

יקב טברנקל חזר, רוזה 2019

תהליך עשייה:

רוזה 2019 מבית יקב טברנקל הופק מענבי קברנה סוביניון מכרמי היקב בפאתי קיבוץ יפתח בגליל העליון. הענבים טופחו בחלקת כרם ייעודית לייצור רוזה, זכו לחשיפה מבוקרת לשמש ונבצרו מוקדם עם רמות סוכר נמוכות וחמיצות גבוהה, באופן יחסי. היין קיבל את צבעו הורוד בהיר הייחודי בעקבות מגע קצר, בן 3-4 שעות, של מיץ הענבים עם הקליפות. התירוש תסס בטמפרטורה נמוכה ועבר סינון קפדני בטרם בוקבק.

רשמי טעימה:

ליין ארומות רעננות ומפתות, אשר רומזות לאפרסק לבן ופירות הדר עסיסיים. על החיך גוף קל עד בינוני, מרקם משיי, קשת רחבה של טעמי פרי, הדריים וטרופיים בכפיפה אחת, וחמיצות חיונית נפלאה. הסיומת של היין עשירה בתוכן, מאוזנת מאד, אלגנטית ומלווה בתחושת רעננות שקוראת לחזור אל הלגימה הבאה.

הצעת הגשה:

אופיו העשיר והרענן של הרוזה הייחודי הזה מקנה לו את היכולת ללוות ארוחה דשנה. דגים ברטבים עשירים, עוף צלוי ומגוון מנות אסיאתיות מסורתיות יוחמאו עד מאוד מנוכחותו לצידם. כמובן שגם בפני עצמו, או לצד מגש פירות עסיסיים וגבינות בשלות, היין יבלוט בעושרו וברעננותו ויספק חווית שתיה נפלאה.

