

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 Nebbiolo 2023 Leichtflasche

Nebbiolo in seiner reinsten Form! Der Nebbiolo Langhe von Vajra stammt von jüngeren Rebstöcken (10 bis 25 Jahre alt), die noch nicht die Kraft und Tiefe haben, um es in den Barolo zu schaffen. Der Ausbau erfolgt - je nach Jahrgang - 8 bis 14 Monate im Edelstahltank und zu einem kleinen Teil in neutralen Holzfässern. Die Reinheit der Fruchtaromen - Veilchen, Kirsche und einem Hauch Minze und Lakritze - und die Energie des Nebbiolo kommen so bestens zur Geltung. Ein fruchtbetonter Wein, der dank seiner intensiven, aber feinkörnigen Tannine auch ausreichend Struktur mitbringt, um als seriöser Begleiter von Schmorgerichten, Rouladen oder Wildragout zu glänzen.



Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2031**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	