



## 2012 Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

### Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, granatfarbene Nuancen. Eine konzentrierte Frucht von roten und schwarzen Beeren, ergänzt durch etwas Wacholder und Milkschokolade. Am Gaumen Himbeeren und Blaubeeren, einige Melassetöne und süßes Caramel; auffallend saftig und harmonisch, dezente Röstaromen; stilistisch einem sehr guten Bordeaux ähnelnd, mit viel südlichem Flair; anhaltend im Finale.

### Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Libanon
<b>Region:</b>	Bekaa Tal
<b>Produzent:</b>	Château Kefraya
<b>Bewertung(en):</b>	Mundus Vini Gold/ , Score 18/20, 16/ , AWC Vienna Silber/1
<b>Herstellung:</b>	22 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Traubensorte(n):</b>	57% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Carignan, 3% Cinsault
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0504012075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

**Herkunft:** Libanon  
**Bewertung(en):** Mundus Vini Gold/ , Score 18/20, 16/ , AWC  
Vienna Silber/1  
**Traubensorte(en):** 57% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 5%  
Mourvèdre, 5% Carignan, 3% Cinsault  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2024  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 22 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.