

DRINKS.

Ixsir Grande Reserve Batroun 2015 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799156
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Libanon
Region	Akkar
Abfüller	Wines of Lebanon / Ixsir Winery, Bezbina, Liban
Marke	Ixsir
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	erinnert an Eichenholz, Tabak, Vanille, schwarze Früchte (v.a. Brombeeren), Kirschen und Leder; mit mineralischen, erdigen und würzigen Anklängen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 50% Syrah, 39% Cabernet Sauvignon und 11% Arinarnoa
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2015
Passend zu	Käse, Kalb- und Rindfleisch

Beschreibung

Der arabische Mittelmeerstaat Libanon ist ein Neuling auf dem internationalen Weinmarkt. Mit der Marke Ixsir versucht man, die verdiente Aufmerksamkeit von Weinkennern ausserhalb der Landesgrenzen einzuholen. Die Weinkellerei in den Bergen von Batroun ist ein verstecktes architektonisches Juwel mit einem besonders niedrigen Energieverbrauch und einem begrünten Dach, von dem aus die Besucher die umliegenden Weingärten überblicken können. Der Reifungskeller befindet sich zwölf Meter unter der Erdoberfläche und ist dadurch auf natürliche Weise von den heissen Sommertemperaturen isoliert. Das Traubengut wird von allen Ecken des Landes bezogen; Ixsir arbeitet mit über 250 Weinbauer-Familien auf der Basis von Langzeitverträgen zusammen; insgesamt wird eine Fläche von 120 Hektar kultiviert. Der Ixsir Grande Reserve wird aus den Traubensorten Syrah, Cabernet Sauvignon und Arinarnoa (= französische Neuzüchtung) gefertigt. Das Herkunftsgebiet umspannt vier Weinberge in Höhenlagen von 900m und 1100-1150m. Der Ausbau erfolgt über zwölf Monate in neuen wie gebrauchten französischen Eichenfässern. Die Hersteller empfehlen, den Rotwein mit herzhaften Fleischgerichten zu kombinieren.