

יקב טברנקל בצלאל, קברנה סוביניון 2017

תהליך עשייה:

ענבי הקברנה סוביניון מהם הופק היין נבצרו בבציר ידני בכרמי היקב במושב שעל ברמת הגולן. מיץ הענבים עבר תסיסה אלכוהולית במיכלי נירוסטה, בטמפרטורה של 25-28 מעלות, תוך קיום משטר דלסטאז' (ניקוז והחזרה) יומי. מיץ ראשוני בלבד שימש בייצור היין הזה. היין התבגר במשך 20 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי בעל צפיפות גבוהה (50% חדשות ו-50% בנות שנה אחת) ועוד כ-12 חודשים בבקבוק במרתפי היקב בטרם יצא לשוק. לפני ביקבוק היין עבר סינון עדין ביותר, אשר הותיר אותו עשיר בטעמיו הטבעיים.

רשמי טעימה:

בוקה נמרץ של שזיפים אדומים, פירות יער שחורים, וניל ורמזים למנטה ואקליפטוס. יין בעל מבנה רב חושם, איזון נפלא, חמיצות נהדרת וטאנינים בשלים ועסיסיים. גוף מלא בעל נוכחות מופגנת אך אלגנטית עם סיומת ארוכה, מלאת תוכן ואופי. היין יספק שתיה מהנה ואיכותית ביותר עכשוו וימשיך להתפתח ולהתרחב בבקבוק בחמש עד שש השנים הבאות ומעבר להן.

הצעת הגשה:

הנתח הראשון שקופץ לנו לראש הוא צלעות. כבש או בקר, עם רצועה עבה של שומן לאורכן, מתובלות בנדיבות. אפשר כמובן גם נתחים שמנים ועסיסיים אחרים. מהאגף החלבי מומלץ לבחור גבינות בשלות חריפות במידה כדי ללוות את הקברנה המשובח והמוקפד הזה.

