



פינת אוכל נפתחת ב

מגוון רחב של פינות אוכל, שולחנות האורחים

פינות אוכל ZAGA



דתי-ישני
קרילת הפנאי והקולינריה הנשירה בישראל

22.05.2023 // חדשות האוכל / עולם היין הכשר

שבועות 2023: היינות והמארזים המומלצים לחג

0 3



חג השבועות כבר כאן. ואין כמו יין טוב או מארז חגיגי כדי לעשות את החג הזה הרבה יותר שמח וטעים. צוות דתילישס עמל ואסף לכם לרשימה את הטובים והמומלצים ביותר. יינות ישראלים מעולים ומארזי מתנות מגניבים לשמחת חג אמיתית. לחיים חברים, וחג שמח וטעים.

יקב הרי גליל משיק יין ראשון עם 10% אלכוהול - רוזה מסדרת גליל

גליל רוזה מכיל 10% אלכוהול בלבד בהתאם למגמה העולה של צרכני יין צעירים בעולם ובישראל המעדיפים לשתות יינות בעלי אחוז אלכוהול נמוך כדי להנות מיין איכותי וטעים שמאפשר להמשיך את היום.

תווית היין מעוצבת בהתאם לתקופה בה אנו משיקים אותה, מראה את הפריחה ואת בעלי החיים המצויים בכרמים ברי הקיימא של היקב.

גליל רוזה של יקב הרי גליל הינו יין שמתאים מאוד למזג האוויר בתקופה זו של השנה, לקראת חג השבועות. היין מורכב מ 50% סירה, 38% סנג'ובזה ו-12% גרנאש. היין בעל ניחוחות טריים של אפרסק לבן ופרחי בר גליליים לצד חמיצות מרעננת. אחוז האלכוהול הנמוך של היין, 10%, הופך אותו לקליל, פריך וכיפי - שאי אפשר להפסיק לשתות.

[<< קראו גם: שבועות 2023: עוגות הגבינה הכשרות המומלצות והשוות](#)



גליל רוזה (צילום אסף קרלה)

שרדונה & קברנה פרנק ההמומלצים של יקב "בן-חיים" לשבועות

יקב בן-חיים הוא יקב בוטיק משפחתי, בין הוותיקים בישראל ששורשיו החלו כבר במאה הקודמת ביבשת אירופה. משפחת בן-חיים הינה נצר למשפחות של חבתנים, ייננים וסוחרי יין. שיטת הפקת היינות ביקב מתבססת על שיטת העולם הישן, הקפדה על סוגי חביות ויישון על פי מסורת משפחתית בת עשרות שנים.

לחג שבועות הקרוב בחרנו שני יינות מומלצים של היקב. אחד לבן כיאה לחג שבועות ואחד אדום לאלה שלא מוותרים על היין האדום.

שרדונה רזב 2020 - יין לבן יבש ועשיר מהיוקרתי שביינות הלבנים של היקב.

מורכב מ 85% ענבי שרדונה ו- 15% סובניון בלאן והתיישן 12 חודשים בחביות עץ אלון 500 ליטר חדשות אשר העניקו ליין ארומות של פרי בר, תפוח בדבש וטעמים רעננים של קרמבולה ואנונה.

מחיר: 100 ₪



שרדונה בן חיים (צילום אייל קרן)

קברנה פרנק חרב 2017 – יין אדום יבש, חביב הקהל מבין יינות היקב.
מורכב מ85% קברנה פרנק והיתרה מרלו וקברנה סוביניון שנבצרו בבציר ידני וסלקטיבי.
ענבים מכרמי היקב בהר מירון. היין התיישן 24 חודשים בחביות עץ אלון משובחות.

בציר 2017 מציין את בציר היובל, 50 שנה של עשיית יין במשפחת בן-חיים.
יין מרשים ואלגנטי עם פרי אדום בשל.

מחיר: 170 ₪

סדרת היינות פורטה 6 - עכשיו גם בגרסה כשרה

לסדרת היינות פורטה 6 היה בדיוק מה שצריך בשביל לכבוש את לב הקהל הישראלי. יינות טעימים ונגישים מאזור יין שצובר פופולריות, תווית בולטת וצבעונית, ומחיר שמשאיר עודף מ-50 ₪.

החל משנת 2019, שבה החלה חברת שקד לשווק בישראל את יינות הסדרה, המכירות הלכו וגדלו מדי שנה באופן ניכר, והגיעו ליותר מ-200 אלף בקבוקים בשנת 2022 בלבד. הצלחה גם בקנה מידה בינלאומי!

בסדרה הכשרה:

פורטה 6 לבן – זן ענבים: ויוסיניו (25%), ארינטו (25%), שרדונה (25%), ויונייה (25%). יין לבן ארומאטי ומרענן המציג ניחוחות מבושמים של פירות טרופיים ופרי הדר. מאוזן, צעיר ומרענן. ליווי נהדר לאוכל.

פורטה 6 אדום – זן ענבים: אראגונס (50%), קסטלאו (40%), טוריגה נסיונאל (10%). יין בעל אופי פירותי צעיר ומהנה ביותר עם גוף בינוני ומרקם רך ועגול. "כיף של יין".

פורטה 6 רוזה – זן ענבים: קסטלאו (60%), טינטה רוריז (טמפרניו) (20%), סירה (20%). בעל גוון סלמון ורוד כתום וניחוחות נעימים של פרי אדום ותות שדה טרי עם רמזים פרחוניים עדינים. מאוזן ומרענן עם סיומת ארוכה. רוזה מקסים ומהנה למדי.

היינות מיוצרים באזור ליסבואה (ליסבון), ונמכרים בארץ במחיר מומלץ של 49 ₪ לבקבוק.

ניתן להשיג בחנויות היין המובחרות.

סדרת פורטה 6 הכשרה (צילום יח"צ)

רקנאטי שרדונה כרם תל פארס בציר 2021

לכבוד חג השבועות מציגים ביקב רקנאטי, לראשונה, את יין שרדונה כרם תל פארס בציר 2021 מסדרת כרם יחידני, יין שמקפל בתוכו סיפור על אזור גידול, למידה וסבלנות.

ענבי השרדונה ניטעו לפני עשור בדיוק, בחלקה בכרם תל פארס שבדרום רמת הגולן, על אדמה בזלתית המתנשאת לגובה של 620 מטרים מעל פני הים ומיקרו אקלים ייחודי. החלקה הקטנה, הבודדת והיחידה,

סיפקה לזן זה תנאים אידיאליים לגידול ולהעמקת השורשים והביאה לידי ביטוי עושר, מליחות ומינרליות יוצאי דופן.

הבציר הראשון אכן מגשים את כל התקוות שתלו בו – בתום תקופת הבגרה בת 18 חודשים בחביות מעץ אלון צרפתי התקבל יין בעל עומק רב, עשיר בטעמים ובמורכבות יוצאת דופן המביאה לידי ביטוי מאפייני פירות גלעין, פרחוניות ומינרליות עדינה, בעל 11.5% אלכוהול.

יין שרדונה תל פארס הינו חלק מסדרת **כרם יחידני**, סדרה המשקפת פילוסופיה ייננית אותנטית, אשר שואפת לבטא את הכרם, סביבתו וזן הענבים הגדל בו. גישה זו מגלמת בתוכה כורמות מותאמת אקלים, מועדי בציר מדויקים ועשייה ייננית אלגנטית ומאופקת אשר סוללת את דרכה של חלקת הכרם, ליצירת יין איכותי.

רקנאטי שרדונה כרם תל פארס 2021

מחיר מומלץ לצרכן – 89 ₪.

שרדונה כרם תל פארס 2021 (צילום סטודיו קו חדש)

יקב ספרברג מציג לחג: פינו גרי אסנס 2022 | IMPRESSION
רוזה 2022

פינו גרי אסנס 2022 יין לבן יבש

מקור הענבים : ענבי הפיננו גרי הגיעו מכרם בעמק האלה שנמצא במורדות יהודה. איכות הענבים הינה תוצאה של התאמת זן זה למיקומו המיוחד של הכרם ותנאי האקלים הקרירים במיוחד בשעות הלילה ובשעות הבקר הראשונות. כרם זה עבר מספר סבבים של דילול אשכולות על מנת להגיע לענבים העשירים במיוחד בריכוז טעמים וארומות.

תיאור היין : צבע היין קש בהיר עדין וצלול . ליין בוקה המלווה במינרליות מורכבת ונגיעה פירותית.

היין בעל גוף קל עד בינוני, ומורכב – עם חמיצות רעננה וסיומת פריכה ומהנה.

מחיר מומלץ : 80 ₪.

יקב טפרברג - פינו גרי אסנס 2022 (צילום איילת ארד)

2022 IMPRESSION רוזה יבש

שם היין : IMPRESSION רוזה 2022

הרכב זני : 65% גראנש נואר ו35% קברנה פרנק

מקור הענבים: הקברנה פרנק מגיע מכרם בהרי יהודה והגראנש נואר מגיע מהגליל התחתון.

תיאור היין : היין ססגוני ומלא חן בעל גוון ורוד קל ועדין, מלווה בפרי הדר ופרחוניות יפה ותיבול עדין. היין יבש, בעל חמיצות צעירה ורעננה ונוכחות פרי צעיר.

מחיר מומלץ : 45 ₪.

יקב טפרברג - IMPRESSION רוזה 2022 (צילום איילת ארד)

מיוחד לשבועות - מארז יין וגבינות של יקבי כרמל ומשק יעקבס

חג השבועות, המביא איתו את החגיגות המסורתיות של תבואת ארץ זבת חלב ודבש ומסמל את תחילת הקיץ, הוא הזדמנות נפלאה לחנוג את תבואת הארץ גם בתחום היינות עם יינות ישראלים – והפעם עם מגוון היינות מהסדרה האזורית.

הסדרה האזורית הינה סדרה ייחודית של יינות משובחים המייצגים את מיטב אזורי הכרמים של ישראל ומביאה לידי ביטוי את הייחודיות של אזורי גידול נבחרים בגליל ובהרי יהודה. יינות הסדרה, מופקים מזני ענבים קלאסיים אשר נבצרים בכרמים מצטיינים מאזורי היין השונים. היינות מטופלים במסירות, במקצוענות ובדייקנות על מנת להביא לידי ביטוי את האיכות והאופי המיוחדים לזני הענבים ואזורי הגידול. ייצוג הסדרה הוא ע"י בעלי חיים מקומיים הסדרה האופייניים לארץ ישראל ולאזור הכרמים.

הסדרה האזורית כוללת את היינות: קברנה סוביניון, קברנה סוביניון שיראז, מרלו, רוזה וגוורצטרמינר

לכבוד חג השבועות, יקבי כרמל, היקב הגדול והמוביל בישראל, יוצאים בשיתוף פעולה חגיגי עם מחלבת "גבינות משק יעקבס" מכפר הרא"ה.

במסגרת שיתוף הפעולה, מציעים יקבי כרמל וגבינות משק יעקבס מארז מיוחד הכולל יין מהסדרה האזורית ומגוון גבינות משובחות, שיתאימו כמתנה נהדרת למארחים וישלימו כל ארוחת חג.

תכולת המארז:

- מרלו אזורית גליל עליון – יין אדום יבש בעל גוונים וניחוחות עמוקים של פירות יער בשלים. יין קלאסי לסועדים אשר רוצים ליהנות מיין עשיר בטעמים ועם זאת אלגנטי ומעודן.
- גבינת מנציגו מחלב כבשים (אריזת 180 גרם) – גבינה קשה בסגנון ספרדי, במרקם מוצק וטעם מלא ועשיר, 30% שומן.
- גבינת רוקפור מחלב כבשים ובקר (אריזת 180 גרם) – גבינה כחולה חצי קשה, משובצת עובש כחול. בעלת טעם עמוק וחריר המתחזק עם זמן הבשלתה. 30% שומן.
- גבינת גאודה מחלב בקר (אריזת 200 גרם) – גבינה קשה שמקורה בהולנד, בעלת טעם עשיר. 28% שומן.
- גבינת בייבי קממבר בקר (אריזה של כ - 120 גרם) – גבינה בשלה חצי קשה בסגנון צרפתי. בעלת מרקם רך וטעם אופייני עדין המתחזק עם התיישנות הגבינה. 25% שומן.

המארז יהיה זמין לרכישה בין התאריכים 10-25 במאי

ניתן להשיג בחנות המשק, רחוב הרב ישראל, מושב כפר הרא"ה

שעות פעילות: ראשון עד חמישי 07:00-18:00, יום שישי 07:00-14:00

מארז שבועות של יקבי כרמל ומשק יעקבס (צילום אייל קרן)

מארז שבועות של "קאבום" בית הקרמבו של ישראל

טרמיסו, מוחיטו, רושה-קרמל, עוגת גבינה תות, לימון, וניל, קפה, אוכמניות ופסיפלורה, ביקאבום, בית הקרמבו של ישראל משוק מחנה יהודה, נערכו לחג השבועות שיחול השבוע ויצרו מארז ספיישל הכולל 9 יחידות במגוון

טעמים עשירים מהקרמבו המשובח שנעשה בעבודת יד.

במארז שבועות שיגיע עטוף בסרט, מדבקת חג שמח וכרטיס ברכה מותאם, תמצאו טעמים ברוח החג והתקופה, והם משלבים את הטעמים הפופולארים ביותר שנמכרים במקום, דוגמת רושה-קרמל, לצד טעמים קיציים דוגמת מוחיטו וטעמים מותאמים לחג דוגמת עוגת גבינה-תות.

מחיר מארז: ₪ 179

כתובת: האשכול 3, שוק מחנה יהודה

כשרות: רבנות ירושלים, חלב נוכרי

שעות פעילות: אי-ה': 11:00-23:00, יום ו': 10:00 ועד כשעה לפני כניסת השבת וכשעה לאחר צאת

השבת-חצות. **להזמנות:** 0507400805

מארה שבועות של "קאבום" (צילום יח"צ)

לא רוצים לפספס מה חדש באוכל הכשר? עקבו אחרינו באינסטגרם.
רוצים לקבל עידכון על ארוחות ואירועי דתילישס? << לחצו כאן >>

#שבנעות 2023

#מארה לשבועות

#יין מומלץ לחג

#יין לשבועות

#יין כשר לשבועות

#יין כשר



WRITTEN BY

אלי הלמן

מייסד ומנהל קהילת דתילישס - קהילת הפנאי והקולינריה הכשרה בישראל. יזם חברתי הפועל במגזר השלישי במטרה להאיר ולקדם את הטוב. אבא למיכאל, אוהב אדם, אוהב לאכול, לשתות ולשלב בין כל האהבות הללו



PREVIOUS POST

פסטיבל עמים וטעמים 2023 באשדוד - בלעדי בדתילישס כל הדוכנים הכשרים



NEXT POST

שבועות 2023: המתכונים, האירועים, הסדנאות והספיישלים שאתם חייבים להכיר



< >

אולי יעניין אותך גם...

ארוחת

חדש בדין אכדיה: השף גולן ישראלי משיק
ארוחות שף משפחתיות בערבי שישי גם
לאורחים שלא שוהים במלון

15.09.2022

בשורה מתוקה לשומרי הכשרות:
האוכמניות והפטל של "כרמל ברי"
לראשונה עם כשרות

23.03.2022

כתיבת תגובה

האימייל לא יוצג באתר. שדות החובה מסומנים *

התגובה שלך *

||

שם

אימייל

אתר

שמור בדפדפן זה את השם, האימייל והאתר שלי לפעם הבאה שאגיב.

להגיב

- 1. תמיד חלמתם לדעת לבשל כמו מקצוענים? הכירו את אורט דן גורמה - הגשמת החלום הקולינרי שלכם מתחילה כאן**
14.06.2023 דתילישס - תוכן פרסומי / דתילישס - תוכן פרסומי
- 2. פרסום ראשון עם בשורה מסעירה: סטודיו ארקדיה של השף עזרא קדם, מאבות המטבח הישראלי - הופך לכשר**
14.06.2023
- 3. מסעדת השף 'נינה ביאנכה' מתחדשת עם תפריט קיץ חדש ומסקרן**
13.06.2023
- 4. הוא חוזר: 'הטאבון בחצר' במלון ענבל בירושלים**
12.06.2023 חדשות האוכל / חדשות האוכל / חדשות האוכל / חדשות האוכל / חדשות האוכל
- 5. התשוקה לקפה שנמשכת ומתחדשת כבר יותר ממאה שנה - הטעמים של קפה לנדזור שאתם חייבים להכיר**
12.06.2023

עשו לנו לייק בפייסבוק



קולינריה הכשרה בישראל...
5,676 followers



עכשיו במועדון דתילישס+





10% הנחה במסעדת הבורגרים דודס בורגר בנתניה



סלט או ארבעס במתנה ביהושע אוכל יהודי



10% הנחה במסעדת גרג סנטר 1 ירושלים



עד 15% אחוזי הנחה באירועים של "אסף אקלר"



10% הנחה במסעדת הבשרים זוקו בקרית אונו



סלט מתנה מסדרת HOME באריכא הירושלמית



דתילישנס+

קורלת הפנאי והקולינריה הנשמה בשראג



הצטרפו לאלפי מנויי דתילישנס+, זה לגמרי בחינם!

חברי קהילת הקולינריה והפנאי הכשרה והגדולה בעולם דתילישנס+ נהנים ממגוון הטבות, פעילויות ומבצעים בלעדיים

הירשם/י עכשיו

כתובת המייל שלך

קראתי את תנאי השימוש ואני מסכים/ה להם

דתילישס - אתר הבית לחובבי אוכל כשר תנאי שימוש מעוניינים לפרסם אצלנו? לחצו כאן חדשות אוכל כשר

מסעדות כשרות בישראל מלונות כשרים בישראל ובעולם

דתילישס - הבית לחובבי אוכל כשר | כל הזכויות שמורות