

יקב טברנקל חזר סירה 2017

תהליך עשייה:

ענבי הסירה מהם הופק היין נבצרו בבציר ידני בכרמי היקב בגליל העליון. מיץ הענבים עבר תסיסה אלכוהולית במיכלי נירוסטה, בטמפרטורה של 25-28 מעלות, תוך קיום משטר דלסטאז' (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 בטרם יצא לשוק. לפני ביקבוק היין עבר סינון עדין ביותר, אשר הותיר אותו עשיר בטעמיו הטבעיים.

רשמי טעימה:

פרי אדום כהה בעל אופי פראי מלווה ברמזים לפלפל שחור, סיגליות וקורטוב של אניס. גוף מלא, טאנינים לעיסים וחמיצות ניכרת, אשר יוצרת איזון נהדר במבנה המורכב והמוצק של היין. עדות משכנעת ביותר לפוטנציאל של זן הסירה באזור הגליל בישראל. היין מוכן לשתיה עכשוו וימשך להתפתח בבקבוק בשלוש עד ארבע השנים הבאות.

הצעת הגשה:

בשרים מעושנים ו/או נתחי בקר שומניים מתובלים בנדיבות יהנו מחברת הסירה הזו עד מאד. הן מי שפחות מכיר את הזן והן חובבי סירה מנוסים יראו ביין הזה שתיה איכותית.

