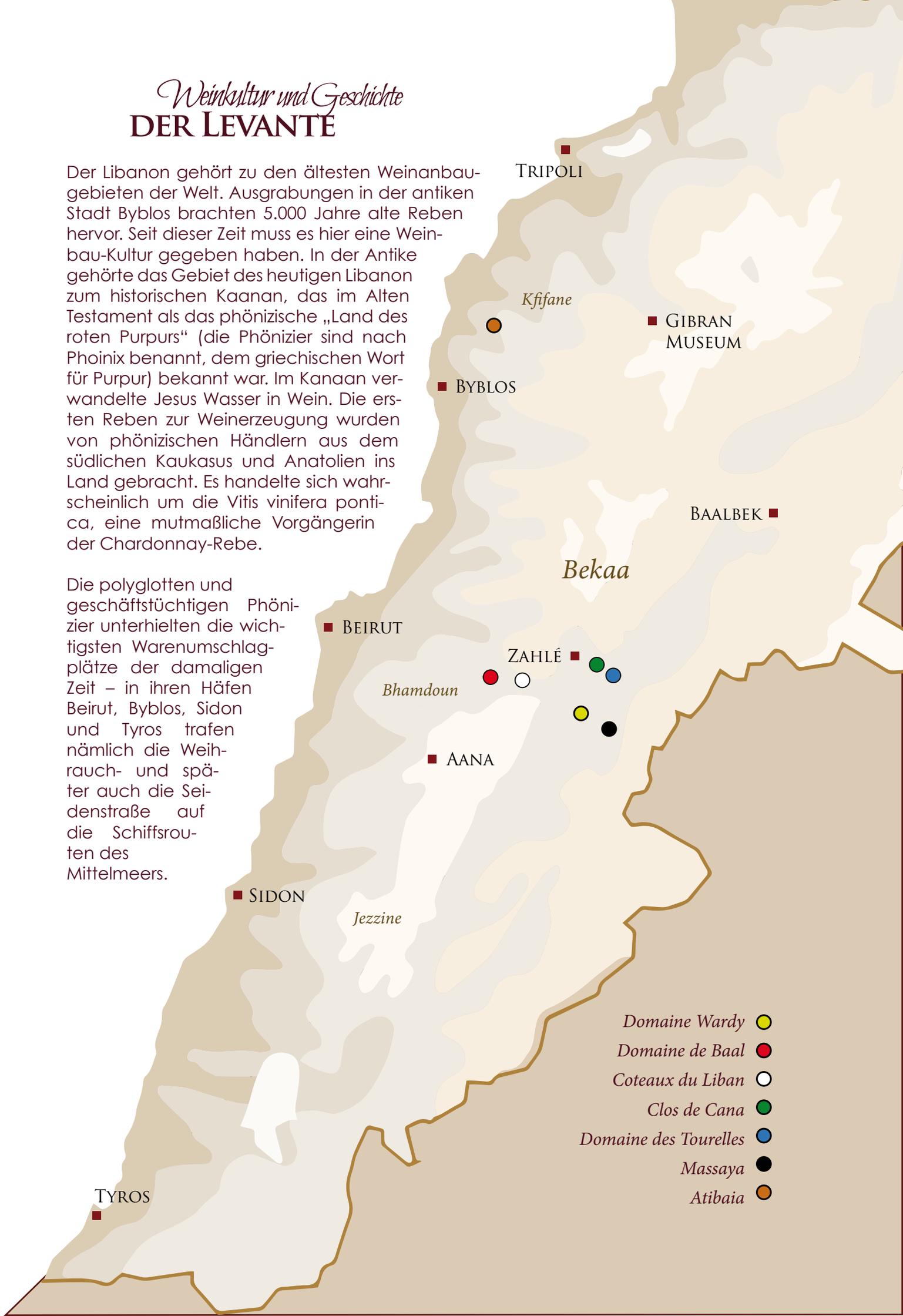


Weinkultur und Geschichte DER LEVANTE

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 Warenumschnlagplätze der damaligen Zeit – in ihren Häfen Beirut, Byblos, Sidon und Tyros trafen nämlich die Weihrauch- und später auch die Seidenstraße auf die Schiffrouten des Mittelmeers.



- Domaine Wardy ●
- Domaine de Baal ●
- Coteaux du Liban ○
- Clos de Cana ●
- Domaine des Tourelles ●
- Massaya ●
- Atibaia ●

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.



Offen

Weiss

Blanc 2017, Chateau Barka	0,2	8,50 €
<i>Intensiv und fruchtig in der Nase mit einem Duft nach weißen Früchten. Am Gaumen süffig, mineralisch und exotisch.</i>	0,5	20,00 €
Les Cabires 2018, Chateau Cana	0,2	8,50 €
<i>Blumig und fruchtig in der Nase und Cremig am Gaumen mit intensiven Aromen von Quitten und frischer Pfirsich.</i>	0,5	20,00 €
Blanc de Blancs 2017, Ksara	0,2	5,50 €
<i>trocken-fruchtig, elegant und feinsinnig, Aromen von Haselnüssen und Gewürzen</i>	0,5	13,00 €
Hauswein	0,2	4,00 €
<i>trocken, unkompliziert, feine Fruchtsäure.</i>	0,5	9,50 €
Weissweinschorle	0,2	4,00 €

Rosé

Rosé de Cana 2016, Chateau Cana	0,2	7,20 €
<i>Frisch mit Aromen von Himbeeren und wilden Erdbeeren und einem cremigen Geschmack nach süßer Honigmelone.</i>	0,5	17,00 €

Rot

Rouge Passion 2012, Coteaux du Liban	0,2	7,50 €
<i>Intensiv fruchtige Nase mit einem Geschmack nach roten Früchten (Kirschen, Zwetschge sowie Kirschkpflaume).</i>	0,5	17,50 €
Cuvee du Temple 2013, Chateau Fakra	0,2	7,20 €
<i>Intensiv und fruchtig in der Nase. Samtig am Gaumen mit Aromen nach roten Früchten, Zwetschgen und Kirschen.</i>	0,5	17,00 €
Les Cabires 2015, Chateau Cana	0,2	7,20 €
<i>Ein eleganter und schlichter Wein mit beindruckender Würze (Pfeffer & Lakritz) und Fruchtaromen (dunkle Beerenfrüchte)</i>	0,5	17,00 €
Reserve du Couvent 2017, Ksara	0,2	5,50 €
<i>trocken-fruchtig, beerig und mit hauch von Gewürzen</i>	0,5	13,00 €
Hauswein	0,2	4,00 €
<i>trocken, ausgewogene Säure</i>	0,5	9,50 €

Weiss

ERAZ 2018 - LA TOURBA

0,75L

€28



Rebsorte: Sauvignon Blanc & Albarino

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

Beschreibung: Helle gelbe Farbe mit grünen Reflexen. Frisch und blumig in der Nase einem explosiven Duft nach gelben Früchten, Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Fruchtig, knackig und exotisch am Gaumen mit einem harmonischen Geschmack nach weißen Steinfrüchten, Birnen und Nüssen. Ein wirklich schmeichelnder Weisswein!

LES CABIRES 2018 - CHATEA DE CANA

0,75L

€28



Rebsorten: Chardonnay & Meessasi

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

Beschreibung: Ein schlichter Weißwein mit einer lieblichen Nuance. Es ist das Ergebnis einer langen Liebesgeschichte zwischen Terrain, Rebe und Mensch, welches ihm eine königliche Note verleiht. In der Nase entwickeln sich intensive Aromen von Quitten mit Nuancen von frischer Pfirsich.

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 2013 - CHATEAU KSARA

0,75L

€24



Rebsorten: Chardonnay, Sauvignon & Semillon

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

Beschreibung: Eleganter, feinsinniger Wein. In der Nase Aromen von Haselnüssen und exotischen Früchten. Elegant blumiges Bouquet. Am Gaumen weich und frisch mit langem Nachklang.

Weiss

BLANC 2017 - CHATEAU FAKRA

0,75L

€35



Rebsorten: Viognier & Muscat

Anbau: Die Reben wachsen auf Lehm- & Kalkböden 1000-2826m hoch.

Beschreibung: Leuchtendes Strohgelb. Ein feiner und gut-ausgeglichener Weisswein mit einem Blumigen Duft nach weißen Früchten. Intensive und geschmeidig am Gaumen mit einem impulsiven Geschmack nach exotischen Früchten, Zedern, Akazien und einem Hauch von Honig.

JEUNE 2018 - CHATEAU MUSAR

0,75L

€40



Rebsorte: Chardonnay, Viognier, Vermentino

Anbau: Die Reben wachsen auf Lehm- & Kalkböden in 1050 Metern Höhe.

Beschreibung: Dieser natürliche Weißwein hat eine glänzend strohgelbe Farbe. In der Nase ein tropischer Duft nach Ananas, Lychee und weißer Pfirsich. Am Gaumen ist der Wein weich und entwickelt einen vollmundigen und konzentriert Geschmack von Birnen und Stachelbeerkuchen. Der Abgang ist lang und nachhaltig.

BLANC 2012 - DOMAINE BARGYLUS

0,75L

€62



Rebsorten: Chardonnay & Sauvignon Blanc

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

Weinbereitung: Gärung in Edelstahltanks

Beschreibung: Eine leuchtende Gelbfarbe mit einem leichten Grünstich. In der Nase ein ausgeprägter mineralischer Duft nach Limetten und frischer Minze. Am Gaumen erfrischend, vollmundig und fruchtig mit einem angenehmen Säuregehalt und einem langen eleganten Abgang.

Rosé

LES CABIRES ROSE 2019 - CHATEAU CANA

0,75L

€24



Rebsorten: Cinsault & Syrah

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

Beschreibung: Ein junger und frischer Rosé. In der Nase entwickelt dieser Wein Aromen von Himbeeren und wilden Erdbeeren. Am Gaumen überzeugt dieser Wein mit seinem cremigen Geschmack nach süßer Honigmelone.

ROSE DU PRINTEMPS 2016 - DOMAINE WARDY

0,75L

€33



Rebsorten: Cinsault & Syrah.

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

Beschreibung: Ein sehr fruchtiger und frischer Roséwein mit einer blassen Lachsfarbe. In der Nase Aromen von Karamell, Kirschen und Erdbeeren. Am Gaumen leicht und cremig mit einer liebevollen Geschmacks Mischung von Himbeeren, Pfirsich und einem ausgeglichenen Säuregehalt.

JEUNE 2017 - CHATEAU MUSAR

0,75L

€36



Rebsorte: Cinsault & Mourvedre

Anbau: Die Reben wachsen auf Lehm- & Kalkböden in 1050 Metern Höhe.

Beschreibung: Eine helle lachsrosa Farbe. In der Nase ein intensives und fruchtiges Bouquet, gekennzeichnet mit Aromen von Pfirsichen und Birnen. Am Gaumen Aromen von Quitten, Äpfeln und sevillanischer Orangen-Marmelade mit einem sanften Tannine. Im Abgang entwickeln sich Eindrücke von Preiselbeeren mit einem ausgeglichenen Säuregehalt.

Rot

TRADITION 2015 - MON LIBAN

0,75L

€24



Rebsorten: Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsaut & Carignan

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.

RESERVE DU COUVENT 2010 - CHATEAU KSARA

0,75L

€24



Rebsorten: Syrah, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

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

Beschreibung: fruchtig in der Nase mit Aromen von reifen roten Beerenfrüchten Lorbeer und Minze.

LES CABIRES 2015 - CHATEAU CANA

0,75L

€24



Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah & Cinsault

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

Beschreibung: In der Nase ein Mix von dunklen reifen Beerenfrüchten, saftig und süß. Am Gaumen Aromen von roten Beeren, die im Hintergrund von einer beeindruckenden Würze (Pfeffer und Lakritz) getragen werden. Ein eleganter und ausdrucksvoller Wein.

ROUGE PASSION 2014 - COTEAUX DU LIBAN

0,75L

€25



Rebsorten: Cabernet-Sauvignon, Syrah, Carignan & Grenache.

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

Beschreibung: Ein ehrlicher und einfacher Wein. Im Glas eine rubinrote Farbe mit einem komplex fruchtigen Duft nach roten Früchten. Am Gaumen ist dieser Wein samtig und rund mit einem feinem fruchtigen Geschmack nach dunklen Beeren untermalt von einem Hauch Johannisbeermarmelade.

Rot

RED 2012 - BARKA

0,75L

€24



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-ausgeglichen Säurepolster.

JARDIN SECRET 2010 - CHATEAU CANA

0,75L

€37



Rebsorten: Sabbaghieh (einheimische Rebsorte)

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

Ausbau: Reift 6 Monate in neuen amerikanischen Barriquefässern

Beschreibung: Tiefes rot mit einzelnen purpurnen Reflektionen. In der Nase eröffnet sich eine scharfe Dominanz von Lakritze, schwarzer Johannisbeere mit einem Hauch von Veilchen. Im Gaumen einfach und elegant, sehr gut strukturiert und ausgeglichen.

MERLOT 2014 - DOMAINE WARDY

0,75L

€39



Rebsorte: Merlot

Ausbau: Dieser Wein reift in neuen französischen Eichenfässern

Beschreibung: Ein runder Rotwein mit einer lebendigen dunkelroten Farbe. In der Nase ein würziger und explosiver Duft nach reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und frischer Minze. Am Gaumen gut-strukturiert, dicht und samtig mit einem ausgeprägten Fruchtroma (Brombeeren und schwarze Johannisbeeren), sanften Tannine und einem sowohl trockenem als auch süffigen Abgang.

CABERNET SAUVIGNON 2014 - DOMAINE WARDY

0,75L

€39



Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Ausbau: Reift 6 Monate in Holzfässern aus neuer französischer Eiche

Beschreibung: Dunkles Rot mit violetten Reflexen. In die Nase strömt ein Bouquet von dunklen Früchten, süßlicher Vanille, Schwarzkirschen, dunkler Schokolade, Pfeffer und Tabak. Am Gaumen rund, massiv und vollmundig mit feinen würzigen vom Holzfass geprägten Fruchtaromen, einem dominierenden Geschmack nach Mon-Chérie und einem langen, würzigem und nachhaltigen Abgang.

Rot

SYRAH 2009 - COTEAUX DU LIBAN

0,75L

€39



Rebsorten: Syrah

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

Ausbau: Reift 12 Monate in Holzfässern aus neuer französischer Eiche

Beschreibung: Der klassisch produzierte Syrah entwickelt mit seiner purpurblauen Farbe einen harmonischen und langanhaltenden Duft von schwarzen Johannisbeeren, kombiniert mit einem kräftigen Holzaroma der Ceder.

JEUNE 2016 - CHATEAU MUSAR

0,75L

€45



Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Cinsault

Anbau: Die Reben wachsen auf Lehm- & Kalkböden in 1050 Metern Höhe.

Beschreibung: Jeune Rot hat ist impulsiv und üppig in der Nase mit einem Duft nach schwarzen Johannisbeeren, roten Beeren, Kirschen, eingekochten Pflaumen und Heidelbeeren mit einer Hauch von Veilchen. Intensiv, würzig und fruchtig am Gaumen mit charmanten Aromen von Zimt, Sauerkirsch, dunklen Früchten, Muskatnuss und winterlichen Gewürzen. Der Abgang is ist samtig und langanhaltend.

CHATEAU LES CEDRES 2013 - DOMAINE WARDY

0,75L

€69



Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Syrah & Merlot

Ausbau: 12 Monate in Holzfässern aus französischer Eiche gereift.

Beschreibung: Ein reicher und komplexer Rotwein, bei dem sich der erdige Charakter des Cabernet Sauvignon, die pfeffrigen Aromen des Shiraz und die subtil fruchtigen Merlot-Noten aufs Beste ergänzen. Das Reifen in neuen französischen Barriques rundet diese Cuvée harmonisch ab und verleiht dem Wein eine sanfte holzige Note.

AANA 2015 - CHATEAU MUSAR

0,75L

€69



Rebsorten: Cinsault, Cabernet Sauvignon, Grenache

Ausbau: Reift 6 Monate in französischen Barriques (Nevers)

Beschreibung: Dieser bestechende und frische Wein hat eine helle Rotfarbe. Fruchtig und impulsiv in der Nase mit einem harmonischen Duft nach Sauerkirschen, dunkler Schokolade und roter Früchten. Würzig, fruchtig und überraschend samtig am Gaumen mit einem süßlichen Aroma von dunklen Früchten, einer gut-integrierten Tannine und einem harmonieren Säurepolster.

Rot

MARQUIS DES BEYES 2010 - DOMAINE DES TOURELLES

0,75L

€79



Rebsorte: Cabernet Sauvignon & Syrah

Ausbau: Reift 18 Monate in Holzfässern aus französischer Eiche.

Beschreibung: In der Nase entfaltet sich ein aufregendes Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Boysenbeeren, Schwarzkirschen, Lakritz und Zedernholz. Am Gaumen sehr strukturiert mit einem konzentrierten Fruchtgeschmack, feinen integrierten Tannine und einer würzigen Zederholznote, welche durch einen langanhaltend Abgang abgerundet wird.

ROUGE 2011 – DOMAINE BARGYLUS

0,75L

€89



Rebsorte: Syrah, Cabernet-Sauvignon & Merlot

Ausbau: Reift 12 Monate in französischen Eichenfässern

Beschreibung: Ein komplexer Rotwein mit einer dunkelroten Farbe und purpurnen Reflexionen. In der Nase ein ausgeglichener Duft nach schwarzen Früchten, Pfeffer und Pfingstrosen. Am Gaumen vollmundig, herzhaft und strukturiert mit sanfter Tannine und einem langanhaltenden würzigen Abgang.

CHATEAU 2002 - CHATEAU MUSAR

0,75L

€96



Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cinsault & Carignan

Ausbau: Reift 12 Monate in französischen Barriques (Nevers)

Beschreibung: Im Gegensatz zum 2005er, der ja eher die exotischere Musarrichtung verkörpert, ist der 2007er etwas klarer in seinen Linien, ein wenig fruchtbetonter und "französischer" im Stil, er wirkt auch etwas leichter, obwohl der Alkoholgehalt derselbe ist. Ein schöner Kontrast, - uns gefällt er ebenfalls sehr gut, möglicherweise auch ein guter Kandidat für Musareinsteiger.

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.

Arak 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 Abi Saada

0,5L

€43



Ein genussreicher Arak von einem der ältesten Arakherstellern des Orients.

Rebsorten: Obeideh

Alkoholgehalt: 50% Vol.

Ausbau: Dieser Arak reift 5 Jahre in Tonfässern

Hersteller: Abi Saada

Destillierung: 3-fach.

Arak Al Kaissar

0,75L

€49



Einer traditionellen Araksorten des Libanons, welche von einem der ältesten Arakproduzenten hergestellt wird.

Rebsorten: Obeideh

Alkoholgehalt: 53% Vol.

Ausbau: Dieser Arak reift 5 Jahre in Tonfässern

Destillierung: 3-fach.

Arak Wardy

0,75L

€75



Rebsorten: Obeideh

Alkoholgehalt: 53% Vol.

Hersteller: Domaine Wardy

Destillierung: 3-fach.

Arak Brun

0,75L

€75



Rebsorten: Obeideh

Alkoholgehalt: 53% Vol.

Hersteller: Domaine des Tourelles

Destillierung: 3-fach.

Arak Soukara

0,75L

€75



Rebsorten: Obeideh

Alkoholgehalt: 53% Vol.

Hersteller: Clos de Cana

Destillierung: 3-fach.