



2006 Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

Dichtes Rubinrot. Reife Kirschen und Himbeeren in der fein parfümierten Nase, etwas Zedernholz dahinter, kombiniert mit einer dezenten Würze und etwas Ledernoten. Warmes, reiffruchtiges Bouquet, von roten und schwarzen Beeren geprägt, eine schöne Lakritzenote auch; insgesamt sehr saftig und druckvoll, mit viel Charakter, leicht austrocknendes, kräftiges Finale.

Bewertung: Score 17/20

Herstellung: Der Wein reifte 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche.

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2016

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Libanon

Region: Bekaa Tal

Winzer: Château Kefraya

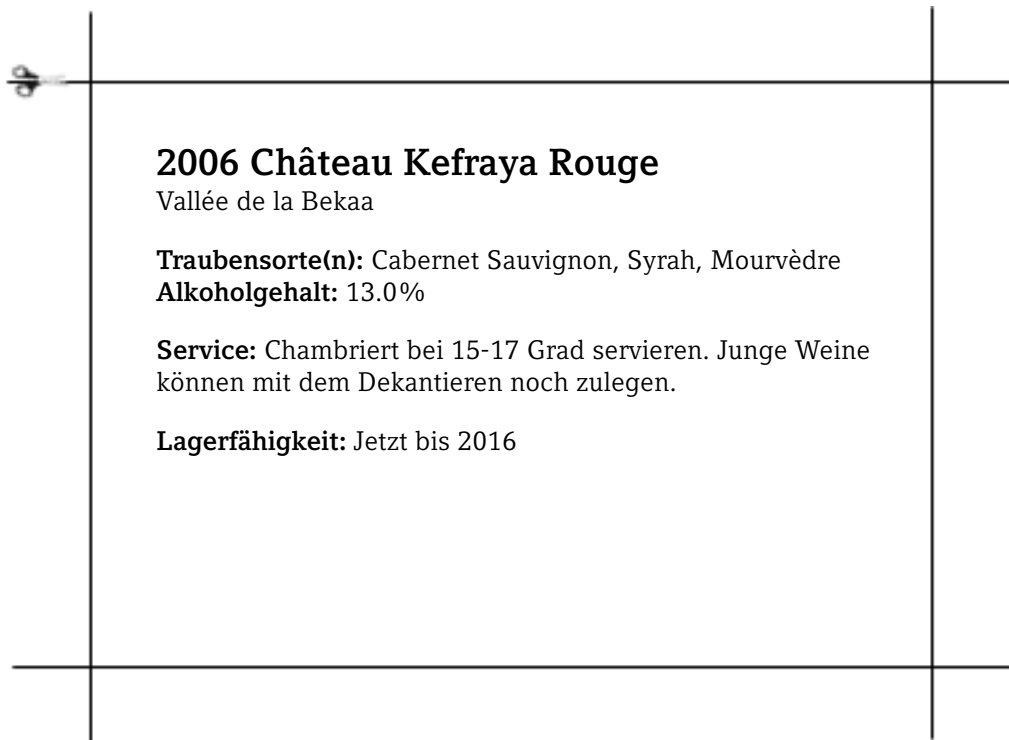
Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2006 Château Kefraya Rouge
Vallée de la Bekaa

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre
Alkoholgehalt: 13.0%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2016