



## 2013 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:

Granatrot, aufgehellter Rand. Ein prächtiges Bouquet, das an reife Walderdbeeren, Pflaumen und ätherische Öle erinnert, geröstete Haselnüsse und Brotkrustentöne, auch ein Hauch Leder. Enorm elegant und ausdrucksstark am Gaumen, nach und nach an Intensität zulegend, eine typische Barbaresco-Typizität mit einer grossartigen Finesse, viel rote Frucht, Trüffel und dezente Röstaromen, wunderbar balanciert und von feiner Textur; langanhaltendes, noch viele Reserven zeigendes Finale.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Barbaresco
<b>Produzent:</b>	Ugo Lequio
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	1102713

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG**

Gallina  
Ugo Lequio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Grossholz
<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.