



2018-03-16 12:37 CET

## Toppårgången 2013 av Barolo Bricco delle Viole från G.D. Vajra lanseras exklusivt på Systembolaget.

Fredagen den 6:e april lanseras toppårgången 2013 av Barolo Bricco delle Viole ifrån **G.D. Vajra** på Systembolaget.

**Barolo Bricco delle Viole 2013**, varunr: 95101-01, pris: 499 kr, 750 ml, alk. 14%, totalt släpps 480 flaskor.

Detta är G.D. Vajras toppbarolo från vingårdsläget "Bricco delle Viole" som ligger 480 meter över havet. Vingården planterades redan 1949. Detta läge är det sista som skördas i Vajras vingårdar när druvorna uppnått optimal

mognad. Jäsningen pågick i 45 dagar och vinet lagrades sedan på 20-25 HL stora slovenska ekfat i 32 månader innan buteljering. Det här är en elegant men samtidigt väldigt komplex Barolo med en nyanserad kryddig smak med inslag av körsbär, lakrits, viol, mynta och kanel.

**97 poäng av Decanter** som beskriver vinet så här, "The Vajra family owns 4.9ha of this Barolo cru on slopes at 390-480m altitude, giving a long ripening season and producing a deep coloured Nebbiolo with wild violets, superb length and perfect balance. An 'iron fist in a velvet glove' - the Lafite of Barolo".

**G.D. Vajra** är beläget i kommunen Barolo i Piemonte i norra Italien. En kommun som anses representera den mest delikata och fruktiga vinstilen i distriktet Barolo som helhet. Aldo Vaira har inom ekologi varit föregångare i Piemonte och använder sig inte av kemiska tillsatser, bekämpningsmedel eller mineraliskt gödsel. Hela familjen är idag del av verksamheten, det är Aldo och Milena Vaira samt barnen Giuseppe, Francesca och Isodoro. Människor med stor ödmjukhet, klappande hjärta och varm passion för sin mark och sina viner. De väljer ofta svårare, mer kostsamma och utmanande sätt för att lyckas med den uttalade ambitionen att alltid göra bästa möjliga viner. Genvägar finns inte. Den fasta övertygelsen är att i slutändan kommer belöningen i form av bättre viner med den själ och skärpa de eftersträvar även om vägarna ibland blir längre. När druvorna skördas läggs mycket arbete på urvalet och de sorteras inte mindre än tre gånger för att säkerställa att bara de bästa används till det slutliga vinet. Kvalitetskraven gäller över hela linjen och samtliga viner får lika mycket uppmärksamhet. En kedja är aldrig starkare än sin svagaste länk och medvetenheten om det gör att familjen ägnar lika mycket arbete åt sin Dolcetto d'Alba som flaggskeppet Barolo Bricco del Viole.

Familjens viner präglas av elegans och går i en ursprungstypisk stil. Respekt för tradition och historia genomsyrar hela verksamheten men står inte i motsats till nyfikenhet och experimentlusta. Aldo Vaira var exempelvis först med att plantera Riesling i Langhe. Han har alltid varit fascinerad av druvan och började sina planer redan på 1970-talet, planteringarna gjordes 1985. Vinet visar upp en typisk rieslingkaraktär från en för druvan ovanlig region. Världens mest kända rieslingviner kommer från Tyskland och franska Alsace. Vajras tolkning uppvisar den fräschör och fruktighet förknippad med de tyska och den kraft och koncentration som gjort alsacevarianterna kända men har alldeles egen unik karaktär.

---

På Moestue har vi en målsättning att leverera alkoholhaltiga drycker av högsta kvalitet till den Svenska marknaden genom att ha ett nära, personligt & ansvarsfullt samarbete med alla våra producenter och samarbetspartners.

Fokus ligger på vin och då främst europeiskt från klassiska distrikt och områden. Men då inkluderande är ett vackrare ord än exkluderande, utesluter vi inga drycker oavsett var de kommer från. Kalla oss gärna en totalleverantör av smakupplevelser.

Våra partners är i huvudsak mindre familjeägda företag som delar vår idé om hållbarhet som ledstjärna. De flesta av dem tar hand om sin mark ekologiskt eller biodynamiskt redan idag och många andra arbetar för att lägga om sin produktion.

För mer information om Moestue eller våra producenter, gå in på [www.moestue.se](http://www.moestue.se)

## Kontaktpersoner



### **Daniel Gyhlenius**

Presskontakt

CEO & Partner Moestue Grape Selections

[daniel@moestue.se](mailto:daniel@moestue.se)

0705-981445

08-53033500



### **Patrik Strandberg**

Presskontakt

Business Development Manager Beer & Spirits

[patrik@casksweden.se](mailto:patrik@casksweden.se)

0708-541303

08-53033500