

חצי הכוס המלאה

הוזמנתם אל הדודים לליל הסדר או גרוע מזה, אתם מארחים אותם? לא תוכלו להתחמק ממצוות ארבע הכוסות. אבל, בין שמדובר בסדר המוני אצלכם, או אירוח אצל בן דוד רחוק, אתם לא חייבים להשקיע ביון יקר (סבא יענקל'ה ממילא לא ידע להבדיל בין יין תירוש לשאטו לאפייט, לא ככה? רגע לפני החג, יצאנו לבדוק אילו יינות מוצלחים ישדרגו לכם או למארחים שלכם את שולחן החג ולא ידרשו מכם לחצות את תקרת ה־60 שקל

אלמוג 2013 של יקב בן חיים

ומה עם יין לקינוח? יין דד'זטיף העשוי מ־100 אחוז טרמינט, זן ענבים ייחודי וחדש בנוף הישראלי, שפותח באוניברסיטת קורנל בניו יורק והועבר ישירות ליקב. יין מתוק פירותי ורענן שיתאים לקינוח הפירות שהמארחים שלכם מקווים שתצרכו לו. 60 שקל



קברנה סוביניון רובר של ברקן

הקברנה של ברקן גדל בגליל העליון, ומיושן בחביות עץ אלון. הסדרה כולה זכתה במעל 70 מדליות בשלל תחרויות יין בינלאומיות והמחיר של הבקבוק מפתה ממש. 45 שקל

סנגרייה של el vi wines

ולמה לא להביא סנגרייה? משקה מוצלח מאודם גם למי שקשה לו עם יינות, מכיוון שמדובר בעצם במשקה ספרדי מסורתי שמערבב יין עם מים מתובלים ארומטיים. הסנגרייה הזו עשויה ענבי טמרניו, יש בה שבעה אחוזי אלכוהול וטעם מתוק ונעים. 25 שקל



רוזה 2014 של יקב תשבי

קברנה מאזור הרי יהודה הגבוהים, טרואר ייחודי עם אדמה סלעית ושחורה שמעניקה טעם ייחודי ליון. 45 שקל

קברנה סוביניון 2013 של יקב אבידן

יין בעל גוף בינוני, שיכול להתאים בעיקר למנות העיקריות הבשריות. 59 שקל



משה לקנח איתו

מלבק, 2013 של טפרברג

הנה משהו מקורי. יין מענבי מלבק הוא לא משהו שאפשר להשיג בקלות בארץ. היין הזה מיוצר מכרם מלבק שגדל בהרי יהודה והוא קטיפתי, עשיר וטעים, וממש לא זקוק להשהיה (ביקבוק בשפה מקצועית) לפני השלוק הראשון. 59 שקל



גוורצטרמינר 2014 של טפרברג

יין לבנות. גוורצטרמינר הוא זן שנשים אוהבות. הוא מאוד עדין ופירותי, וכדאי להגיש אותו קר מהמקרר. 59 שקל



נהדר לארוחות נהדרות

ברברה 2014 מסדרת אדמה

רוזה הוא הימור בטוח, כשאתם מביאים יין כמתנה. הוא מתאים לכולם, ונהדר דווקא לארוחות כבדות כמו בליל הסדר, שבהם הגוף לא יכול להעמיס גם אלכוהול רציני. סדרת אדמה כבר קטפה לא מעט מדליות ובצדק 59 שקל

