

G.D. VAJRA Barbera D'Alba DOC



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	G.D. Vajra
Traubensorten:	Barbera
Anbaumethode:	???
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Ein klassischer, im Stahltank ausgebauter Barbera von Trauben verschiedener Lagen des Weinguts. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von roten und blauen Beeren, saftigen Kirschen und frischen Pflaumen, unterlegt mit würzigen Noten von Kräutern, getrockneten Blüten und einem Hauch von Lakritz. Am Gaumen saftig, wiederum mit rotbeeriger Frucht, feiner Würze und gut stützender Frische.

Empfehlung

Idealer Begleiter zu typischen italienischen Pasta Gerichten mit Tomaten- und Fleischragout Saucen. Auch zu Pilzrisotto, Pizza, oder einem feinen Saltimbocca.

Produzent

Die Initialen G.D. Vajra stehen für Giuseppe Domenico, dem Vater von Aldo Vajra, der das Weingut gegründet hat. Da Aldo damals aber noch minderjährig war, musste sein Vater die Gründungspapiere unterzeichnen. Zusammen mit seiner Frau Milena und den Kindern Giuseppe, Francesca und Isidoro, 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 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 kühler Eleganz.