

שימו יין

מצעד היינות שיצטרפו לחגיגה הקולנירית אשר תלווה את עונת החגים יובל בן משה



- ♦ **שם היין:** שירא 2014
היקב: דרך ארץ
בציר: 2014
לגימה טובה: בעל ארומה של חבלנים. עם דגש על פלפל
הולך טוב עם: חבשילי בשר.
- ♦ **שם היין:** שרדנה גליל עליז 2013
היקב: וקאטי
בציר: 2013
לגימה טובה: בעל ארומה של השרדנה. עם המרקם החבאזי. ארומת עץ האלק, שמקורה בתביות בון ויזי.
הולך טוב עם: כל טוגי הדגים, סלטים עשירים, פסטות על בסיס שמנת, או גבינות קרמיות. כמו ברי וקמסכה.
- ♦ **שם היין:** סרטה 2014
היקב: פטיס סרטה
בציר: 2014
לגימה טובה: בעל צבע ארגמן עמוק.
הולך טוב עם: מנת בשר ובגבינת עתירי שומן, וכן עם פסטות דגים.
- ♦ **שם היין:** אסטיש שירא 2012
היקב: חישבי
בציר: 2012
לגימה טובה: עשיר, קטיפתי ובעל איוון בין ארומות טעמים של פטל, דובובנים, שופים בשלים, טופי מתוק וירוח של פולי קפה ומקתה.
הולך טוב עם: בשר דגים.
- ♦ **שם היין:** סמיריה פטי ורד 2010
היקב: ברקן
בציר: 2010
לגימה טובה: ליון גוון אדום-ארגמן עמוק וענ.
הולך טוב עם: מנת בשריות.
- ♦ **שם היין:** סמיריה 2011 Heritage
היקב: יפו
בציר: 2011
לגימה טובה: עשיר בחבלנים, כמו קימנון, ובפירות שחורים.
הולך טוב עם: מאכלים עשירים בטעם, כמו שוק סלה או רוסבויף סטיס.
- ♦ **שם היין:** כתרל קברנה סוביניון, כרם סומקה 2012
היקב: כרמל
בציר: 2012
לגימה טובה: בעל גוון ארגוני עמוק ובסומת של פירות אדומים, טבק ומנטה.
הולך טוב עם: מנת כמו מלצות סלה גליות ברומוזין והמל ים וחבשילי אוסובוקי בבישול ארוך.
- ♦ **שם היין:** ירון מלבק
היקב: ומה הגרין
בציר: 2012
לגימה טובה: מציג ניחוחות של פירות אדומים ושחורים בשלים. עם מאפיינים של טבק ומה ורומים לפרחים ורעננים.
הולך טוב עם: צלעות בקר על הגריל, צלעות סלה בצפוי חבלנים, או יקטורי ליהט.
- ♦ **שם היין:** Devotage 2014
היקב: סטרבר
בציר: 2014
לגימה טובה: מתרבים מנגו שלל ניחוחות פרי ודובובן, טל, אומניות ושיפיים.
הולך טוב עם: מאכלים עם חיבול עדין.



- ♦ **שם היין:** אלכסנדר רובי - גסטו 2012
היקב: אלכסנדר
בציר: 2012
לגימה טובה: מולי גיעות של פלפל שחור ג טעמי תכלי, שופים ודובובנים שחורים.
הולך טוב עם: תבשילים וברשים.
- ♦ **שם היין:** מנטה פירוז אדום
היקב: כרם מנטה פירוז
בציר: 2014
לגימה טובה: בעל ניחוחות פירותיים עזים בינוני, ומוציא טובה, איוון מלא עם מאופק.
הולך טוב עם: מאכלים קלים, פסטות, עוף ו
- ♦ **שם היין:** NET סוביניון בלאן 2014
היקב: יבק טוליס
בציר: 2014
לגימה טובה: יין לבן יבש, בעל צבע שקט בהר של פומלה ואנגס. בעל עשבוניות רעננה ו טובה וגימיה.
הולך טוב עם: מאכלי ים, דגים על האש ומנגו עדין וחמצוצץ.
- ♦ **שם היין:** שרדנה 2014
היקב: בן חיים
בציר: 2014
לגימה טובה: בגוון זהוב יוקרתי, עם ארומה של אנגס, קיזיו ופומלה, בעל גוף קליל וחמצות עדינה.
הולך טוב עם: דגים, פסטות, פירות ים האנטיסטי.
- ♦ **שם היין:** דור 5 קברנה פרנק 2012
היקב: 1848
בציר: 2012
לגימה טובה: יין אדום טוגי כהה, עם רמזים של פלפל שחור, טבק, ליקריץ, אגוז קלוי ושאקולד מריר.
הולך טוב עם: צלעות סלה.
- ♦ **שם היין:** BRAVDO סוביניון 2013
היקב: ברבדו - כרמי יוסף
בציר: 2013
לגימה טובה: בעל ארומה של שוק, פירות יער נרגרים שחורים, עשבי חיבול, זית שחור ומנטה, וכן רמזים של פלפל ירוק ומלפל שחור.
הולך טוב עם: מנת דגים ובשר