

2013 Barbaresco DOCG

Gallina, Ugo Lequio

Cru vom Barbaresco-Spezialisten

Beschreibung:
Dieser Barbaresco-Cru aus der Lage Gallina in der Gemeinde Neive stammt von einer alten Parzelle, die sich durch eine ausgezeichnete Besonnung sowie komplexe Böden auszeichnet, und tiefgründige, strukturierte und langlebige Barbarescos hervorbringt. Dabei verlieren die Weine von Ugo Leqio aber nie ihre charmante, fast weibliche Art, die einem exzellenten Barbaresco eigen sein kann. Nach rund 20 Monaten Reifezeit in grossen Eichenholzfässern und weiteren 6 Monaten auf der Flasche ist der Barbaresco Gallina zu grosser Eleganz gereift.
Degustationsnotiz:
Granatrot, aufgehellter Rand. Ein prächtiges Bouquet, das an reife Walderdbeeren, Pflaumen und ätherische Öle erinnert, geröstete Haselnüsse und Brotkrustentöne, auch ein Hauch Leder. Enorm elegant und ausdrucksstark am Gaumen, nach und nach an Intensität zulegend, eine typische Barbaresco-Typizität mit einer grossartigen Finesse zeigend, viel rote Frucht, Trüffel und dezente Röstaromen, wunderbar balanciert und von feiner Textur; langanhaltendes, noch viele Reserven zeigendes Finale.
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
Region:	Piemont
Subregion:	Barbaresco
Produzent:	Ugo Lequio
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1102713

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Gallina
Ugo Lequio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch