G.D. VAJRA, Barolo

Aldo Vajra und Milena Vajra sind unter den piemontesischen Spitzenwinzern die leisesten und introvertiertesten. Hier sprechen die Weine, und sie tun das auf eine sehr eloquente Weise. Die Familie bewirtschaftet rund 40 Hektar Rebfläche um den Ort Barolo mit einer solchen Passion und Leidenschaft, dass es den Reben leicht fällt, die Lage, ihre Böden, die Ausrichtung und das Mikroklima in Vollendung zum Ausdruck zu bringen. Man sieht jedem einzelnen Familienmitglied an, dass ihnen diese Arbeit Freude bereitet. Sie betreiben biologischen Anbau und verstehen die unterschiedlichen Parzellen mit all ihren Düften, Farben, Böden als Reichtum einer Region, wie es keine zweite gibt. Wer einmal in Barolo war, wird dies nachvollziehen können. Die Vinifikation der Weine in der neu gebauten Kellerei ist modern, der Ausbau der Weine hingegen erfolgt traditionell in größeren Fässern mit Ruhe und Bedachtsamkeit. Aldos beständiger Fokus auf Exzellenz zeigt sich klar und deutlich in all seinen Weinen, die mit geschliffener, präziser Frucht jeder einzelnen Rebsorte glänzen und die Einzigartigkeit ihres Terroirs wiederspiegeln. So macht Piemont richtig Spaß!

Langhe rosso 2023 Leichtflasche

Alltagsweine aus dem Piemont sind entweder teuer oder nicht gut. Der Langhe Rosso von Aldo Vajra, eine Cuvée aus den Sorten Dolcetto, Barbera, Alba Rossa und Freisa, widerlegt diese These: Er ist delikat, intensiv und bezahlbar. Saftig, mit präziser Kirschfrucht, erstaunlich weich und füllig, mit viel Spiel und Spannung. Klasse! Der Wein wird in die Leichtglasflasche gefüllt, um den CO2 Abdruck so niedrig wie möglich zu halten: So beginnt echte Nachhaltigkeit!

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2027**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	