

OBEIDY
ST THOMAS

Grape variety: 100% Obeidy Lebanese local indigenous grape variety.
Obeidy St Thomas is part of "Wine Mosaic" project in Lebanon for promoting local wine producing countries. It is the fruit of Château St Thomas' efforts in the Lebanese wine sector by reviving its legendary grape in order to preserve Lebanon wine heritage.
Wine making & fining: Low and controlled fermentation temperature then fining for 6 months. No malolactic fermentation.

Tasting notes: •Very light color with green reflection, clear & brilliant.
•Citrus notes (lime, grapefruit), mineral, floral notes and sweet spices.
•Light-bodied, fresh & pleasant wine, with notes of citrus fruits (lime) & white flowers, highlighting the character of the indigenous grape and the Lebanese Terroir.

Tasting tips: •Serving temperature: 8-10° C
•Food Affinities: Lebanese Mezze (hommos, tabboule,...), salads, appetizers, cold cuts.
•Potential aging: 2 to 3 years

Cépage: 100% Obeidy cépage local indigène Libanais. Obeidy St Thomas fait partie du projet "Wine Mosaic" au Liban pour promouvoir et préserver les variétés locales dans chaque pays viticole. C'est le fruit des efforts de Château St Thomas qui a fait une révolution dans le secteur vitivinicole au Liban afin de relancer et revivre ce raisin légendaire et de préserver l'identité vinicole du Liban.

Vinification & élevage: Fermentation contrôlée à basse température puis élevage en cuve inox pendant quelques mois. Pas de fermentation malolactique.

Notes de dégustation: •Couleur très léger au reflet vert, clair et brillant.
•Notes d'agrumes (citron, pamplemousse), pêche blanche, minéral, notes florales et d'épices douces.

•Vin frais, agréable et léger, avec des notes d'agrumes (citron vert) et de pêche blanche, reflétant le caractère du cépage indigène et du Terroir libanais.

Conseils de dégustation: •Température de service: 8-10 ° C
•Affinités alimentaires: Mezze libanais (hommos, Tabboule, ...), salades, entrées, charcuterie, ...
•Potentiel de garde: 2 à 3 ans

• 100% Obeidy, eine einheimische Rebsorte des Libanon.

• Ist unser, der libanesische Beitrag, zum Projekt "Wine Mosaic", welches die Erhaltung einheimischer Rebsorten in den teilnehmenden Ländern fördert.

• Kontrollierte Fermentation bei Niedertemperatur, anschließend sechsmonatiger Ausbau.

• Keine malolaktische Gärung.

• Farbe mit grünen Reflexen, klar und brilliant.

• Aromen von Limette und Grapefruit, mineralisch-blumige Noten.

• Aromen von Zitrusfrüchten, wie Limette und Grapefruit.