



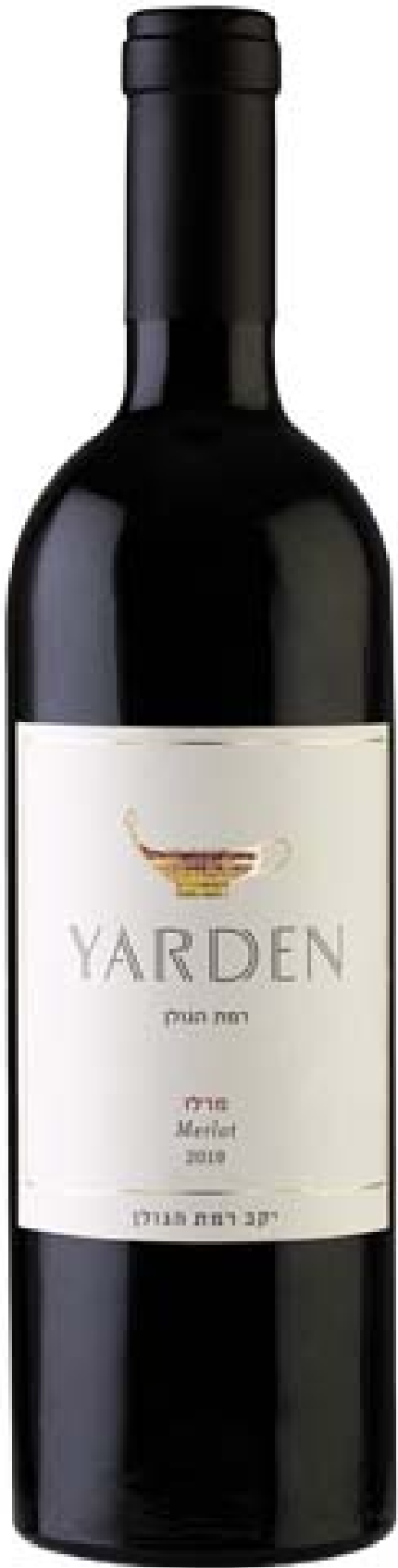
30.03.2023 // חדשות האוכל / עולם היין הכשר

ארבע כוסות – היינות ומארזי החג המומלצים לפסח 2023

0 2



חג הפסח כבר כאן. ואין כמו יין טוב או מארז חגיגי כדי לעשות את החג הזה הרבה יותר שמח וטעים.



יקב בן חיים - יינות מומלצים

שרדונה חרב 2020

הענבים מכרמי היקב בהר מירון, גליל עליון. 85% שרדונה ו- 15% סובניון בלאן שתססו בחביות אלון 500 ליטר חדשות. יין לבן יבש קלאסי, עדין ואלגנטי, צבעו זהב עשבוני וטעמיו כטעמי אגס מקורמל בחמאה. מומלץ ללהגיש צונן: 8-12 מעלות.

קברנה פרנק חרב 2017

הענבים מכרמי היקב בהר מירון, גליל עליון. בציר היובל של היקב. 85% קברנה פרנק והיתרה מרלו וקברנה סובניון שנבצרו בבציר ידני וסלקטיבי. הבקבוק התיישן 24 חודשים בחביות עץ אלון משובחות. יין מרשים ואלגנטי עם פרי אדום בשל. מומלץ להגיש בטמפ' 17-18 מעלות.

קברנה סובניון טרידשן 2019

ענבים מכרמי היקב בהר מירון, גליל עליון. מורכב מ-82% ענבי קברנה סובניון, 10% ענבי סירה ו-8% ענבי מורבדר. הבקבוק התיישן 18 חודשים בחביות עץ אלון מובחרות. יין עם ארומות של ערמונים קלויים, טבק ופטל שחור. גוף מלא וסיומת מרתקת. מומלץ להגיש בטמפ' 17-18 מעלות.

במרוצת השנים, יינות היקב זכו להערכות מצוינות בקרב מבקרי וחובבי היין וביותר מ-75 מדליות יוקרתיות בארץ ובעולם וכן הוכתר ליקב הבוטיק הטוב בישראל.

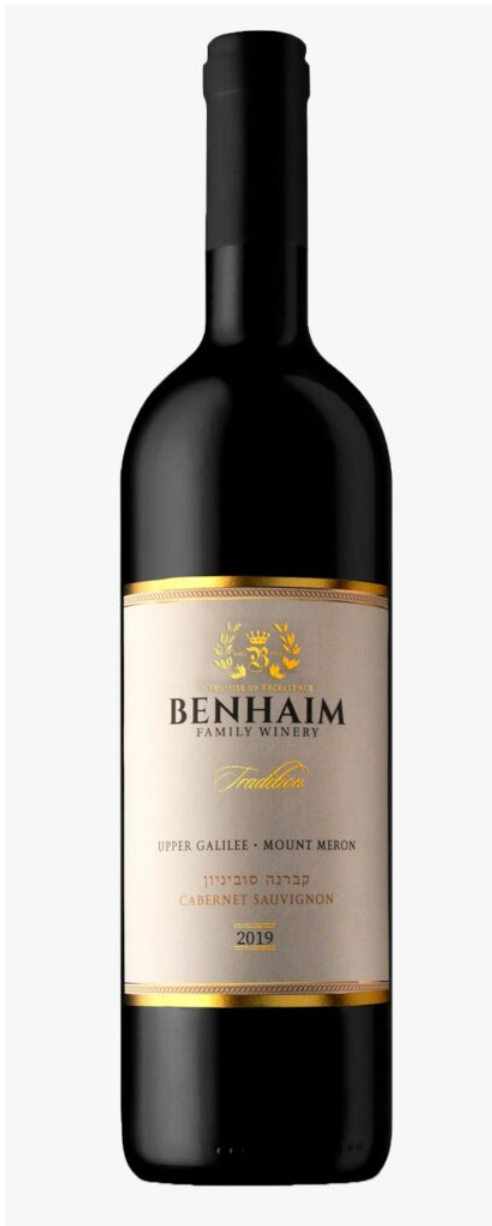
✓ היקב שוכן במרכז הארץ, בנווה ימין אך מגדל את הענבים בכרמיו הנטועים בגליל העליון,

בהר מירון.

מידי שישי יינן היקב מארח בחצר יין ברעננה מבקרים ומקבל את פניהם להסברת יין, טעימות ומוזיקה חיה על הסקסופון ובנוסף, החל משעות הצהריים מתקיימת קבלת שבת שמחה עם המון יין, גבינות, לחמים ועוד מכל טוב.

כל ביקור בחצר היין דורש תאום מראש בטל. **03-534-6748** או בתאום הגעה [באתר האינטרנט](#).

כל יינות היקב כשרים למהדרין. לא מבושלים.



יצרנו ממוצע יינות מאלט