und Stoff. **17.5/20** (91/100).

Luce 2003

Dunkles Purpurrot. Hier endet gemäss Aussage von Lamberto Frescobaldi das Joint Venture und die Etikette wurde leicht modifiziert. In der Nase aufregende Düfte nach Waldbeeren wie Heidelbeeren und Brombeeren, wirkt aber auch etwas überreif. Auch Gewürze treten hervor. Markanter Gerbstoff dann im Gaumen. Dieser wirkt noch jung und herb. Auch eine mineralische Note schleicht sich hier ein. Sehr schöner, lang anhaltender Abgang mit Potential. **17.75/20** (92/100).

Luce 2005

Dunkles Rubinrot. Schöne Frucht- und Beerennoten von Pflaumen, Brombeeren, Kirschen, Vanille und etwas Lakritze und Schokoduft. Dichter Gaumen, sehr gut strukturiert. Für meine Begriffe etwas sandige, trockene Tannine, die etwas nachhängen. Sonst aber reich und voll, begleitet von einer angenehmen Mineralität. Der Abgang ist angenehm und mittellang. **17.25/20** (90/100).

Luce 2006

Dunkles, dichtes Rubinrot. Zuerst frisch und dicht. In der Nase fruchtig, herb, lebhaft mit Düften süßlicher Lakritze. Im Gaumen eine schöne Aromatik und Fülle, floral, eine gute, noch straffe Tanninstruktur, die Halt gibt und leichte balsamische Noten. Eine schöne, fruchtige und elegante Länge im Abgang. **17.5/20** (91/100).

Luce 2008

Dichtes, dunkles Rubinrot. Kräftige Noten nach Brombeeren und Kirschen, Zimtwürze und etwas Pflaumen. Im Gaumen viel süßes Saft und Stoff, powerful, erstaunlich fein und zart. Schön eingebundene Tannine und eine prägnante Säure. Ein überraschendes Toasting, aber etwas laktisch. Eine gute Länge im Abgang. Für mich eine angenehme Überraschung. **18/20** (93/100).

Luce 2010

Leuchtendes, dunkles Rubinrot. In der Nase feine Düfte nach Waldbeeren wie Heidelbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren und eine feine, tiefe Würzigkeit. Am Gaumen kompakt, unglaublich ausdrucksstark, komplex und mit einer guten Balance. Düfte nach Mokka und etwas Vanille, Saftige, dichte Tannine und eine gut eingebundene Säure. Eine gute und aromatische Länge. Ein Wein mit unglaublich viel Potential. Warten. **18.5/20** (95/100).

Luce 2012

Dunkles Rubinrot. In der Nase eine Spur Reduktion. Eine feste Fruchtfülle. Am Gaumen eine schöne Mineralität, aber auch einige grüne Nuancen. Marginale Nuancen nach Schokolade, Kaffee und etwas Rauch. Der Abgang ist wenig auffallend. Mir fehlt hier ganz klar die Ausdruckskraft. Es kann sein, dass sich dieser Wein momentan in einem etwas unglücklichen Stadium befindet oder er braucht noch seine Zeit. **16.5/20** (87/100) wieder verkosten.

Luce 2013

Dunkles Rubinrot mit violetten Nuancen. In der Nase expressive Aromen von schwarzen Kirschen, Cassis und Rumtopf, etwas Leder, Vanille und würzigen Waldkräutern. Im Gaumen eine für mich momentan etwas zu dominante, ausgeprägte Holznote. Ein bereits schöner Körper mit hoher Fruchtkonzentration und feinmaschigen, reifen Tanninen. Feine balsamische Noten und etwas Zedernholz. Ein gut strukturierter, mineralischer Abgang. Warten. **18/20** (93/100).



Verkaufsstellen in der [Schweiz](#) und in [Deutschland](#)

Autor: Andi Spichtig
25.06.2016

Fotos: Simon Maissen (im Auftrag für Vinifera-Mundi)

Lektorat &

Layout: Jean François Guyard

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.