



דף הבית | קצת עלי | בינטי ואופנה | לייפסטייל וצרכנות | - קולינריה | צור קשר

יקב בן חיים: שרדונה רזרב 2013 לשבועות



מחפשים את היין המתאים לארוחת שבועות?

שרדונה רוזב 2013 של יקב בן חיים עונה על כל הציפיות. היין בעל צבע זהוב, עשיר במינרלים, קטיפתי ואלגנטי. 100% ענבי שרדונה מובחרים. מתאים להגשה עם דגים ופירות ים, פסטות וגבינות. מגישים צונן: 10-12.5% כהל בנפח.

יקב בן-חיים הוא יקב בוטיק משפחתי ששורשיו החלו כבר במאה הקודמת ביבשת אירופה. משפחת בן - חיים הינה נצר למשפחות של חבתנים, ייננים וסוחרים יין. שיטת הפקת היינות ביקב מתבססת על שיטת העולם הישן, הקפדה על סוגי חביות ויישון על פי מסורת משפחתית בת עשרות שנים.

יקב בן - חיים הוא בית גידול יין, שמתחיל בגידול חמישה זני ענבים אצילים (קברנה סובניון, מרלו, קברנה פרנק, פטיט סירה ושרדונה) השתולים בכרמי היקב בגליל העליון, עוברים לגידול בחביות למשך תקופות ארוכות בין 14-30 חודשים ומשם לגידול בבקבוקים.

ליקב חמש סדרות יין הכוללות יינות אדומים מתיישנים, יינות לבנים ורוזה. יינות היקב מזה שנים מוצבו כיינות היוקרתיים ביותר בארץ, והיקב הוא בין היחידים בארץ אשר מוכר יינות מתיישנים בריטל.

איתי בן- חיים הינן 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, ומבחינתו "יין הופך כל ארוחה לסעודה וכל חגיגה לנשף".

במרוצת השנים, יינות היקב זכו להערכות רבות בקרב מבקרי החובבי היין ובכ- 50 מדליות יוקרתיות בארץ ובעולם.

יקב בן-חיים נבחר ליקב הבוטיק הטוב בישראל – בתחרות היין טרה וינו והיחיד בישראל המחזיק במדליית גרנד צ'ימפיון בתחרות זו וכן מחזיק במדליית גרנד פרי מאירופה.

כל יינות היקב כשרים למהדרין. לא מבושלים.

השרף 6, רמת השרון

בימים א'-ה' בין השעות: 10:00-17:30
ביום ו' וערבי חג בין השעות: 11:00 ועד שעה לפני כניסת השבת/החג
טלפון 03-534-6748





Author: Eti Be