

La Carraia «Matano», Umbria Rosso IGP (rot, Italien) 2022

Spezialfüllung Selection Schwander

45% Sangiovese, 40% Merlot, 15% Montepulciano

Fr. 13.90
(statt Fr. 15.40)



Der «Matano» zählt seit vielen Jahren zu unseren **beliebtesten italienischen Rotweinen** – und wir verstehen gut, weshalb. Bei unseren regelmässigen Besuchen auf La Carraia stellen wir jeweils gemeinsam mit Mauro und Marco Gialletti aus verschiedenen Partien eine Cuvée zusammen, **die Merlot für einen vollmundigen Geschmack enthält, ihren Sangiovese-Charakter aber dennoch bewahrt**. Der warme, trockene Jahrgang 2022 bescherte herrlich reife Trauben und einen ungemein charmanten Wein mit ausgesprochen schönem Trinkfluss: dunkles Purpur; einladende, vollreife Frucht; reichhaltig, weich und rund – und dabei nie schwer. Vielleicht der **beste «Matano», den wir bisher angeboten haben** – unkompliziert, aber keineswegs banal, und ein idealer Begleiter zu Pasta, Pizza oder einem deliziösen *Salame al Finocchio!* Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.



Ripasso «Adalia», Valpolicella Superiore (rot, Italien) 2023 Corte Sant'Alda, Spezialfüllung Selection Schwander

35% Corvinone, 35% Rondinella, 30% Corvina

Fr. 16.90
(statt Fr. 19.40)

Marinella Camerani gehört zu jenen Winzerpersönlichkeiten, bei denen es nie langweilig wird. Seit nunmehr vier Jahrzehnten geht die temperamentvolle Produzentin ihren eigenen Weg. **2024 kürte sie der Gambero Rosso zur «Winzerin des Jahres»** – eine verdiente Anerkennung für eine der profiliertesten Protagonistinnen der Valpolicella-Anbauregion. Unser gemeinsam abgestimmter «Adalia» zeigt auch im Jahrgang 2023 genau jene **bezaubernde Seite des Ripasso**, die wir suchen. Marinella bringt es mit ei-

nem Augenzwinkern auf den Punkt: **«Ein Ripasso soll nicht durch Kraft beeindrucken, sondern durch die Freude, die er beim Trinken macht.»** Der Wein besitzt einen fruchtbetonten, heiteren, beinahe tänzerischen Charakter, äusserst reizvolle rotbeerige Aromen und eine nuancenreiche, inspirierende Art. Ein ausgesprochen attraktiver Ripasso mit viel Charme. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.



Köchin Liana Chesini (links).



Marinella Camerani.



Blick vom Keller auf Mezzane di Sotto.