2020 Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Vom Familienweingut aus der Langhe

Beschreibung:
Der Stilist Ugo Lequio legt viel Wert darauf, dass seine Weine Komplexität bieten, aber gleichzeitig gut verständlich und mit Persönlichkeit ausgestattet sind. Dieser sortenreine Nebbiolo wurde während rund eines halben Jahres in französischer Eiche ausgebaut. Neben den delikaten roten Beerenaromen zeigt er auch viel Frische und eine beachtliche Länge.
Degustationsnotiz:
Granatrot, von mittlerer Intensität. Pflaumen, rote Kirschen und einige würzige Akzente, auch Milchschokolade und etwas Unterholz. Am Gaumen traumhaft ausgewogen und elegant, die Aromen der Nase bestätigen sich, auch etwas Nougat und Karamell; sehr gradlinig und ausgeglichen, feine Gerbstoffe; anhaltendes, leicht frisches Finale mit viel Charme.
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:	8 Monate im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1102520

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 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de