

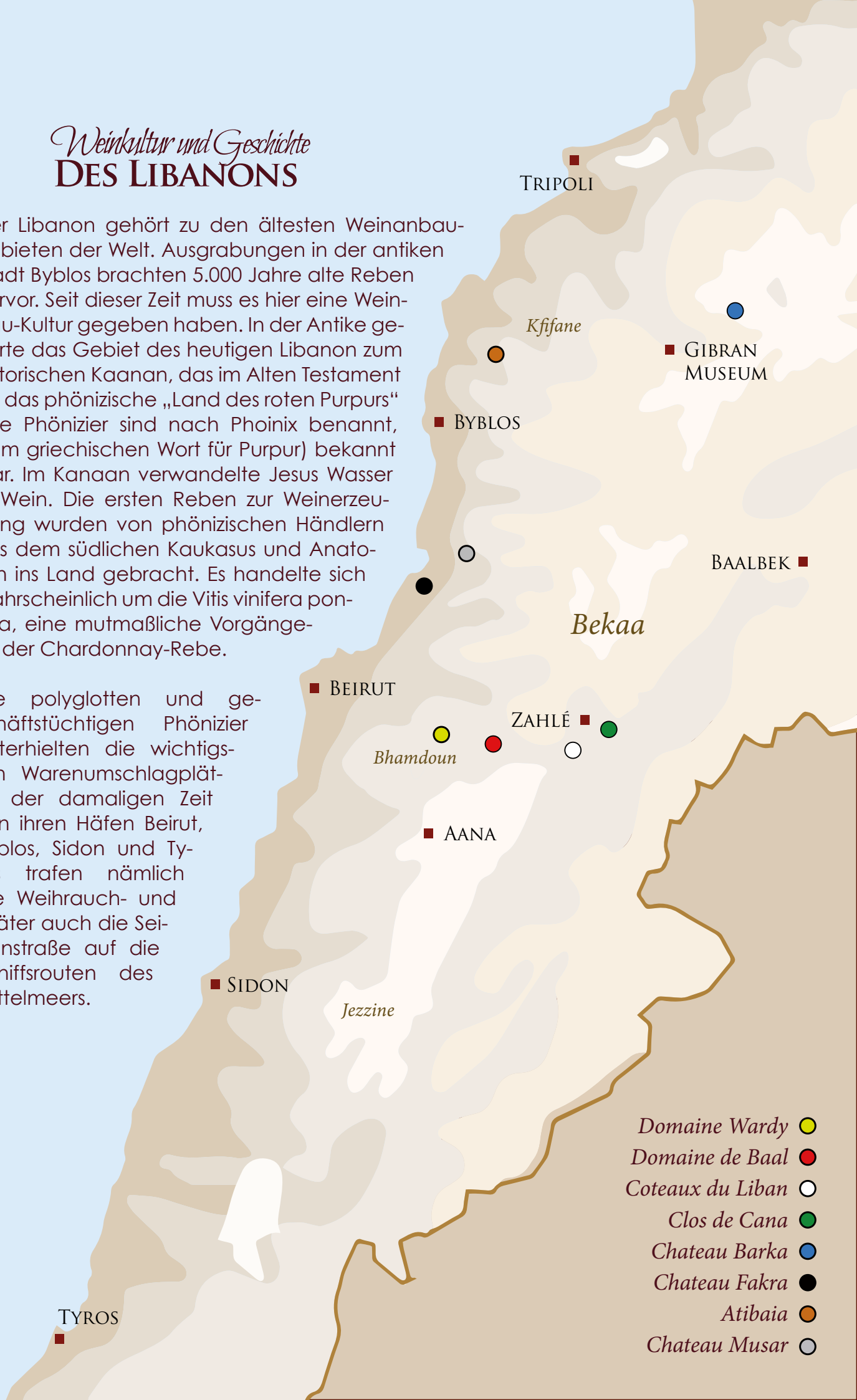
“Das Leben ist viel zu kurz,
um schlechten Wein zu trinken.“

(Goethe, 1749-1832)

Weinkultur und Geschichte DES LIBANONS

Der Libanon gehört zu den ältesten Weinanbau-gebieten der Welt. Ausgrabungen in der antiken Stadt Byblos brachten 5.000 Jahre alte Reben hervor. Seit dieser Zeit muss es hier eine Weinbau-Kultur gegeben haben. In der Antike gehörte das Gebiet des heutigen Libanon zum historischen Kanaan, das im Alten Testament als das phönizische „Land des roten Purpurs“ (die Phönizier sind nach Phoinix benannt, dem griechischen Wort für Purpur) bekannt war. Im Kanaan verwandelte Jesus Wasser in Wein. Die ersten Reben zur Weinerzeugung wurden von phönizischen Händlern aus dem südlichen Kaukasus und Anatolien ins Land gebracht. Es handelte sich wahrscheinlich um die *Vitis vinifera pontica*, eine mutmaßliche Vorgängerin der Chardonnay-Rebe.

Die polyglotten und geschäftstüchtigen Phönizier unterhielten die wichtigsten Warenumsschlagplätze der damaligen Zeit – in ihren Häfen Beirut, Byblos, Sidon und Tyros trafen nämlich die Weihrauch- und später auch die Seidenstraße auf die Schiffsrouten des Mittelmeers.



- Domaine Wardy ●
- Domaine de Baal ●
- Coteaux du Liban ○
- Clos de Cana ●
- Chateau Barka ●
- Chateau Fakra ●
- Atibaia ●
- Chateau Musar ○

Wein spielte eine wichtige Rolle in der phönizischen Religion. Die Römer errichteten zu Ehren von Bacchus, dem Weingott, im 2. Jh. n. Chr. einen Tempel in Baalbek, der heute noch existiert. In der Tat hat der großartige Tempel von Heliopolis viele Schilderungen über den Weinanbau und den Weinkonsum. Genesis 14:18 erwähnt, dass der phönizische König Melchizedek Abraham Brot und Wein gab und Hosea 14:8 deutet darauf hin, dass „sein Ruhm so sein soll wie der Wein aus dem Libanon“.

Nach der Eroberung der Region durch die Muslime im 7. Jh. kam es zu Beschränkungen für die Winzer, so dass der Weinbau nur noch von Juden und vor allem Christen weiterbetrieben wurde. Bis in das Mittelalter waren die süßen Weine aus den Städten Tyros (heute Sur) und Sidon (heute Saida) sehr beliebt. Venezianische Kaufleute exportierten sie in alle europäischen Länder. Nach den Eroberungen der Osmanen im 13. Jh. und besonders durch das Alkoholverbot des osmanischen Sultans Murad IV. Anfang des 16. Jh. waren es vor allem die christlichen Klöster, die sich um die Kultivierung der Reben bemühten, auch um den für das Abendmahl benötigten Messwein zu erzeugen. Bis in das 19. Jahrhundert hinein wurden der Weinbau und die Weinproduktion in geringem Umfang nach antiken Methoden betrieben.

Unter dem zunehmenden Einfluss der Franzosen (Frankreich erzwang zum Schutz der Christen die Ausrufung der autonomen Provinz Mont Liban) haben 1857 einige Jesuitenmönche den neuzeitlichen Weinbau eingeläutet, indem sie erste Rebberge anlegten und riesige Weinkeller bauten.

In den 1990er Jahren wurde viel Geld in die Modernisierung der Weingüter investiert. Gleichzeitig machen sich seitdem eine Reihe neuer innovativer Boutique-Weingüter daran, diese Weinregion, die bereits heute zu den interessantesten der Welt zählt, noch vielfältiger zu gestalten.

Die vorherrschenden Rebsorten orientieren sich vornehmlich am Vorbild französischer Weinanbauggebiete, denn von 1920 bis 1946 war der Libanon französisches Mandatsgebiet. In dieser Zeit wurden viele der noch heute bewirtschafteten Rebflächen angelegt.

Bei den roten Sorten überwiegen Cinsaut, Carignan, Mourvèdre, Grenache und Merlot, dazu kommen Cabernet Sauvignon und Syrah. Die großen Château Weine von Musar, Ksara und Kefraya sind Cuvées mit Cabernet Sauvignon, die in Barriques ausgebaut werden. Das Ergebnis sind schwere und wuchtige Weine mit ausgesprochen schöner Frucht und Würze. Bei den Weißweinsorten sind vor allem Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Sémillon, Clairette und Chardonnay verbreitet. Dazu kommt eine Vielzahl lokaler Reben wie Merweh (mit Sauvignon Blanc verwandt) oder Meroué.

Die weintrauben Sabbaghieh, Obeidi, Mehrwa und Yusefi gehören zu den einheimischen Rebsorten.



SEKT & OFFENE WEINE



UNIQUE, BRUT

*Méthode Champenoise,
18 Monate auf HefeMéthode Champenoise,*

Eine leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen. Elegant und intensiv in der Nase mit einem Duft nach Pfirsich, Zitrusfrucht und exotischen Früchten. Fruchtig und gut-ausgeglichen am Gaumen mit einer guten Struktur und einzigartigen Aromen von frischen und tropischen Früchten. Latourba ist bekannt für seine fruchtbaren Böden, hochwertigen Weinreben und das einzigartige Mikroklima, welche zusammen die optimalen Bedingungen ermöglicht, um hervorragende Schaumweine herzustellen.

0,75	55 €
0,1	7,90 €

WEISSWEIN

Charme 2021, Mon Liban

*Exotisch mit blumigem Bouquet nach Aprikosen und Mangos.
Am Gaumen trocken und fruchtig und einem Hauch Honig.*

0,2	6,90 €
-----	--------

ROSÉWEIN

Rosé Desir 2015, Coteaux du Liban

Würzig in der Nase mit einem fruchtigen Geschmack nach Himbeeren und einem gut-ausgeglichenem Säuregerüst.

0,2	6,90 €
-----	--------

ROTWEIN

Tradition 2015, Mon Liban

Frisch in der Nase mit Aromen nach roten Früchten. Samtig und fruchtig am Gaumen mit schönen Beerennoten.

0,2	6,90 €
-----	--------

WEISS

CHARME 2021 - MON LIBAN

0,75L

€24



Rebsorten: Viognier, Obeidy, Chardonnay & Muscat 0,2L €6,90

Anbau: Die Reben wachsen auf Lehm- & Kalkböden in 1000 Metern Höhe.

Beschreibung: Dieser frische und fruchtige Weisswein at eine blasse grüngelbe Farbe. In der Nase entblößt sich ein blumiger Duft nach Aprikosen, reifen Mangos und Birnen mit einem Hauch von Jasmin. Trocken und fruchtig am Gaumen entwickelt der Wein einen exotischen Geschmack nach weißen Steinfrüchten mit einem gut-ausgeglichenen Säurepolster und einer bestechenden Honignote.

SERENITY 2020 - MINARDY

0,75L

€26



Rebsorte: Sauvignon Blanc & Albarino

Anbau: Die Reben wachsen auf Lehm- & Kalkböden in 900 Metern Höhe.

Beschreibung: Ein harmonischer, fruchtiger und ausdrucksvoller Weißwein mit verführerischem, blumigem Bouquet nach Pfirsich und exotischen Früchten. Am Gaumen elegant und sanft mit Aromen von weißen Früchten, Ananas und einem Hauch Honig. Im Allgemeinen ist dieser Tropfen sehr zugänglich, saftig und fast schon gefährlich süffig. Demnach der auch der perfekte Terrassenwein!

ATARGATIS 2019 - BARKA

0,75L

€28



Rebsorten: Viognier, Sauvignon Blanc, Muscat petit grains

Anbau: Die Reben wachsen auf Lehm- & Kalkböden in 1000 Metern Höhe.

Beschreibung: Klare und helle Gelbfarbe. Blumig in der Nase mit einem intensiven und frischen Duft nach weißen Früchten. Samtig, süffig und ebenfalls erfrischend am Gaumen mit einem beeindruckendem Geschmack nach exotischen Früchten, welcher von einem bemerkbaren aber gut-ausgeglichenen Säurepolster untermalt wird.

BLANC DU CLOS 2018 - COTEAUX DU LIBAN

0,75L

€30



Rebsorten: Chardonnay & Viognier

Ausbau: 6 Monate in Holzfässern aus neuer französischer Eiche.

Beschreibung: Ein leichter und erfrischender Weißwein mit einer hellen Goldfarbe. In der Nase explosive mit einem aromatischen Duft nach weißen gereiften Früchten. Am Gaumen ehrlich und unkompliziert überrascht dieser Wein mit Leichtigkeit und einem intensivem Geschmack nach exotischen Früchten wie Ananas.

WEISS

BLANC 2019 - MASSAYA

0,75L

€48



Rebsorten: Obeidi, Clairette, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Ausbau: Reift 8 Monate in Foudres (30 HL)

Beschreibung: Ein hervorsagender Grand Cruz aus dem Hause Massaya mit einem Helles Gelb mit leicht grünlichen Reflexionen. Frisch und tropisch in der Nase mit einem exotischen Duft nach frischen Trauben, Blüten (Linden, Johannisbeeren), Ananas und Zitronensirup. Intensiv am Gaumen entwickelt dieser, einen geschmeidiger und vollmundiger Geschmack nach saftigen Zitronen, Litschi mit einem Hauch von reifen Bananen.

ROSÉ

ROSE DESIR 2020 - COTEAUX DU LIBAN 0,75L €24



Rebsorten: Syrah, Carignan, Cinsault & Grenache 0,2L €6,90

Anbau: Die Reben wachsen auf Lehm- & Kalkböden in 900 Metern Höhe.

Beschreibung: Kräftiges Rosé. Die Rebsorten sind Programm! Florale, würzige Noten prägen die Nase, kein typischer Rosé, sondern eher ein leichter Rotwein. Auch am Gaumen zeigen sich vor allem feinwürzige Aromen und rote Johannisbeeren. Ein passendes Säuregerüst sorgt für einen ausgewogenen Eindruck.

JOY 2018 - MINARDY 0,75L €26



Rebsorten: Gamay & Syrah

Anbau: Die Reben wachsen auf Lehm- & Kalkböden in 900 Metern Höhe.

Beschreibung: Ein verspielter und frischer Roséwein mit einer hellen leuchtenden Roséfarben. In der Nase überrascht ein verführerischer Duft nach roten Früchte, Karamell, roten Blüten und Pfirsich. Fruchtig, knackig und lebendig am Gaumen mit schönem Säurepolster und einem vielfältigen Geschmack nach roten Beeren wie frischer Erdbeere, Johannisbeere und Himbeere. Dazu stoßen dann noch Nuancen von süßen Kirschen, welche den Wein samtig und weich abklingen. Ein wirklich schöner Sommer Rosé!

ROSÉ 2020 - CHATEAU MASSAYA 0,75L €42



Rebsorten: Cinsault & Syrah

Ausbau: Reift 8 Monate in Edeltanktanks

Beschreibung: Ein Spitzenwein aus dem bekannten Hause Massaya. Dieser sommerliche und trockene Roséwein hat eine leichte Erdbeer-Rosenfarbe. Frisch und blumig in der Nase mit einem leichten Duft nach roten Beerenfrüchten. Am Gaumen vollmundig und weich mit einem würzigen und erfrischendem Geschmack nach wilden Waldbeeren. Ein wirklich harmonischer Roséwein mit einer verführerischen Frische und kräftigen Aromen von roten Früchten.

ROT

TRADITION 2017 - MON LIBAN 0,75L €24



Rebsorten: Syrah, Cabernet, Grenache, Cinsaut 0,2L €6,90

Anbau: Die Reben wachsen auf Lehm- & Kalkböden in 1000 Metern Höhe.

Beschreibung: Ein unkomplizierter Rotwein mit einer rubinroten Farbe. Impulsiv in der Nase mit intensiven und komplexen Aromen von roten Früchten. Frisch, samtig und fruchtig am Gaumen, mit einem angenehmen Fruchtaroma, einem gut ausgeglichenen Säurepolster und runder Tannine, welche auch im Abgang schön und süffig abgerundet werden.

LIMITLESS 2016 - MINARDY 0,75L €26



Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache & Cinsault

Anbau: Die Reben wachsen auf Lehm- & Kalkböden in 900 Metern Höhe.

Beschreibung: In die Nase strömt ein Duft von Nelken, Waldbeeren sowie dunklen Früchten. Darauf folgt ein harmonischer Hauch von Zimt und dunkler Schokolade. Ein schöner Empfang! Am Gaumen entwickeln sich dann ein sanfter Geschmack nach Kirschen, Erdbeeren und süßen Gewürzen. Der Wein wirkt intensiv und griffig aber auch sanft zugleich. Und durch seine Fülle verwandelt er seine vielfältigen Aromen in ein harmonisches aber auch zugängliches Schauspiel!

TALLIYA 2014 - BARKA 0,75L €29



Rebsorten: Syrah & Cabernet-Sauvignon

Anbau: Die Reben wachsen auf Lehm- & Kalkböden in 900 Metern Höhe.

Beschreibung: Tiefes Rot mit einzelnen orangenen Reflektionen. In der Nase mineralisch und fruchtig zugleich mit einem harmonischen Duft nach dunklen Beeren. Frisch, gut-strukturiert und elegant am Gaumen mit einem Geschmack nach reifen roten Früchten und einem schönen und gut-ausgeglichenen Säurepolster.

PINACLE 2015 - CHATEAU FAKRA 0,75L €36



Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault

Ausbau: 12 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche gereift

Beschreibung: Granatrote Farbe. Intensiver und eleganter Rotwein, mit dem charakteristischen Aroma reifer roter Früchte. An der Nase Vanilletöne umhüllt von Aromen dunkler Beeren und leicht rauchiger Syrah-Nase. Am Gaumen sehr aromatisch mit fein definierter Frucht, schöner Intensität und Länge.

ROT

LE COLOMBIER 2014 - MASSAYA

0,75L

€42



Rebsorten: Cinsault Grenache noir, Syrah & Tempranillo

Ausbau: Der junge Wein altert 8 Monate in Betontanks (90 HL Größe)

Beschreibung: Dichtes, tiefes Rubinrot. In der Nase fruchtig und würzig mit einem süßlichen Duft nach Himbeeren. Am Gaumen geschmeidig, weich und saftig mit süßen Kirsch- und Beerenaromen und einem langen fruchtigen. Die Gerbstoffe und die Säure sind fast vollständig im Wein verschmolzen und machen den Wein gefährlich süffig.

LITAJ 2015 - LA TOURBA

0,75L

€79



Rebsorten: Syrah, Cabernet Sauvignon & Mourvèdre

Ausbau: Reift 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche

Beschreibung: Tiefe Rotfarbe mit violetten Reflexionen. Impulsiv und elegant in der Nase mit einem Duft roten Früchten, Veilchen und Minze. Gut-strukturiert, rund und vollmundig am Gaumen mit einem komplexen Geschmack nach roten Beeren, dunkler Schokolade, schwarzem Pfeffer und Gewürzen. Der langanhaltende Abgang entfesselt dann weitere Aromen wie Zedernholz, Tabak und Waldfrüchte.

CHATEAU 2006 - CHATEAU CANA

0,75L

€99



Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah

Ausbau: Dieser Wein reift 18 Monate in Barriquefässern aus neuer Eiche

Beschreibung: Dieser dichte, rubinrote Wein integriert mit der Zeit die Tannine und bringt sein spezielles und lebendiges Bouquet zum Ausdruck. In der Nase Aromen von gepfefferten Kirschen mit ausgeglichenen Nuancen von Tabak und Patchouli. Am Gaumen entwickelt dieser mineralische und vollmundige Wein lebhaft Aromen von reifen Kirschen. Man kann ihn sofort trinken oder ihn auch für viele Jahre reifen lassen.

ARAK

Arabische Alchimisten entdeckten im Mittelalter das Geheimnis der Destillation. Vor dieser Zeit kannten die Menschen nur die fermentierten Getränke Bier, Wein und Met mit einem niedrigen Alkoholgehalt. Die arabischen Gelehrten nannten ihre Entdeckung Al-Kuhl, ein Begriff, der ursprünglich das Antimonpulver bezeichnete, mit dem man sich Lider und Augenbrauen schminkte. Bald nannte man das Ergebnis aus der Destillation von Traubentrester (Rückstände der Traubenpressung) Arrak (Arak, Arrack, Arack). Mit den ägyptischen Fatamiden, die im 11. Jahrhundert über Sizilien herrschten, gelangte das Geheimnis nach Europa und verbreitete sich schnell im ganzen Mittelmeerraum - in der Türkei als Raki, in Griechenland als Ouzo, in Italien als Sambuca, in Frankreich als Pastis und in Spanien als Ojen. Reisende irische Mönche lernten das Verfahren und stellten mit den in ihrer Heimat zur Verfügung stehenden Rohstoffen Whisky her.

Der Konsum von alkoholischen Getränken ging durch das Alkoholverbot des osmanischen Sultans Murad IV Anfang des 16. Jahrhunderts zwar drastisch zurück, jedoch mochten viele Muslime auf den Genuß von Arrak als Begleitung zum Essen aus Gewohnheit nicht verzichten.

Heute ist Arrak (engl. u. frz. Arak) ein Oberbegriff, der eine Vielzahl an Spirituosen aus Asien, Indien, dem Nahen Osten und Nordafrika umfaßt. Der Name leitet sich ursprünglich vom Destillationsprozeß ab (araq bedeutet auf arabisch soviel wie "austretende Flüssigkeit") und in der Levante wird Arrak wie Raki in der Türkei aus getrockneten Traubentrestern destilliert und mit Anis aromatisiert. Während der französische Pastis, der griechische Ouzo und der türkische Raki jeweils weit über ihre Landesgrenzen hinaus bekannt geworden sind, ist der libanesischer Arrak völlig zu Unrecht außerhalb der Levante kaum bekannt. Obwohl alle libanesischen Weingüter als Nebenprodukt auch Arrak herstellen, der traditionell mit Wasser verdünnt zu den Vorspeisen (Mezze) getrunken wird. Durch die Zugabe von Wasser setzt eine milchige Trübung ein (Louche-Effekt), die dem Arrak zum Beinamen "Löwenmilch" verholfen hat. Verantwortlich ist dafür der Gehalt an ätherischen Ölen aus den Anissamen, die sich in Alkohol, aber nicht oder kaum in Wasser lösen. Im Libanon sind heute 28 Hersteller registriert, wobei die kommerzielle Arrakproduktion im 19. Jahrhundert in der Region Zahlé entstand. Die Namen der Familien Touma, Ghantous und Abu Raad wurden zum Synonym für die Arrakproduktion. Aber jeder, der Weinreben besitzt, kann mit einer Destilliervorrichtung und etwas Geduld Arrak produzieren. Die kommerziellen Hersteller weisen allerdings immer wieder darauf hin, daß es ohne moderne Ausstattung schwierig ist, die restlose Entfernung von Methanol und ungesunden Fuselölen während des ersten Destillationsprozesses zu kontrollieren.

Arrak ist ein klassenloses Volksgetränk, das sowohl in einfachen Kaffeehäusern als auch in den feinsten Restaurants getrunken wird. Er hat den Ruf, nach dem Konsum keinen Kater zu verursachen, wobei er dennoch einen Alkoholgehalt von über 40 Vol.-% aufweist. Getrunken wird Arrak stets mit stillem (Eis-)Wasser im Verhältnis zwischen 1:1 bis 1:5 verdünnt, da der hohe Alkoholgehalt sonst die Schleimhäute angreifen würde.

ARAK

Arak Fakra



Hergestellt nach libanesischer Tradition mit einer strengen Auswahl an Trauben und hochwertigem Anis. Anschließend wird er in frisch gebackenen Tongefäßen von Beit-Chabab bis zur Reife gereift, was ihm einen unvergleichbaren Geschmack verleiht. Dieser Arak zählt auch zu den bekanntesten libanesischen Araksorten außerhalb des Libanons.

Rebsorten: Obeideh

Ausbau: Dieser Arak reift 5 Jahre in Tonfässern

Destillierung: 3-fach.

0,75L

€55

0,2cL

€4,50

Arak Soukara



Die Besonderheit dieses Arak besteht darin, dass er 24 Monate in Terrakotta-Krügen reift und somit eine schmeckbare Eleganz entwickelt. Ein wirklich sanfter aber auch aromatischer Arak.

Rebsorten: Obeideh

Alkoholgehalt: 53% Vol.

Ausbau: Dieser Arak reift 5 Jahre in Tonfässern

Destillierung: 3-fach.

0,75L

€65

0,2cL

€4,50

UNSERE WINZE



Am 27. Mai 1998 wurde das Spitzenweingut "Massaya" in Partnerschaft mit Dominique Hébrard (damals Mitbesitzer des Spitzenweinguts Château Cheval Blanc), Hubert de Bouïard de Laforest (Château L'Angélu) und Daniel Brunier (Le Vieux Télégraphe/Châteauneuf-du-Pape) von den Inhabern Ramzi und Sami Ghosen der Öffentlichkeit vorgestellt. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten.



Das Weingut Fakra wurde 1985 von Dr. Carlos Adem, welcher auch weiter Weingüter in Argentinien besitzt, gegründet und befindet sich im Herzen des Libanongebirges (1.000 bis 2.800 Meter hoch). Die Gegend ist bekannt für seine grünen Berghänge, Wälder, Nussbaum- und Obstplantagen und frischen und klaren Bäche. Es ist eine der wichtigsten landwirtschaftlichen Regionen im Libanon.



Das Weingut Coteaux du Liban wurde 2002 von Nicolas Abou Khater in Zahlé im Bekaa-Tal gegründet. Kurz nachdem Nicolas sein Oenologen-Diplom an der Universität des Burgunds erwarb kultivierte er sein Land. Nach seinem tödlichen Autounfall übernahm seine Frau, Roula Ghantous Abou Khater, gemeinsam mit ihrem Sohn, Roland Abou Khater das Lebenswerk ihres Mannes und leitet heute die Winzerei mit bewundernswerter Entschlossenheit und großem Erfolg.



Château Barka ist ein Familienunternehmen, welches sich im Besitz von fünf Brüdern der Familie Geagea befindet und zu gleichen Teilen geteilt wird. Das Weingut wurde 2009 gegründet und ist Eigentümer eines Weinberges in Barka, ein Bergdorf im Norden der Bekaa-Ebene, 1450 m über dem Meeresspiegel.



Mon Liban ist ein Projekt des Weingutes Coteaux du Liban. Hintergrund der Entwicklung dieser 3 Weine (Weiss, Rosé und Rot) war der Bedarf von einfachen, ehrlichen, zugänglichen aber auch qualitativ-hochwertigen Weinen für den Europäischen Markt. Die Reben liegen in Zahlé, im Zentrum von der Bekaa-Ebenen werden auf einer Höhe von 1400 Metern angebaut.



Das Latourba wurde im Jahre 2003 von Elie Chehwane, einem libanesischen Bauunternehmer, gegründet. Das Weingut liegt mitten im südlichen Teil des Bekaa-Tals und hat eine ungalublich schöne Aussicht auf den Qaraoun See. Die Weinfelder des Weingutes umfassen 45 Hektar, welche für die Herstellung exzellenter Weine benutzt werden. Die Philosophie von Latourba ist, mit uraltem Wissen, handwerklichem Geschick und weitestgehend naturnaher Produktion hervorragende Weine zu vinifizieren.