

Bargylus- eiendommen er nøyaktig plassert nær Deir Touma, bokstavelig talt oversatt som \"Thomas' kloster\", ikke langt fra de arkeologiske levningene fra korstogstiden og den berømte Saladin. Å lage vin i Syria er en virkelig utfordring på grunn av mangelen på vinkultur og infrastruktur. Oppgaven ble enda vanskeligere med utbruddet av krigen i Syria. Saadé-brødrene har vært ute av stand til å besøke eiendommen siden konflikten begynte. Ved siden av de åpenbare sikkerhetsproblemene står Bargylus også overfor logistiske utfordringer: Høstingen gjøres over telefon av de to brødrene. Drueprøver sendes med taxi for smaking i Beirut for å fastslå høstet datoer for hver parsell; laboratorietester utføres utenfor landet; eksport av vinene er også en ekstremt kompleks prosess; osv.

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	SAP nr:
Bargylus Grand Vin de Syrie Blanc - Blekgul farge med lysegrønne reflekser. Duft av sitron, hvite blomster og et lett preg av urter. Smaken er ren, frisk og rund, med en balansert syrestruktur og lang, livlig avslutning.	kr. 358,50	11414801	5495338	35160
Rødvin (75 cl)				
Bargylus Grand Vin de Syrie Rouge - Dyp lilla farge. Duft med toner av svarte oliven, trøfler og hvit pepper. Smaken er aromatisk og balansert med godt integrerte tanniner, frisk struktur og et subtilt mineralpreg som kjennetegner vinenes opphav.	kr. 424,90	11414901	5495254	35161