



חפש



מעריב

on-line

חדשות הנבחרת עסקים ספורט **אירועים** בריאות-ויעוץ תרבות לייף סטייל בלוגים המומחים העיתון הדיגיטלי

בורא פרי הגפן: היינות שישדרגו לכם את ארוחות החגים

רגע לפני שהשנה החדשה נכנסת חשוב להיערך מבעוד מעוד עם המשקה שיככב על השולחן. קבלו מספר המלצות שיבטיחו את ההצלחה מיטל שרעבי

08/09/2015 06:10

תגיות: יין יקבים בארץ



בקבוקי יין. (צילום: ללא)

אדום או לבן, קברנה או שרדונה. שולחן החג לא יהיה שלם ללא היין המושלם.

רגע לפני שנפתחת עונת החגים ריכזנו עבורכם את מיטב היינות שישדרגו את הארוחות, לחיים.

יקב תבור משיק יין חדש בסדרה היוקרתית שלו "אדמה II זהר 2014 – בלנד של ענבי סוביניון בלאן, שרדונה, רוסאן וקולומברד.

מחיר 79 שקלים.

בשורה התחתונה: יין ארומתי ופירותי במחיר נוח. מעולה לפתיחת הארוחה. בעל

גוף בינוני, מתאים מאוד עם מנות דגים, עוף וירקות.

יין של יקב תבור מסדרת "אדמה II" צילום: איה בן עזרי
יקבי כרמל השיקו את קברנה סוביניון, כרם סומקה 2012 מסדרת Carmel Single Vineyard, זהו יין שני בסדרת "הכרם היחידני", שמגיע מסומקה שבצפון רמת הגולן.

מחיר 120: שקלים.

בשורה התחונה: יין בעל גוף מלא וסיומת מעודנת. יש לו גוון ארגמני וניחוח טבקי-פירותי. מתאים מאוד בליווי אוסובוקו או צלעות טלה.

קברנה סוביניון של יקבי כרמל

סופרייר, פטי ורדו 2010 של יקבי ברקן. יין שיוצר במהדורה מוגבלת בת 6,400 בקבוקים, ומורכב מ-96% ענבי פטי ורדו ו-4% קברנה סוביניון.

מחיר 225: שקלים.

בשורה התחונה: יין שיושן 20 חודשים בחביות אלון. יש לו גוון אדום עז וטעמים מורכבים שמתפתחים עם הזמן, ובהם רמז לפירות יער, רימונים ותבלינים.

סופרייר, פטי ורדו 2010 של יקבי ברקן. צילום: יח"צ

יין אדר מבציר 2008 של יקב ELVI הספרדי. היין משלב בלנד של ענבי קברנה סוביניון, פטיט ורדו וסירה, שגדלו בריבירה דל חוקאר בספרד.

מחיר 79: שקלים.

בשורה התחונה: ליין יש צבע דובדבני עשיר, חומציות מאוזנת וטעם פירותי. בנוסף הוא בעל טאנינים רכים וסיומת ארוכה. מתאים מאוד לצד בשר ותבשילים.

יין אדר מבציר 2008

יין, Devotage 2014 מסדרת INSPIRE של יקב טפרברג. בלנד אדום יבש, המורכב מ-60% ענבי מלבק ו-40% ענבי מרסלן.

מחיר 65: שקלים.

בשורה התחתונה: לייך צבע בורדו עשיר, עם ניהוחות עציים ופירותיים של דובדבנים ושזיפים וסיומת ארוכה ועוצמתית .

יין של יקב טפרברג

חברת שקד מוציאה מארז לקראת החגים, ובו קברנה סוביניון ומרלו של "דרך ארץ".

מחיר 74.90: שקלים.

בשורה התחתונה: המארז מוצע במחיר סביר. שני היינות קלילים ונעימים לשתייה, מתאימים לצד בשר.

קברנה סוביניון ומרלו של "דרך ארץ"

אסטייט שיראז 2012 של יקב תשבי היושב בזכרון יעקב. היין עשוי מ-100% ענבי שיראז, ויושן 12 חודשים בחביות עץ אלון אמריקאי.

מחיר 85: שקלים .

בשורה התחתונה: יין עשיר עם ארומה של קפה קלוי וטעמים של פירות יער. היין בוקבק ללא סינון, וצפוי להתפתח עם השנים .

אסטייט שיראז 2012 של יקב תשבי

יקב ברבדו כרמי יוסף השיק לקראת ראש השנה קברנה סוביניון מענבים שנבצרו בספטמבר 2013. היין משלב 90% ענבי קברנה סוביניון ו-10% ענבי מרלו.

מחיר 130: שקלים.

בשורה התחתונה: יין בעל צבע אדום ארגמני עם ארומה מתובלת וטעמים פירותיים. היין נעשה ללא סינון, והוא עוד צפוי להתפתח בארבע השנים הבאות. מתאים מאוד לצד בשר ותבשילים .

יין של יקב ברבדו כרמי יוסף.

סנדרו 2013 מבית יקב אלכסנדר. יין המורכב משילוב של שישה זני ענבים: קברנה סוביניון, שיראז, פטי ורדו, ארגמן, גראנש וסוביניון בלאן, שגדלו בכפר שמאי שבגליל העליון.

מחיר 99: שקלים.

בשורה התחתונה: יין בעל צבע ארגמני עשיר, שהתיישן במשך 13 חודשים. בעל ארומה של פירות יער, טעמי שוקולד ונגיעות וניל.

סנדרו 2013 מבית יקב אלכסנדר. צילום: אייל קרן

מארז לרגל חגי תשרי של יקב עמק האלה, הכולל קברנה סוביניון 2011 וסוביניון בלאן 2014.

מחיר 149: שקלים.

בשורה התחתונה: שני יינות קלילים, אשר מתאימים לחובבי יין אדום ולבן. הקברנה בעל טעמים מאוזנים וניחוחות אדמה, בעוד הסוביניון קיצי וקליל עם רמזים של תפוח ירוק.

מארז לרגל חגי תשרי של יקב עמק האלה.

יין סירה 2014 של יקב מוני – יין מסדרת נחל של היקב, שהופק מענבי סירה ויושן במשך חצי שנה בחביות עץ אלון.

מחיר 55: שקלים.

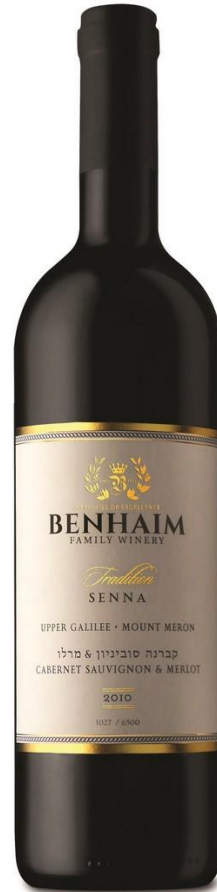
בשורה התחתונה: יין עשיר במחיר מצוין. ליין יש טעמים מעט מעושנים וסיומת רכה. מתאים מאוד לצד מנות של בשר צלוי.

יין סירה 2014 של יקב מוני

סנה 2010 מסדרת TRADITION של יקב בן־חיים. היין מכיל בלנד של ענבי קברנה סוביניון, מרלו וקברנה פרנק, והוא התיישן במשך 16 חודשים בחבית עץ אלון.

מחיר 85: שקלים.

בשורה התחתונה: יין עם חמיצות רעננה, טעמים שוקולדיים וגוף עגול. יש לו סיומת חלקה והוא אינו משאיר תחושת יובש. מתאים לצד בשר ודגים.



סנה 2010 של יקב בן-חיים.

צילום: אייל קרן

פרימיום 3400 אמרלד ריזלינג בציר 2013 של יקבי ירושלים – יין חצי יבש, המורכב מבלנד של 85% ענבי אמרלד ריזלינג ו-15% ענבי שרדונה, שנבצרו בגבעת ניל"י ושפלת יהודה.

מחיר 45 שקלים.

בשורה התחתונה: יין נפלא לפתוח איתו את הארוחה, בעל טעמים וניחוחות הדרים ומתיקות קלה. מתאים מאוד לצד גבינות, ירקות ופירות.

פרימיום 3400 אמרלד ריזלינג של יקבי ירושלים

יקבי רמת הגולן משיקים את מלבק 2012, המיוצר כולו מענבי מלבק ויושן בחביות אלון צרפתי כ-18 חודשים.

מחיר 135 שקלים

בשורה התחתונה: לייך יש ניהוח עשיר של פירות שחורים, הוא עדין מאוד ומתגלגל בחך. מצוין לצד מאכלים חמים ובשר בגריל .

מלבק 2012 של יקבי רמת הגולן

שרדונה גליל עליון 2013 של יקב רקנאטי – יין שחציו יושן בחביות עץ אלון צרפתי מבורגון, בעוד חציו השני הותסס והתיישן במכלי נירוסטה, דבר שיצר טעם ייחודי.

מחיר 62: שקלים.

בשורה התחתונה: יין בעל גוף מלא, עם ניהוחות לימוניים וטעמים פירותיים טרופיים. מתאים מאוד לצד גבינות, דגים, סלטים ופסות.