



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 widerspiegeln. So macht Piemont richtig Spaß!



Barbera d'Alba 2024 Leichtflasche

"Ich mag Weine, die nach Trauben schmecken, und daher bevorzuge ich große Fässer aus gereiftem Holz", sagt Aldo Vajra. Sein Barbera d'Alba unterstreicht dies wie kaum ein anderer seiner Weine: Im Duft intensive Krachkirschen und auch Brombeeren, dazu erdige Noten und Austernschalen. Am Gaumen saftige Frucht mit der Barbera-typischen Sauerkirsche, ohne spürbaren Holzeinfluss, trocken, mit Kraft und Finesse, abwechslungsreich und mit feinen Gerbstoffen.

René Gabriel meint: "... berauschender Weichseltouch. So macht junger Barbera Spaß!" Aus Gründen der Nachhaltigkeit füllt Aldo Vajra ihn in die Leichtglasflasche.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2030
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  