2017 Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa, Vin du Liban

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

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
Rubino saturo, che schiarisce leggermente al disco. Bouquet concentrato di bacche rosse e nere, con note di timo, fumo e cioccolato al latte. Al palato è succoso e molto elegante, con tannini vellutati e aromi di lamponi e mirtilli, su sfumature tostate e un accenno di pelle scamosciata; stilisticamente ricorda un ottimo Bordeaux, con tutto il fascino del sud; persistente sul finale.
Abbinamenti:
È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	LB
Regione:	Valle della Bekaa
Produttore:	Château Kefraya
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	28 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah, 4% Carmenère, 3% Cabernet Franc, 3% Mourvèdre
Numero di articolo:	0504017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa
Vin du Liban

Origine:	LB
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah, 4% Carmenère, 3% Cabernet Franc, 3% Mourvèdre
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	28 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch