



Comte de M

Vallée de la Bekaa, Château Kefraya

Il miracolo del vino libanese

Beschreibung:

Fondata nel 1946 dal visionario Michel de Bustros, che fece piantare delle viti importate dalla Francia sulle terrazze del monte Barouk. È qui, nella valle della Bekaa, che si trova il centro agricolo del Libano, non lontano dal luogo in cui Gesù trasformò l'acqua in vino alle nozze di Canaan - così dice la Bibbia. È soprattutto il "Comtes de M", che imita i grandi cru francesi, ad aver reso Kefraya famosa a livello internazionale. Questo vino rosso, che ricorda il Bordeaux, è una miscela perfetta di Cabernet Sauvignon e un po' di Syrah. Le sue origini sono leggendarie: la prima bottiglia lasciò lo château nel 1976, nel bel mezzo della guerra civile libanese. Ma anche la qualità è leggendaria da molto tempo, Robert Parker lo ha descritto nel 1997 in "Wine-Advocate" come "remember the name".

Degustationsnotiz:

Rosso porpora intenso, che schiarisce leggermente verso il disco. Il naso bordolese rivela profumi di mirtilli e more, con note di sottobosco, moka e crosta di pane. L'attacco, molto vellutato, è arricchito da aromi di ciliegia e prugna, dalla struttura fine, con una nota di rosmarino e timo, e infine un soffio di vaniglia; potente e perfettamente strutturato fino al lunghissimo finale. Un successo fantastico.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Libano

Produzent: Château Kefraya

Allevamento: 18 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah

Artikelnummer: 1373219

Einstekkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Comte de M

Vallée de la Bekaa
Château Kefraya

Herkunft: Libano
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.