



2021 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.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Langhe
Produzent:	Ugo Lequio
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1102521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.