



2015 Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

Beschreibung:

Die Trauben für diesen charaktervollen Klassiker aus dem Libanon stammen von 30 Jahre alte Rebstöcken, an denen wunderbar aromatische Trauben reifen, die in reiner Handlese geerntet werden. Nur die schönsten Früchte der Rebsorten Syrah, Cabernet Sauvignon und Mourvèdre werden in jedem Jahrgang für diese intensive Cuvée ausgewählt. Nach 18 bis 24 Monaten Verfeinerung im Eichenfass verbindet dieser Rotwein von Château Kefraya fruchtige Kraft mit seidiger Eleganz und subtilen Gewürznoten von Leder und Vanille.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Rot- und schwarzfruchtige Aromen in der ausdrucksstarken Nase, unterlegt von schokoladigen Noten, Mokka und etwas Wildleder, schliesslich auch ein Hauch Wildkräuter. Weicher Auftakt, abgelöst von einer konzentrierten Frucht, die sich passend mit den Röstaromen vermählt, nun auch Caramel; die Tannine sind gut eingebunden und präsent, sehr druckvolles, anhaltendes 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.

Herkunftsland:	Libanon
Region:	Bekaa Tal
Produzent:	Château Kefraya
Bewertung(en):	Mundus Vini Gold, Score 18/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Artikelnummer:	0504015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

Herkunft:	Libanon
Bewertung(en):	Mundus Vini Gold, Score 18/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.