



כוס רביעית:

MARE NOSTRUM
יקב MAYA

"מומלץ בחום. יקב שחרת על דגלו את היס-תיכוניות. עושר היין עולה על עוצמתו ונוכחותו. בלנד של סירה, קרינאן ופטיט סירה. היין התיישן כ-18 חודשים בחביות שאינן חדשות, כך אני מנחש, והתוצאה היא יין עשיר בארומות ובטעמים. התבלנים, הקפה, הטבק והאדמתיות משתלבים בצורה נהדרת בטעם רב-שכבתי. היין לא עוצמתי מדי ועושרו מספר סיפור יס-תיכוני. תענוג".
המחיר: כ-120 שקלים.



כוס שלישית:

בן חיים מיתוס 2014

"כהגדרתו, זהו יין גדול. הוא נעשה בשנים יוצאות דופן באיכותן ובתחלקות שמ-ראות גדולה. היין הזה הוא מגרש המשחקים הפרטי של היינן. היין מבטא יצירתיות המשולבת באיכות יוצאת דופן. בלנד של פטיט סירה, מרלו וקברנה פרנק. היין התיישן כ-14 חודשים בח-ביות עץ אלון צרפתי ומשלב טעמי פרי עם נוכחות עצית בצור-רה מושלמת. יין הרמוני ועשיר בצורה יוצאת דופן. זמן וסובלנות מיטיבים עמו. יין מדהים".
המחיר: כ-300 שקלים.



כוס שנייה:

בן חיים קברנה
פרנק 2016

"יין רציני, עם נוכחות, המיושן כ-24 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי. ארומות של פרי יער, שוקולדיות וטבק, המשולבות בטעם רב-שכבתי. הקברנה פרנק מעניק מעין רעננות בסיומת היין. יין שעם הסבלנות הראויה - מעניק חוויה נהדרת".
המחיר: כ-130 שקלים.



כוס ראשונה:

בן חיים סנה
2016

"בלנד של קברנה ומרלו, מיושן כ-14 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי. הוא הרמוני, עם גוף בינוני עד מלא. ארומות של פרי משולבות היטב בטעם עשיר, אך לא עוצמתי מדי. יחס נהדר בין נוכחות פרי לנוכחות חבית. נגיש יחסית".
המחיר: 110 שקלים.



אריה לוקנישוק
יורוסטנדרט
יבוא יין