

יקב בן חיים ממליץ על קברנה פרנק 2011 כיין לשולחן החג לכבוד הפסח



כשהקימו בשנת 1998 את יקב הבוטיק בן חיים, אף אחד בסביבת משפחת בן חיים לא הופתע. אחרי הכול, האם רות היא דור שישי לבוני חביות, עוד מרומניה, דרך חיפה ועד לבית המשפחה ברמת חן. האב, אלי, ביום יום יועץ משפטי של בנק דיסקונט ועורך דין עסוק, גדל בפריז בבית של סוחר יין ולמד את ההבדל בין מרלון לקברנה עוד לפני שלמד ללכת. כך שכשהשניים החליטו להפוך את יקב הגראז' המשפחתי, זה שמדי שנה עשה למשפחה ולחברים חבית אחת של יין לבן ואחת של אדום, ליקב בוטיק אמיתי, איש לא הרים גבה. חלפו שנים, יקב בן חיים נחשב ובצדק לאחד מיקבי הבוטיק האיכותיים בישראל. מדי יום שישי, מרכז המבקרים של היקב ברמת השרון הומה מאנשים, איתי מפליא בנגינה, היין נשפך כמים, וריקודים ושמחה ממלאים את החלל. המשפחה מחזיקה כרמים באזור הר מירון, מה שמאפשר לה לבחור את הענבים הטובים ביותר כדי ליצור יינות גדולים. במרוצת השנים זכו יינות היקב במדליות זהב בינלאומיות, קיר מרכז המבקרים שביקב מעוטר תעודות המלמדות על אין ספור זכיות בתחרויות שביססו את מקומו כאחד מיקבי הבוטיק האיכותיים שמייצגים את ישראל. לכבוד הפסח, ממליץ היקב על זוכה מדליית הזהב בתחרות טרה וינו 2015 קברנה פרנק רזרב מבציר 2011 יין שילווה עבורכם היטב את המנות העיקריות.

יקב בן חיים, קברנה פרנק רזרב 2011

רשמי טעימה שלי: האף, שופע אופי זני המשקף עשבוניות ארץ-ישראלית כמו טימין ורוזמרין, לצד ירקרקות מפולפלת, עם פרי יער שחור ואדום ורמיזה לתבלין, עם נימת

פרי מתקתקה, שעוטפת ברכות את נוכחות העץ. בפה, טאנינים רכים וחומציות טובה ומאוזנת עם טעמי פירות יער, שוקולד מריר ונגיעות עץ אלון. המרקם קטיפתי. הסיימת ממושכת.

היין: אדום יבש

זני ענבים : עשוי מ- 85% קברנה פרנק בתוספת מרלו ומעט פטיט סירה.

PH: 3.54

אלכוהול: 13.8%.

התיישנות: היין התיישן 20 חודשים בחביות עץ אלון.

הגשה: מומלץ להגשה בטמפרטורה של 18 מעלות צלסיוס.

כשרות: כשר למהדרין בד"צ בית יוסף ורבנות רמה"ש.

מחיר לצרכן: 140 ש'.



יקב בן חיים בע"מ

מתחם ירוק ישראלי, רחוב השרף 6, רמת השרון.

ובפייסבוק: <http://facebook.com/benhaim.winery>