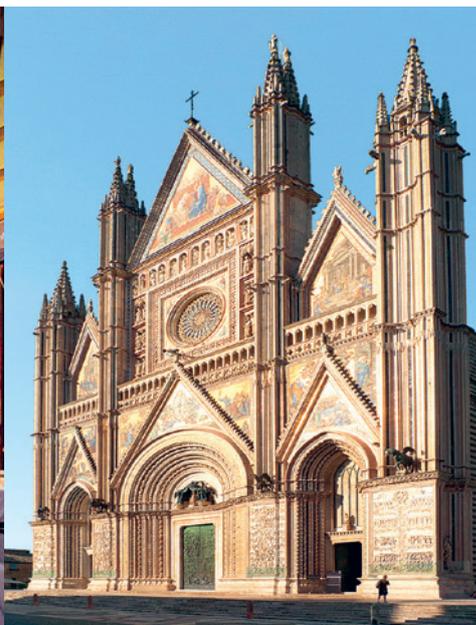




Piazza del Duomo in Orvieto.



Dom von Orvieto.



La Carraia <Querciascura>, Umbria Rosso IGP (rot) 2016

100% Sangiovese

Fr. 16.90

(statt Fr. 19.—)

La Carraias <Querciascura> besitzt mittlerweile eine sehr treue Fangemeinde, aber zu unserem grossen Bedauern wird dieser Wein nur in begrenzten Mengen erzeugt. Jedes Mal, wenn wir Mauro Gialletti fragen, ob er nicht doch ein wenig mehr produzieren könnte, entgegnet er: «Einen hochwertigen, sortenreinen Sangiovese zu keltern ist leider sehr schwierig. So können wir für diese Cuvée nur die allerbesten Partien verwenden. Ausserdem ist es beim Sangiovese

wichtig, ihn zur Abrundung längere Zeit im grossen Holzfass reifen zu lassen.» Die Sorgfalt und der dreijährige Fassausbau lohnen sich: Der aus dem grossen Jahrgang 2016 stammende <Querciascura> ist exzellent und dürfte in einer Blinddegustation so manchen kostspieligen Brunello di Montalcino deklassieren! Er ist bereits konsumbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Ebenfalls frisch an Lager und in der aktuellen Promotion:

La Carraia <Matano>, Umbria IGP (rot) 2019

30% Sangiovese, 40% Merlot, 30% Montepulciano

Fr. 13.90

(statt Fr. 15.40)



Unser Bestseller aus Italien ist zweifelsohne der <Matano>. Diese Spezialfüllung wurde in Anlehnung an die berühmten <Super Tuscans> mit Unterstützung des La-Carraia-Miteigentümers und legendären Önologen Riccardo Cotarella erzeugt; er ist der Bruder des Tignanello-Önologen Renzo Cotarella und zählt zu den gefragtesten Weinberatern Italiens. Der von den regionalen Rebsorten Sangiovese und Montepulciano geprägte exzellente, charaktervolle Rotwein gewinnt durch den Merlot Fülle und Noblesse. 2019 ist ein grosses Jahr und der <Matano> ein perfekter <Italiener für jeden Tag>! Genussbereit ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2024.

