



2018 Comte de M

Vallée de la Bekaa, Château Kefraya

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:

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

Herkunftsland:	Libanon
Region:	Bekaa Tal
Produzent:	Château Kefraya
Bewertung(en):	Bettane & Desseauve 95/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	66% Cabernet Sauvignon, 34% Syrah
Artikelnummer:	1373218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Comte de M

Vallée de la Bekaa
Château Kefraya

Herkunft: Libanon
Bewertung(en): Bettane & Desseauve 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 66% Cabernet Sauvignon, 34% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.