

Renzo Seghesio S.S.A

Produktkatalog (brutto)

Renzo Seghesio



Barbera d'Alba DOC Renzo Seghesio Cascina Pajana

622116 • Renzo Seghesio S.S.A • 0,75 l

Sanft gekörnt und mit 30% Volltrauben im Tank gepresst, gärt der klassische Barbera d'Alba mit der Wirkung von Saccharomices Pombe-Hefen und mit einer Trennung des flüssigen und festen Anteils der Trauben in der ersten Phase des Gärungsprozesses.

Gebinde: 1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt: 15 %
Anbaugebiet: Barbera
Anbauregion: Piemont
 (Piemonte)
Geschmack: trocken
Jahrgang: 2021

15,50 €

Preis pro Liter: 20,67 €



Barolo DOCG Ginestra Renzo Seghesio Cascina Pajana

622130-19 • Renzo Seghesio S.S.A • 0,75 l

Die Cascina Pajana liegt inmitten historischer Crus für die Produktion von Barolo.

Gebinde: 1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt: 14 %
Anbaugebiet: Monforte d'Alba
Anbauregion: Piemont
 (Piemonte)
Geschmack: trocken
Jahrgang: 2019

35,90 €

Preis pro Liter: 47,87 €



Barolo Vigna Pajana-Riserva Renzo Seghesio Cascina Pajana

622135 • Renzo Seghesio S.S.A • 0,75 l

• Farbe: Tiefes Granatrot mit orangefarbenen Reflexen am Rand • Bouquet: Dunkle Kirsche, rote Himbeere, Rosenblatt, Lakritz, Teer, getrocknete Blüten • Geschmack: Elegant, samtig, ausgewogen und miner...

Gebinde: 1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt: 14,5 %
Anbaugebiet: Monforte d'Alba
Anbauregion: Piemont
 (Piemonte)
Geschmack: trocken
Jahrgang: 2013

79,00 €

Preis pro Liter: 105,33 €



Barolo Vigna Pajana-Riserva Renzo Seghesio Cascina Pajana

622135-17 • Renzo Seghesio S.S.A • 0,75 l

• Farbe: Tiefes Granatrot mit orangefarbenen Reflexen am Rand • Bouquet: Dunkle Kirsche, rote Himbeere, Rosenblatt, Lakritz, Teer, getrocknete Blüten • Geschmack: Elegant, samtig, ausgewogen und miner...

Gebinde: 1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt: 14,5 %
Anbaugebiet: Monforte d'Alba
Anbauregion: Piemont
 (Piemonte)
Geschmack: trocken
Jahrgang: 2017

75,00 €

Preis pro Liter: 100,00 €



Ruri-Langhe Nebbiolo Renzo Seghesio Cascina Pajana

622110-20 • Renzo Seghesio S.S.A • 0,75 l

Ruri ist ein Nebbiolo Langhe, der bei kontrollierter Temperatur 8-10 Tage lang fermentiert wird. Der malolaktische Nachweis und die erste Alterung erfolgen in Stahlfässern. Es folgt eine Reifung in 1500-Liter-Eichenfässern für etwa neun Monate.

Gebinde: 1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt: 14 %
Anbaugebiet: Monforte d'Alba
Anbauregion: Piemont
 (Piemonte)
Geschmack: trocken
Jahrgang: 2020

19,10 €

Preis pro Liter: 25,47 €