



מגזין בקבוק < מבצעים < המלצות לפסח 2016 < יינות יקב בן חיים לפסח

מאת: יקב בן-חיים
עריכה: אבי הלוי
צילומים: יח"צ

לקראת חג הפסח בחרנו להמליץ על ארבעה יינות, חדשים ומתיישנים, האחד לבן ושלושה אדומים:

בן חיים, שרדונה 2014

יין לבן יבש העשוי מ-85% שרדונה ו-15% סוביניון בלאן. רמת אלכוהול: 12.5%. התיישן חמישה חודשים בחביות עץ אלון צרפתי חדשות בעלות נפח של 600 ליטר. בעל ארומות וטעמים של אננס קיווי ופומלה. מומלץ להגשה בטמפרטורה של 8 מעלות צלסיוס. כשר למהדרין בד"צ בית יוסף, OK. מתאים למאכלי גבינות, דגים, אנטיפסטי ומאכלים קלים. מחיר: 89 ש'.



בן חיים, קברנה סוביניון Tradition 2012

יין אדום יבש העשוי מ-85% קברנה סוביניון, 10% מרלו ו-5% פטיט סירה. רמת האלכוהול: 13.5%. התיישן 15 חודשים בחביות עץ אלון. בעל טעמים וריחות עוצמתיים, מתובלים בטאנינים רכים וסימנת ארוכה. מומלץ להגשה בטמפרטורה של 18 מעלות צלסיוס. כשר למהדרין בד"צ בית יוסף ורבנות רמה"ש. מחיר: 99 ש'.

בן חיים, קברנה פרנק רזרב 2011

יין אדום יבש העשוי מ-85% קברנה פרנק בתוספת מרלו ומעט פטיט סירה. רמת האלכוהול: 13.8%. התיישן 20 חודשים בחביות עץ אלון. יין בעל גוף דומיננטי ואלגנטי, עם פרי מתוק, טאנינים רכים וארומות של מוקה ואגוז לוז. מומלץ להגשה בטמפרטורה של 18 מעלות צלסיוס. כשר למהדרין בד"צ בית יוסף ורבנות רמה"ש. מחיר: 140 ש'.



בן חיים, קברנה סוביניון גרנד רזרב 2010

יין אדום יבש העשוי מ- 90% קברנה סוביניון בתוספת קברנה פרנק ומעט פטיט סירה. רמת האלכוהול: 14.1%. התיישן 30 חודשים בחביות עץ אלון. יין עשיר בטעמים וניחוחות, פירותי ובעל גוף מלא. צבעו ארגמן בוהק, טאנינים עדינים, בעל פוטנציאל התיישנות ארוך. מומלץ להגשה בטמפרטורה של 18 מעלות צלסיוס. זכה במדליית זהב כפולה בתחרות טרה וינו 2015 ובציון 90 אצל רוברט פארקר. כשר למהדרין. מחיר: 250 ש'.

יקב בן-חיים הוא יקב בוטיק משפחתי ששורשיו החלו כבר במאה הקודמת ביבשת אירופה. משפחת בן-חיים הינה נצר למשפחות של חבתנים, ייננים וסוחר יין. שיטת הפקת היינות ביקב מתבססת על מסורת בת עשרות שנים. יקב בן-חיים הוא בית גידול יין, הנהנה מגידול חמישה זני ענבים אצילים: קברנה סוביניון, מרלו, קברנה פרנק, פטיט סירה ושרדונה. הכרמים שתולים בגליל העליון. היינות מתבגרים בחביות במשך תקופות ארוכות, בין 14-30 חודשים, ומשם מועברים להשתבחות נוספת בבקבוקים. ליקב חמש סדרות יין הכוללות יינות אדומים מתיישנים, יינות לבנים ורוזה.

איתי בן-חיים, היינן הראשי של היקב, גדל על ברכי עולם היין וכבר בנעוריו זיהה את הפוטנציאל האדיר שקיים בניסיון המשפחתי בתחום היין. עם שחרורו מהצבא דחף את המשפחה לפתיחת היקב אשר כיום נמצא ברמת השרון. את השכלתו המקצועית וידיעותיו רכש מלימודים רבים והתמחויות בבורדו שבצרפת. במרוצת השנים זכו יינות היקב להערכה רבה בקרב מבקרי וחובבי היין וליינותיו הוענקו כ- 50 מדליות יוקרתיות בארץ ובעולם. יינות היקב כשרים למהדרין ואינם מבושלים.

מרץ 2016