



2016 Barbaresco DOCG Riserva

Gallina, Ugo Lequio

Die Einzellagen-Riserva aus dem Piemont

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 Rebstocke 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):

Parker 94+/100, Score 19/20, Decanter 94/100

Ausbau:

30 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2038

Rebsorte(n):

100% Nebbiolo

Artikelnummer:

1102816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG Riserva

Gallina

Ugo Lequio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 94+/100, Score 19/20, Decanter 94/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Barrique
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.