

# Entdeckung aus dem Libanon

## 2010 Chateau, Coteaux du Liban, Libanon

Weinbau hat eine lange Geschichte im heutigen Libanon. Phönizische Händler brachten im fünften Jahrtausend v. Chr. die ersten Reben ins Land. Ausgrabungen in der antiken Stadt Byblos, eine der damals wichtigsten Hafenstädte des heutigen Libanons, brachten 5.000 Jahre alte Reben hervor. Die Römer errichteten in Baalbek im 2. Jh. n. Chr. einen Tempel zu Ehren des Weingottes Bacchus, der heute noch erstaunlich gut erhalten ist und besichtigt werden kann. An vielen Stellen sind Abbildungen über Weinanbau und Weinkonsum zu erkennen. Das phönizische Reich gehört somit zu den ältesten Weinanbaugebieten der Welt.

Das Weingut Coteaux du Liban hat eine bei weitem nicht so lange Geschichte vorzuweisen. Jedoch eine ebenso dramatische, wie auch enthusiastische Geschichte. Nicolas Abou Khaters gründete das Weingut 2002 kurz nach seinem Abschluss als Oenologe an der Universität von Beaune. Nach seinem tödlichen Autounfall übernahm seine Frau, Roula, gemeinsam mit ihrem Sohn, Roland, der heute gerade einmal 23 Jahre alt ist, das Lebenswerk des Ehemanns bzw. Vaters. Mit unglaublicher Entschlossenheit entwickelt Roland gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Tamara Gebara und mit liebevoller Unterstützung seiner Mutter Roula, das Weingut weiter.

### 2010 Chateau, Coteaux du Liban

Dunkle Waldbeeren und weiche, balsamische Noten

Geschmack: trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

trinkbar: ab sofort

lagerfähig: bis 2025

Trinktemperatur: 15 - 17 °C

Größe: 0,75 L/Flasche

**Preis: 35,- EUR/Fl.** (46,67 EUR/L)

Ab 12 Fl. oder 85 EUR versandkostenfrei, Sonderkonditionen für Wiederverkäufer & Gastronomen

Bestellungen unter:  
[www.weinstore24.de](http://www.weinstore24.de)

Dabei übernimmt die Tamara, die auch für Chateau Kefraya als Önologin tätig ist, die Hauptverantwortung für die Weinbereitung und der ebenfalls studierte Önologe Roland kümmert sich verstärkt um das Marketing und die Vermarktung. Das eher unscheinbare Weingut liegt in der Stadt Zahlé, einem der wichtigsten Orte

des Bekaa-Tals. Hervorzuheben ist, dass es eine Hochebene ist, deren Talsohle auf etwa 900 m liegt. Auf dem dort sehr fruchtbaren Boden wird neben Weinbau allgemein viel Landwirtschaft betrieben. Die besten Weinberge jedoch schmiegen sich an die Hänge des Libanon und Anti-Libanon, wie die beiden Gebirgsketten genannt werden, zwischen denen die Bekaa-Ebene liegt und erreichen dort Höhen von bis zu 1.400 m, was zu einem sehr speziellen Mikroklima mit großen Temperaturschwankungen führt. Dadurch bleibt die Säure im Wein erhalten.

Der 2010 Chateau von Coteaux du Liban ist eine Cuvée der französischen Rebsorten Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot. Der Wein wurde für 18 Monate in größtenteils gebrauchten Barriques aus französischer Eiche gereift. Dunkle Waldbeeren und schwarze Johannisbeeren prägen die Aromatik, untermalt von würzigen Noten, die an Lorbeer und Nelken erinnern. Durch den Ausbau im Holzfass kommen noch balsamische Noten wie Vanille hinzu. Der trockene Rotwein glänzt mit einer feinkörnig-harmonischen Tanninstruktur und einem angenehmen Säureerv, der dem Wein eine gute Trinkigkeit verleiht, gerade in Kombination mit Schmorgerichten.

Text: Peer F. Holm, Präsident der Sommelier-Union Deutschland

