

חצי הטעס המלאה

הוזמנתם אל הדודים ליל הסדר או גרווע מזהה, אתם מאוחים אוטם? לא תוכלו להתחמק ממצוות ארבע הטעסות. אבל, בין שמודובר בסדר המומי אצלכם, או אירוח אצלן דוד רחוק, אתם לא חייבים להשקיין יקר (סבא יענקל'ה ממילא לא ידע להבדיל בין יין תירוש לשאטו לאפייט, לא נכה? רגע לפני החג, יצאונו לבדוק אילו יינות מוצלחים ישדרגו לכם או למארחים שלכם את שולחן החג ולא ידרשו מכם לחצות את תקורת ה-60 שקל

אלמוג 2013 של יקבן חיים

ומה עם יין לkipoth? יין דיזטיף העשי מ-100 אחוז טרמאניט, זו ענביבים ייחודי וחדש בטע הישראל, שפותח באוניברסיטת קורן בנוי יירק והועבר ישירות ליקב. יין מטעם פרוטו וען שיתאים לキンוח הפירות תושמאותיהם שלכם מקווים שתצרכו לו. 60 שקל ▶



קבינה סובניון רוז'

הකבינה של ברקן גדי בגליל העליון, מושיע בחביות עצ' אלון, הסדרה כולה דכטה במעט 70 מדליות בשל תחרויות יין בינלאומיות והמחירה של הבקבוק מפתח ממש. 45 שקל



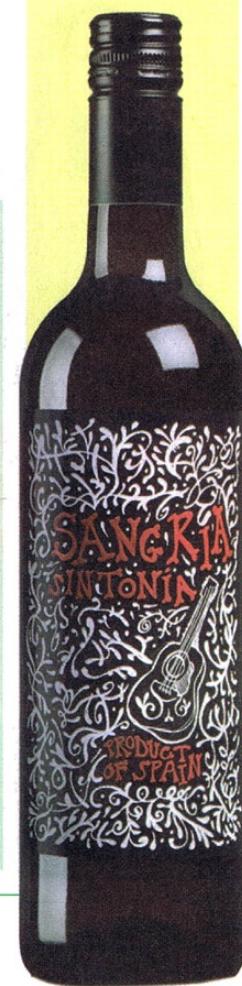
מלבק 2013 של טפרוברג

הנה משאנו מקור, יין מענבי מלבק הוא לא משחו שאספר להשיג בקהלות בארכ. היין הזה מיוצר מכרם מלבק שגדל בהרי יהודה והוא קטיפתי, עשיר וטעים, וממש לא זוקק להשרה (ביקבוק בשפה מקצועית) לפני השילוק הראשון. 59 שקל ▶



סנגורייה של el vi wines

ולמה לא להביא סנגורייה? משקה מואלח מזעך גם למי שקשה לו עם ינות, מכיוון שמודובר בעצם במשקה ספרדי מסורתי שמערבב יין עם מים מותבלים אромטיות. הסנגורייה זו עשויה ענבי טמפרוני, יש בה שבעה אחוזי אלכוהול וטעם מתוק ונעים. 25 שקל



רוזה 2014 של יקב תשבי

קבינה מאזור הר היודהה הגביהים, טראור יהוד' עט אדמיה שלעתן ושורה שמננקה טעם יהוד' ליין. 45 שקל



קבינה סובניון של יקב איבידן

יין בעגל גוף בימנו, שיכול להתאים בעיקר למנות העקריות הבשריות. 59 שקל



ברברה 2014 מסדרת מדונה

רוזה הוא הימור בטוח, כשאתם מבאים יין ממתנה. הוא מתקים לכלם, ונדרד דוקא לאחורות כבודות כמו בليل הסדר, שרבם הgef לא יכול להעMISS גם אלכוהול רצין. סדרת אדמיה כבר קטפה לא מעט מדיליות ובצדק. 59 שקל.



גורצטראמיינו 2014 של טפרוברג

יין לבנות. גורצטראמיינו הוא יין שנשים אהבות. הוא מאוד עדין ופירותי, וכדי להציג אותו קרי מהמרקם. 59 שקל

