



Mauro Gialletti.

Barriquekeller von La Carraia.

## Umbrien (Italien): La Carraia

Die Weine Umbriens ähneln stilistisch jenen aus der klimatisch und geologisch vergleichbaren Toskana, sind jedoch aufgrund ihres geringeren Bekanntheitsgrades viel preiswerter. Für die Gebrüder Gialletti von La Carraia ist das ein grosser Vorteil: Hohe Qualität in Verbindung mit bescheidenen Preisen bildet die Basis für den sagenhaften Erfolg ihrer bemerkenswerten Gewächse, die sich beispielsweise in Rom eines reissenden Absatzes erfreuen. Der berühmte Önologe Riccardo Cotarella, Berater einiger der führenden italienischen Weingüter, ist an La Carraia beteiligt und engagiert sich persönlich für den Betrieb.



### «Matano», La Carraia, Umbria Rosso IGP (rot) 2021

Fr. 13.90

Spezialfüllung Selection Schwander

(statt Fr. 15.40)

45% Merlot, 40% Sangiovese, 15% Montepulciano

Alljährlich keltert La Carraia für uns den kraftvollen «Matano», eine Cuvée aus Sangiovese und Merlot, die mit der Traubensorte Montepulciano ergänzt wird und punkto Preis-Leistung gerade im Vergleich zu den renommierten toskanischen Weinen eine sehr attraktive Alternative darstellt. Dieses tiefpurpurfar-

bene Gewächs mit seinem jugendlichen Aroma nach dunklen Beeren, seiner Geschmacksintensität und Kernigkeit am Gaumen sowie der wunderbaren Balance zwischen den Rebsorten Sangiovese und Merlot ist die Empfehlung für jeden Tag. Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.



### «Fobiano», La Carraia, Umbria Rosso IGP (rot) 2017

Fr. 23.—

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

(statt Fr. 25.80)

La Carraias unbestrittenes Flaggschiff ist der «Fobiano», ihr bestes, jeweils nur in kleinen Mengen erzeugtes Gewächs aus Bordeaux-Rebsorten. 2017 war in der Region ein sehr gutes Jahr. Der Wein ist konzentriert und weist einen Geschmacksreichtum auf, den man sonst erst in höheren Preislagen antrifft. Er begleitet hervorragend kräftige Fleischgerichte oder reife Käsesorten; genussbereit, haltbar bis mindestens 2028.

