



**La Carraia <Querciascura>, Umbria Rosso IGP (rot, Italien) 2018** **Fr. 16.90**  
100% Sangiovese **(statt Fr. 19.20)**

Das Geheimnis dieses Weins, der qualitativ mit wesentlich kostspieligeren Sangiovese aus der benachbarten Toskana mithalten kann, ist neben der hohen Traubenqualität die ausgedehnte Reifung. Mauro Gialletti erklärt uns die Erfolgsformel: «Den <Querciascura> keltern wir nur in kleinen Mengen aus den besten Sangiovese-Partien und bauen ihn während drei Jahren im grossen Holzfass aus. Um ihm genügend Zeit zur Entfaltung zu lassen, verkaufen wir ihn erst, wenn er mindestens fünfjährig ist. Wird San-

giovese zu früh gefüllt, sind die Tannine dieser von Natur aus eher herben Traubensorte zu ungestüm; ausserdem muss man die Erträge streng limitieren.» Der <Querciascura> 2018 verbindet den sortentypisch kräftigen, gut strukturierten Geschmack mit einer schönen Reife. Er ist genussbereit und bis mindestens Ende 2026 haltbar. Liebhabern hochstehender Sangiovese, die nicht bereit sind, die hohen Preise der toskanischen Renommiergüter zu entrichten, ist dieser Wein unbedingt zu empfehlen.