

# יקב טברנקל חזר לויט 2017

## תהליך עשייה:

ענבי המרלו והסירה מהם הופק היין נבצרו בבציר ידני בכרמי היקב בכרם בן זימרה בגליל העליון. מיץ הענבים עבר תסיסה אלכוהולית במיכלי נירוסטה, בטמפרטורה של 25-28 מעלות, תוך קיום משטר זלסטאז' (ניקוז והחזרה) יומי. בסיום התסיסה האלכוהולית היין עבר סחיטה עדינה. היין התבגר במשך 15 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי בעל צפיפות גבוהה (50% חדשות ו-50% בנות 2-3 שנים) ועוד כעשרה חודשים בבקבוק במרתפי היקב. לפני ביקבוק היין עבר סינון עדין ביותר, אשר הותיר אותו עשיר בטעמיו הטבעיים.

## רשמי טעימה:

מרלו עשיר ורך במזיגה עם סירה בשל ומפולפל חוברים לכדי קשת רחבה של טעמים, בכללם דובדבנים בשלים, שוקולד מריר, תווים של וניל ורמזים לטבק לח. ליין גוף בינוני עד מלא, טאנינים רכים וסיומת עגולה ומתמשכת. בלנד ייחודי אשר חושף פרופיל טעמים עמוק וייחודי במסגרת רעננה ומלאת חיוניות. היין מוכן לשתיה עכשווי וימשיך להתפתח בבקבוק בשלוש עד ארבע השנים הבאות.

## הצעת הגשה:

בלנד אקזוטי זה, ילווה בהצלחה ארוחה מלאה, מגש גבינות בשלות, או ספר טוב. הוא בעל קסם ואופי מן הסוג שהופכים אותו לשתיה מורכבת, מתוחכמת וקלה, בעת ובעונה אחת.

