



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!




<http://www.gdvajra.it>



Moscato d'Asti 2023 Stelvin

Die köstliche Spezialität aus dem Piemont namens Moscato d'Asti ist ein fruchtig-milder Perlwein mit nur 5,5 % Alkohol. Hochreife Moscato Giallo Trauben (das italienische Pendant zur französischen Muscat Blanc à petit grains) werden sanft gepresst, der Saft wird filtriert und gekühlt. So bleibt das betörende Aroma der Trauben erhalten. Bei Bedarf wird der Saft vergoren, bei einem Alkoholgehalt von 5,5% stoppt man die Gärung durch Temperaturabsenkung. So bleibt im perlenden Wein eine deutliche, natürliche Restsüße von intensiv traubigem Geschmack. Aromenreich, voller Finesse. Man meint in reife Trauben zu beißen, die delikate Muskatellerfrucht wirkt erfrischend und belebend. Ein Erlebnis der besonderen Art! Passend zu Obst oder fruchtigen Desserts, oder zu unserer Gouffrais Schokolade!



| | |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Weinsorte: | |
| Trinken bis: | 2026 |
| Inhalt: | 0,75 L |
| Passt zu: |    |