



Barbaresco DOCG Riserva

Gallina, Ugo Lequio

Die Einzellagen-Riserva aus dem Piemont

Beschreibung:

Die Barbaresco-Riserva ist ein reinsortiger Nebbiolo von der Lage Gallina in Neive. Die Südlage befindet sich auf rund 170 - 250 Meter über dem Meer, die ältesten Rebstöcke dieser Lage sind fast 70 Jahre alt. Ein sehr langer Ausbau in grossen Eichenholzfässern vermittelt dieser Riserva viel Tiefe und Ausdruck.

Degustationsnotiz:

Granatrote Robe, etwas aufhellend zum Rand hin. Eine aristokratische Nase, an Pflaumen und kleine Himbeeren erinnernd, auch Nougatnoten und Rosenblätter, schliesslich auch elegante Röstaromen und etwas Zimtwürze. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Nebbiolo-Frucht, rotfruchtig geprägt, ergänzt durch Caramel und weitere Röstaromen, balanciert und immer neue Intensität zeigend; sehr langer, präziser und leicht mineralischer Finish. Eine grossartiger Barbaresco mit Terroir-Ausdruck.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barbaresco
Produzent:	Ugo Lequio
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1102816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG Riserva

Gallina
Ugo Lequio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 94+/100, Decanter 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.