



Das malerische südtoσκanische Städtchen Montepulciano liegt nur eine Autostunde von Orvieto in Umbrien entfernt.



La Carraia <Querciascura>, Umbria Rosso IGT (rot) 2010

100% Sangiovese

Fr. 16.40

(statt 19.—)

Ich freue mich, Ihnen eine erste Charge dieses speziellen Sangiovese präsentieren zu dürfen, der nur in Kleinstmengen produziert wird. Mauro Gialletti, Miteigentümer von La Carraia, erklärt: «Mit diesem Wein möchten wir demonstrieren, dass auch in Umbrien wirklich grosse Sangiovese gekeltert werden können. Die Erzeugung des <Querciascura> ist fast genauso aufwendig wie die eines Brunello: Zuerst reifen wir ihn zwei Jahre im Fass und danach noch einige Jahre auf der Flasche. So erzielen wir einen

abgerundeten, charaktervollen Sangiovese höchster Qualität.» Wie in der Toskana, ist auch der 2010er in Umbrien ein grosser Jahrgang. Der <Querciascura> 2010 besitzt einen kräftigen, gut strukturierten Geschmack mit einer herrlichen Reife. Er ist konsumbereit und bis mindestens Ende 2020 haltbar. Liebhabern exzellenter Sangiovese, die nicht bereit sind, den exklusiven Preis eines Brunello zu entrichten, empfehle ich, diesen Wein unbedingt in Betracht zu ziehen.



La Carraia <Matano>, Umbria IGT (rot) 2016

40% Sangiovese, 35% Merlot, 25% Montepulciano

Fr. 13.90

(statt 15.40)

Unsere Carraia-Spezialfüllung <Matano> befindet sich zurzeit im aktuellen Angebot und ist zu Recht einer der beliebtesten Italiener im Sortiment. Im Stil erinnert sie an den renommierten Tignanello, was nicht weiter verwundert, wenn man weiss, dass der berühmte Önologe und La Carraia-Miteigentümer Riccardo Cotarella der Bruder des Tignanello-Önologen Renzo Cotarella ist. Wer einen vortrefflichen und dennoch preislich vernünftigen Begleiter zur italienischen Küche sucht, sollte sich einige Flaschen dieses Weines in den Keller legen. Er ist genussbereit und bis mindestens Ende 2021 haltbar.

