

יקב טברנקל בצלאל, קטורת 2017

תהליך עשייה:

הענבים מהם הופק היין נבצרו בבציר ידני בכרמים מובחרים של היקב בגליל העליון וברמת 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:

פירות יער אדומים בשלים, עלי טבק יבשים, עקבות אלגנטיים של אלון צרפתי, פרחוניות עדינה וחמיצות חיונית – באיזון נפלא. יין בעל גוף מלא ומרקם משיי, עם נוכחות רבת רושם למן ראשית הלגימה ועד לסיומת המתמשכת. בלנד מורכב ומלוטש, גדול מסך חלקיו, אשר יספק שתיה מהנה ואיכותית ביותר עכשיו וימשיך להתפתח ולהתרחב בבקבוק בחמש עד שש השנים הבאות ומעבר להן.

הצעת הגשה:

יין חגיגי, בעל יכולת להתאים עצמו למגוון רחב של מנות, אשר יהפוך כל ארוחת גורמה לחוויה קולינרית של ממש. ואם אינכם המארחים, הביאו אותו אתכם כמתנה האולטימטיבית לשוחרי יין וקולינריה.

