



Comte de M

Vallée de la Bekaa, Château Kefraya (Bio)

Weinwunder aus dem Libanon

Beschreibung:

Im Jahr 1946 vom Visionär Michel de Bustros gegründet, der damals terrassierte Lagen am Mount Barouk mit Importreben aus Frankreich bepflanzen liess. Hier im Bekaa-Tal ist das landwirtschaftliche Zentrum des Libanon, unweit des Ortes, an dem Jesus bei der Hochzeit von Kanaa einst Wasser in Wein verwandelte – sagt die Bibel. Vor allem der den französischen Grands Crus nacheifernde „Comtes de M“ machte Kefraya international bekannt. Der an Bordeaux erinnernde Rote vermählt sehr gelungen Cabernet Sauvignon mit etwas Syrah. Legendär ist die Entstehung – die erste abgefüllte Flasche verliess mitten im libanesischen Bürgerkrieg 1976 das Château. Längst legendär ist aber auch die Qualität, die Robert Parker 1997 im „Wine-Advocate“ mit „remember the name“ beschrieb.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine Bordeaux-ähnliche Nase, die Düfte nach Blaubeeren, Brombeeren und etwas Unterholz offenbart, auch Moccanoten und Brotkrustentöne zeigen sich. Sehr samtiger Auftakt, der ergänzt wird durch Kirschnoten und Pflaumen, fein texturiert, mit einigen Anklängen von Rosmarin und Thymian, schliesslich auch etwas Vanille; druckvoll und bestens strukturiert bis ins sehr lange Finale. Fantastisch gelungen.

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.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Libanon

Produzent: Château Kefraya (Bio)

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah

Artikelnummer: 1373219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Comte de M

Vallée de la Bekaa
Château Kefraya (Bio)

Herkunft:	Libanon
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.