Renzo Seghesio S.S.A

Barolo Vigna Pajana-Riserva Renzo Seghesio Cascina Pajana



Art.-Nr.:	622135-17
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,5 %
Anbaugebiet:	Monforte d' Alba
Anbauregion:	Piemont (Piemonte)
Ausbau:	im Stahltank und Barrique
Dekantierzeit:	20
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	36
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2017
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	100% Nebbiolo
Serviertemperatur:	18
Trinkreife:	15

Preise

Flasche 75,00 € brutto

Preis pro Liter: 100,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Farbe: Tiefes Granatrot mit orangefarbenen Reflexen am Rand
• Bouquet: Dunkle Kirsche, rote Himbeere, Rosenblatt, Lakritz, Teer, getrocknete Blüten
• Geschmack: Elegant, samtig, ausgewogen und mineralisch mit einem blumigen Abgang
• Serviervorschlag: Wild, Roastbeef, gewürzter Käse Barolo
Vigna Pajana ist komplex und ausgewogen, aromatisch mit großer Sauberkeit und raffinierter Textur unterbrochen von cremigen Tanninen und mineralischen Noten, die zu einem langen Abgang von Minze, Blumen und Gewürzen führen