



2018 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:

Granatfarben, von mittlerer Intensität. Pflaumen, rote Kirschen und einige würzige Akzente, auch Milkschokolade. Am Gaumen traumhaft ausgewogen und elegant, die Aromen der Nase bestätigen sich, auch etwas Nougat und Caramel; sehr gradlinig und ausgeglichen, feine Gerbstoffe; anhaltendes, leicht frisches Finale.

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):	Parker 90/100, Score 18/20
Ausbau:	3 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1102518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.