



Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

«A terroir, a soul, a great wine»

Beschreibung:

Die Trauben für diesen charaktvollen Klassiker aus dem Libanon stammen von 30 Jahre alten 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 seiner langen Verfeinerung im Eichenfass verbindet dieser Rotwein von Château Kefraya fruchtige Kraft mit seidiger Eleganz und subtilen Gewürznoten von Leder und Vanille.

Aromenprofil:

Sattes Rubinrot bis zum Rand. Eine frischfruchtige Aromatik nach Himbeeren, Preiselbeeren und etwas Würze, auch Mokka und Milkschokolade. Am Gaumen offenbart sich eine fein abgestimmte Frucht mit einer passenden Säure, rote und schwarze Beerenfrucht, dazu passend die dezenten Röstaromen; die Tannine sind reif und gekonnt integriert; anhaltendes Finale, begleitet von einigen Vanillenoten und einem mediterran anmutendem Abgang.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Libanon

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0504020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Libanon |
| Ratings: | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Cabernet Franc |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 18 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |