



Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

"Un terroir, un'anima, un grande vino"

Descrizione:

Le uve di questo classico libanese, dal carattere forte, provengono da viti di 30 anni e sviluppano meravigliosi aromi durante la maturazione, prima di essere raccolte esclusivamente a mano. Solo le migliori uve di Syrah, Cabernet Sauvignon e Mourvèdre vengono selezionate in ogni annata per comporre questa intensa cuvée. Invecchiato a lungo in botti di rovere, il vino rosso di Château Kefraya combina un frutto potente, un'eleganza setosa e sottili note speziate di cuoio e vaniglia.

Profilo aromatico:

Rosso rubino saturo fino al disco. Una nota di spezie esalta il naso fresco e fruttato di lamponi e mirtilli rossi, con note di moka e cioccolato al latte. Al palato, fruttato ben bilanciato con buona acidità, bacche rosse e nere e discreti aromi tostati; i tannini sono maturi e ben integrati; finale persistente, con accenti mediterranei su una nota di vaniglia.

Ideale con:

È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Libano

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Cabernet Franc

Numero articolo: 0504021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

Herkunft:	Libano
Valutazioni:	Concours Mondial Bruxelles Gold/, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.