



Château Ksara Blanc de l'Observatoire

Château Ksara Blanc de l'Observatoire jest ciekawą kompozycją winogron: Obedi, Sauvignon, Muscat oraz clairette uprawianych w dolinie Bekka. Winogrona są ręcznie zbierane i tłoczone pneumatycznie jako całe winogrona, fermentacja następuje w temperaturze 18 ° C - bez fermentacji malolaktycznej. Lekkie i owocowe wino, w którym pełnia jest podawana przez Obedi i Clairette, aromat przez Muscat oraz intensywny i świeży smak Sauvignon. Polecane do owoców morza, sałat i lekkich przekąsek.

Chateau Ksara

Winnice Ksara położone są w samym sercu doliny Bekaa w pobliżu Baalbek. Na jej terenie znajduje się klasztor pamiętający czasy Krzyżowców, jeden z najstarszych w Libanie. Od 1857 roku zamek jest w rękach Jezuitów, którzy sprowadzili nowe odmiany winorośli i zaczęli je hodować w bardzo korzystnych warunkach klimatycznych doliny Bekaa. Piwnice, w których przechowywane jest wino z winnic Ksara są idealne do przechowywania, gdyż temperatura zmienia się w nich sezonowo tylko w przedziale od 11 do 13 °C. Podziemia zostały odkryte przez Rzymian, którzy wydrążyli tunele łączące jaskinie z powierzchnią ziemi. Zostały one poszerzone przez Jezuitów i rozciągają się na ponad 2 km. Château Ksara jest największą i najczęściej odwiedzaną winnicą Libanu.

Producent:	Chateau Ksara
Kraj:	Liban
Region / Apelacja:	Bekka Valley
Kategoria:	Białe
Rodzaj:	Wytrawne
Szczep:	Obedi, Sauvignon, Muscat, Clairette
Pojemność:	75 cl
Ilość w kartonie:	6