



2014 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 Lequio 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:

Granatrote Farbe. Eine Nebbiolo-typische Nase nach Kirschen, roten Pflaumen, auch etwas kubanischem Tabak und zimtiger Würze. Sehr samtiger Auftakt, abgelöst von einer auf den Punkt vinifizierten Aromatik, die an rote Frucht erinnert, ergänzt durch einige balsamische Noten, ausgewogen und unterlegt von einer gut integrierten Gerbstoffstruktur; Vanille und Caramelnoten führen in den ausgewogenen, anhaltenden Abgang

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):	Wine Enthusiast 91/100, Score 18/20
Ausbau:	20 Monate im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1102714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Gallina
Ugo Lequio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Zementtank
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.