



Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Vom Familienweingut aus der Langhe

Beschreibung:

Ugo Lequio ist ein Stilist, der das Trinkvergnügen bei seinen Weinen sehr hoch bewertet. Trotz der Komplexität müssen seine Weine immer auch gut verständlich und mit Persönlichkeit ausgestattet sein. Erfreulich bei Ugo Lequio ist das ausgesprochen faire Preis-Genuss-Verhältnis seiner Weine. Dieser sortenreine Nebbiolo stammt aus der Lage Castellizzano in Treiso. Er wurde während rund eines halben Jahres in französischer Eiche ausgebaut. Nebst den delikaten roten Beerenaromen zeigt er auch viel Frische und eine beachtenswerte Abgangslänge.

Aromenprofil:

Granatrot, von mittlerer Intensität. Pflaumen, rote Kirschen und einige würzige Akzente, auch Milkschokolade und etwas Unterholz. Am Gaumen traumhaft ausgewogen und elegant, die Aromen der Nase bestätigen sich, auch etwas Nougat und Caramel; sehr gradlinig und ausgeglichen, feine Gerbstoffe; anhaltendes, leicht frisches Finale mit viel Charme.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Langhe
Ausbau:	5 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1102523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 92/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.