



## 2016 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

### **Region:**

Piemont

### **Subregion:**

Barbaresco

### **Produzent:**

Ugo Lequio

### **Bewertung(en):**

Parker 94+/100, Score 19/20, Decanter 94/100

### **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

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