



2015 Barbaresco DOCG Riserva

Gallina, Ugo Lequio

Grosse Klasse dank Südlage, alten Reben und langem Ausbau

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):

Score 19/20

Ausbau:

42 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Rebsorte(n):

100% Nebbiolo

Artikelnummer:

1102815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG Riserva

Gallina
Ugo Lequio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	42 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.