



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>

Barolo Albe 2019

Aus den Lagen Fossati, La Volta und Le Coste stammen die organisch produzierten Nebbiolo-Trauben für diesen dichten, weichen und komplexen Barolo. In der Nase Veilchen und Lakritze. Am Gaumen eine herrlich saftige Kirschfrucht mit schokoladiger Textur. Dank sehr feiner Tannine muss man bei diesem Musterbeispiel an 2018er Barolo gar nicht lange warten, bis er die Trinkreife erreicht. Er ist jetzt schon erstaunlich zugänglich und bietet Trinkfreude. Zarter Schmelz und Samtigkeit prägen das sehr lange Finale.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2032
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  