

G.D. VAJRA Barbera D`Alba Superiore DOC



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	G.D. Vajra
Traubensorten:	Barbera
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Trauben für diesen Barbera stammen aus zwei Lagen mit unterschiedlichen Bodentypen, was für grossartige Struktur aromatische Vielfalt sorgt. Die Nase zeigt Aromen von reifen roten Früchten, Beeren Kompott und schwarzen, saftigen Kirschen, umrahmt mit würzigen Noten von Zedernholz, feuchter Erde und blühenden Kräutern. Schöne Tiefe zeigend, vollmundig, mit feinen, aber präsenten Tanninen, gestützt mit saftiger Frucht und akzentuierter Frische.

Empfehlung

Toll zu Pasta oder Risotto mit Pilzen, zu verschiedenem Geflügel wie etwa Kapaun, Fasan oder Taube, aber auch zu Schmorgerichten.

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.