

G.D. VAJRA
Barolo DOCG
Bricco delle Viole



| | |
|----------------------|--------------------------------|
| Jahrgang: | 2018 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | G.D. Vajra |
| Traubensorten: | Nebbiolo (Spanna/Chiavennasca) |
| Alkoholgehalt: | 14.50% Vol. |
| Ausschenktemperatur: | 16-18° |
| Bewertung: | Antonio Galloni 93, Parker 95 |

Der Name bedeutet "Veilchenhügel", da diese Blumen dort, dank der perfekten Südlage, wunderbar gedeihen und immer früh blühen. Gelegen auf 400-480 MüM. ist dieser Weinberg einer der höchstgelegenen des Barolo. Ausgebaut in grossen 2500 - 5000 Lt. Fässern aus Slavonischer Eiche. In der Nase zeigen sich Aromen von roten und blauen Beeren, Pflaumen-Kirsch Kompott und Schlehen, umrahmt mit würzigen Noten von feuchtem Kies, Unterholz etwas Lakritz und dem typischen Touch von kandierten Veilchen. Am Gaumen mit gutem Druck, dabei fein ziseliert und elegant.

Empfehlung

Der klassische Begleiter zu verschiedenen Schmorgerichten, wie etwa Osso Bucco oder Brasato al Barolo, aber auch zu Wild und natürlich zu Trüffeln und Steinpilzen.

Produzent

Die Initialen des Weinguts G.D. Vajra stehen für Giuseppe Domenico, dem Vater von Aldo Vajra, der das Weingut gegründet hat. Da Aldo selbst damals aber noch minderjährig war, musste eben sein Vater die Gründungspapiere des Weinguts unterzeichnen. Zusammen mit seiner Ehefrau Milena und seiner Familie - Inzwischen sind die Kinder Giuseppe, Francesca und Isidoro ebenfalls in den Betrieb eingestiegen - produziert er Weine, die nicht laut schreien oder ihre Muskeln spielen lassen müssen, um zu begeistern. Eine wunderbare Familie, die trotz grosser Erfolge eher zurückhaltend und bescheiden ist, in der ethische Grundwerte nicht im Kontrast zur Arbeit stehen, sondern gepflegt und gelebt werden. Bereits im Jahr 1971 trat Aldo dem Verein Suolo e Salute bei und wurde mit zu einem der Pioniere der biologischen Landwirtschaft im Piemont. Die Böden werden mit Akribie bearbeitet und die Rebben naturnah angebaut, um mit grossem Einsatz gesunde Trauben von höchster Harmonie zu erhalten. So entstehen authentische, charakterstarke und facettenreiche Weine mit grosser aromatischer Finesse, geprägt von einer kühlen Eleganz.

