



2014 Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine frischfruchtige Aromatik nach Brombeeren und Heidelbeeren, ergänzt durch etwas Mokka und Milkschokolade, schliesslich ein Hauch Zimt. Am Gaumen offenbart sich eine fein abgestimmte Frucht mit einer passenden Säure, nun auch rotbeerige Akzente, dazu passend die dezenten Röstaromen; die Tannine sind reif und gekonnt integriert; anhaltendes Finale, begleitet von einigen Vanillenoten.

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.

Herkunftsland:

Libanon

Region:

Bekaa Tal

Produzent:

Château Kefraya

Bewertung(en):

Mundus Vini 2, Score 17.5/20

Ausbau:

22 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

35% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 20% Cabernet Franc, 5% Cinsault, 5% Mourvèdre

Artikelnummer:

0504014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

Herkunft:	Libanon
Bewertung(en):	Mundus Vini 2, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	35% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 20% Cabernet Franc, 5% Cinsault, 5% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.