



2024 Langhe Nebbiolo

Vaira Aurelj
Langhe Nebbiolo DOC
75cl (6er-Karton)

CHF 28.00

Degustationsnotiz

Francesco und Giacomos Langhe Nebbiolo 2024 ist der Debut-Jahrgang dieses Weins – und gleich eine verblüffend starke Premiere. Die Trauben stammen aus demselben Weinberg wie jene für den Fuorizone, unmittelbar neben der Barolo-Lage San Ponzio in Vergne. Weil rund die Hälfte des Fuorizone 2024 deklassiert wurde und in diesen Wein einfließt, erfährt der Langhe Nebbiolo eine spürbare qualitative Aufwertung. Mit nur 3'300 Flaschen bleibt auch dieses Bijou der Vajra-Brüder ausgesprochen rar. Wunderbar frische, nebbiolo-typische Nase. Florale Anklänge, Rosenblüten, rote Beeren und Kirschen sowie eine feine, kühle Würze verleihen dem Wein eine unverstellte, vibrierende Ausstrahlung. Kein Holzeinfluss, der die Frucht überdeckt – alles bleibt saftig und herrlich präzise. Ein Duftbild voller Leichtigkeit und animierender Klarheit. Am Gaumen zart, rund und von fast schwereloser Art. Kaum wahrnehmbare Tannine, dafür umso mehr Saftigkeit, Zug und elektrisierende Lebendigkeit. Ein zeitgemässer Nebbiolo, der nicht über Struktur imponieren will, sondern über Balance, Präzision und unmittelbaren Genuss. Eine hinreissende Köstlichkeit! (rr)



Typ: Rotwein



Land: Italien



Region: Piemonte



Genussreife: Jetzt - 2032



Alkoholgehalt: 13% Vol.



Trinktemperatur: 14°C - 16°C



Traubensorten: Nebbiolo



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 18+