



2019 Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Vom Familienweingut aus dem Barbaresco

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.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Granatrot von mittlerer Intensität. Ein Korb voller reifer, roter Kirschen, Erdbeeren und Crème brûlée, dahinter eine feine Würze und etwas Unterholz. Sehr samtiger Auftakt, abgelöst von einer weichen, sehr fruchtbetonten Frucht, nach und nach intensiver werdend, unterlegt von einigen röstartigen Aromen, die sich nicht aufdrängen aber prächtig ergänzen; samtene Gerbstoffe im sehr präzisen, anhaltenden Finale mit viel Saftigkeit.

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
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1102519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.