



בחגי תשרי שותים טוב (3)

14 בספטמבר 2017 יאיר קורן

שידוך יינות למנות הרבות בסעודת החג הוא משימה כמעט בלתי אפשרית ובסופו של דבר מה שיקבע הוא "טעים, לא טעים". עד יום ד' יש עוד זמן למקצה שיפורים בנבחרת היינות שתלווה את הסועדים.



יקבי בנימינה

היקב השיק לקראת החג מגוון רחב של יינות צעירים וגם מתיישנים.

רזב, רוזה גרנאש-ברברה 2016

מאזור רמת סירין בגליל, תסיסה בחביות והתבגרות של 5 חודשים, פרחוני, ארומות וטעמים של תות ואשכולית, חמיצות מצינת.

רזרב, רוסאן כתום 2016

מאזור הגלבוע, תסיסה עם הקליפות במשך חודש, 5 חודשים בחביות, פרחוני, דבשי, שופע פרי, רבדים של טעמים, חמיצות נעימה, יין כתום מוצלח ביותר.

רזרב, מרסלן 2014

100% מרסלן, מאזור הגלבוע, 14 חודש בחביות, בשל ופרחוני, שופע פרי אדום ושחור, וניל ותבלינים.

BIN שרדונה 2016

מאזור הגלבוע, שרדונה קל ורענן בלי עץ, לא שגרת, ניחוחות וטעמים של פרי הדר, חמיצות נעימה.

טבע, קברנה סוביניון-מרלו 2016

מאזור לכיש, שופע פרי אדום ושחור, מתובל, רמזים של עץ אלון, איזון טוב, סיומת ארוכה.

יוגב, קברנה סוביניון-פטי ורדו 2016

ענבי הקברנה 80% נבצרו בקדמת צבי וענבי הזן פטי ורדו בגלבוע, מרוכז, פרי שחור, פלפלי, מורכב, שידוך טוב למנות בקר.

יקב טוליפ

רזרב, סירה 2015

95% סירה מכפר יובל והשאר פטי ורדו, שנה וחצי בחביות, גוף מלא, פרי שחור, מתובל, שוקולד, אספרסו, טאנינים חלקים, סיומת נקייה נעימה.

ווייט פרנק 2016

שני שלישים קברנה פרנק (בלאן דה נואר) ממושב מטע, השאר סוביניון בלאן, חצי יבש, ארומטי, פרחוני, תפוח ותות, מתקתק ועם זה רענן, יין מענג.

יקב מאיה

Mare white 2016

בלנד של מרסן מהגלבוע ופרנץ' קולומבר מאזור בנימינה, פירותי, קליל, חמיצות נהדרת, טעם מתמשך.

Mare Nostrum 2015

בלנד של קריניאן, מורבדר, סירה ופטיט סירה, גוף מלא, פרי שחור, שנה בחביות, מתובל, עישון קליל, הרמוניה.

שאתו גולן

קברנה סוביניון 2014

מדרום רמת הגולן, כשנה בחביות, פירות שחורים ואדומים, מינרלי, פלפלי, טאנינים חלקים, חמיצות טובה, קברנה הרמוני ואלגנטי.

יקב בן חיים

רזרב, שרדונה 2016

מהר מירון, בתוספת סוביניון בלאן, 10 חודשים בחביות, מרקם קרמי, חמיצות טובה.

טרדישן, קברנה סוביניון 2013

מהר מירון, בתוספת מרלו, פטיט סירה וקברנה פרנק, עץ מודגש (שנה וחצי בחביות), שפע פרי, שוקולד ותבלינים.

יקבי ירושלים

ספיישל אדישן, שרדונה 2016

מעמק שילה, מרקם קרמי, ארומות וטעמים של הדרים, תפוח, מלון, וניל ופירות טרופיים, חמיצות טובה, סיומת נקייה.

לימיטד אדישן, קריניאן / שיראז משכנות שאננים 2016

שופע פרי, ארומות של מנטה, קינמון, טאנינים לא יבשים, גוף בינוני-מלא, איזון טוב.

רזרב, מרלו 2013

מהר ברכה, בתוספת קברנה סוביניון ופטי ורדו, שלוש שנים בחביות, ארומות של פירות אדומים, מנטה וקפה, גוף מלא.

צילומים: יח"צ, אורי שדה