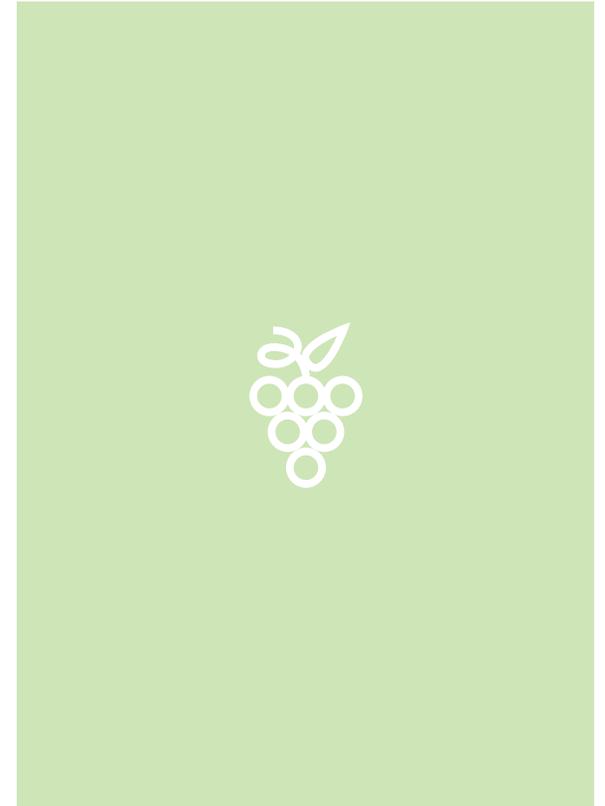
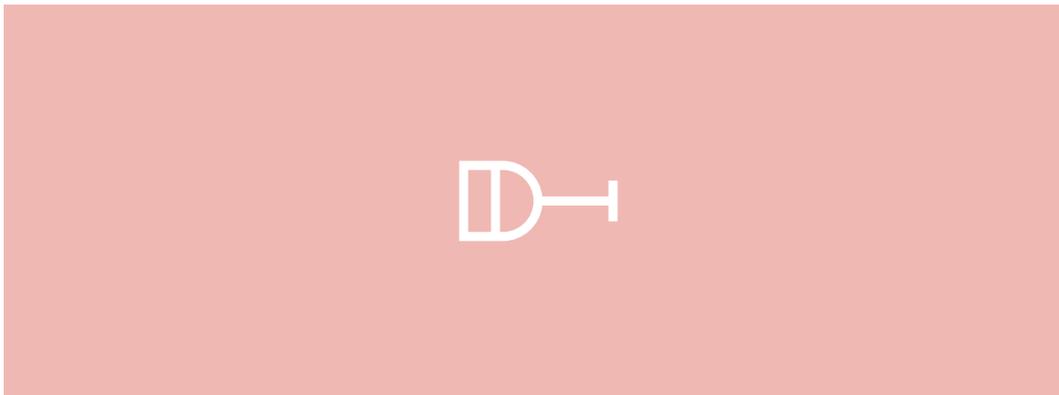
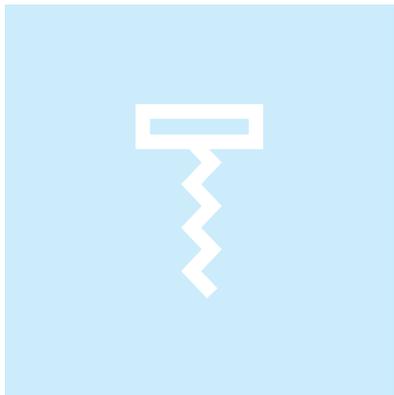




AKERMAN



קטלוג יין



מ. אקרמן בע"מ עוסקת בייבוא והפצת יינות ומשקאות
חריפים מהגדולים והמובילים בעולם.

החברה הוקמה בשנת 1963, על ידי מנחם אקרמן ז"ל,
והיא נותרה בבעלות משפחתית תחת ניהולם של האחים
אסתי ומיקי אקרמן. כיום החברה הינו היבואנית הרשמית
של יותר מ-80 מותגי יין ואלכוהול עטורי פרסים העומדים
בחזית תרבות השתייה בישראל.

חטיבת היין מציעה מגוון רחב של יינות מעולמות היין
החדשים כגון ניו זילנד, ארגנטינה, אוסטרליה ועמק נאפה
לצד מותגי על בינלאומיים מעולמות היין הקלאסיים
ביניהם צרפת ואיטליה. החברה מתמחה בטרנדים חדשים,
התאמה להעדפות הקהל ותמהיל ורסטילי של יינות
שנועדו להתאים לקהל לקוחותיכם.

@akkerman_il
info@akkerman.co.il
09-8358930

AKKERMAN





תוכן עניינים

נאפה ואלי, ארה"ב

9-8	Beringer
11-10	BV - Beaulieu Vineyards
15-12	Sterling Vineyards

אוסטרליה

21-18	Penfolds
23-22	Lindeman's
24	Rawson's Retreat
25	Badgers Creek
27-26	Matua

צרפת

31-30	Laurent-Perrier
32	Klipfel
33	Arthur Metz
34	Maison Philippe Bouchard
35	Chartron et Trébuchet
37-36	Bovier & Fils
39-38	Domaine Eugenie Carrion
40	Château de Santenay
41	Domaine Cuvee Jean Gaudet
43-42	Moillard
45-44	Château Minuty
47-46	Fleurs de Prairie
51-48	JP. Chenet
53-52	Baron d'Arignac
54	La Roche
55	Château Fonfroide
57-56	Chateau Peychaud
59-58	LaCheteau
61-60	Pierre Brevin

איטליה

66-64	Cielo
67	Bio Bio, Bio Vino
68	Casa Defrà
69	Lambrusco Roccafortè
71-70	Martini - Sparkling Wines
72	Passaia Grand Tuscan
73	Maestro Italiano

ספרד

77-76	El Castilla
78	El Miracle
79	Marques Del Turia
81-80	Vinos Sanz
83-82	Marques De Monistrol
85-84	Cava Godofredo

גרמניה

88	Weber Reeb
89	Crazy Life
90	HXM Inspiration

הונגריה

94	Alexander Steinbach
95	C. Grass

ארגנטינה

98	Terra Argenta
----	---------------



נאפה ואלי, ארה"ב

עמק נאפה, הממוקם מצפון למפרץ סן פרנסיסקו במדינת קליפורניה שבארה"ב, נמנה בשורה אחת עם אזורי הגידול המובילים בעולם היין. שטחו 50 קילומטר אורך על פני 8 קילומטרים רוחב, אך למרות גודלו הקטן הוא בין האזורים הפוריים ביותר בתעשיית היין של קליפורניה עם למעלה מ-400 יקבים.

תואי הקרקע באזור יוצר מגוון סוגי אקלים שמאפשרים בתורם גידול והשבחה של זני ענבים שונים, תוך התאמה של תהליכי הייצור וביניהם זינפנדל, קברנה סוביניון, שרדונה, מרלו ואחרים.





**Beringer, Main & Vine
Chenin Blanc**

סדרת Main & Vine מהווה את סדרת הבסיס של היקב, ומהווה היכרות נהדרת עם הזנים והטרואר הקליפורני. עשיר בטעמי הדרים ופירות מתוקים. היין מורכב מ-100% ענבי שנין בלאן. ליין חומציות נמוכה וארומות פרי הדר בולט. **באף** - ג'ינג'ר עדין, מלון והדרים. **בפה** - חצי יבש, טעם הדרים של אשכולית לבנה, ג'ינג'ר, מלון ופירות מתוקים.



**Beringer, Founders Estate
Cabernet Sauvignon**

סדרת הפאונדרס אסטייט של היקב מציעה ביטויים זניים לטרואר ולאופי הקליפורני. קברנה סוביניון המגיע ממספר חלקות בוגרות הטובות ביותר של ברינג'ר. בעל גוף בינוני-מלא ומתיישן כחצי שנה בחביות. ליין טאנינים עגולים, חומציות נמוכה ופיניש ארוך. **באף** - קסיס, אניס, פירות שחורים בשלים, תבלינים מתוקים ועץ. **בפה** - פירות אדומים ושחורים בשלים, תבלינים מתוקים וכוויל ומוסקט וטבק ועור המגיעים מן החביות.



**Beringer, Founders Estate
Zinfandel**

סדרת הפאונדרס אסטייט של היקב מציעה ביטויים זניים לטרואר ולאופי הקליפורני. הזינפנדל מגיע ממספר חלקות מובחרות בעלות גפנים בוגרות, היין מתיישן בחביות כ-8 חודשים. ליין טאנינים עגולים, חומציות נמוכה ופיניש ארוך. **באף** - פרי אדום בשל, פירות שחורים (שזיפים, פטל) ותבלינים אפויים. **בפה** - היין מאופיין בטאנינים רכים, גוף בינוני עם חומציות נעימה וטעמי פרי בשל. מאופיין בטעמי פרי שחורים (שזיפים, דובדבנים, פטל) ואדומים וטעמי תבלין מתוקים (מוסקט, קינמון ווניל).



אחוזה ברינג'ר



מיקום היקב
נאפה ואל, קליפורניה, ארה"ב



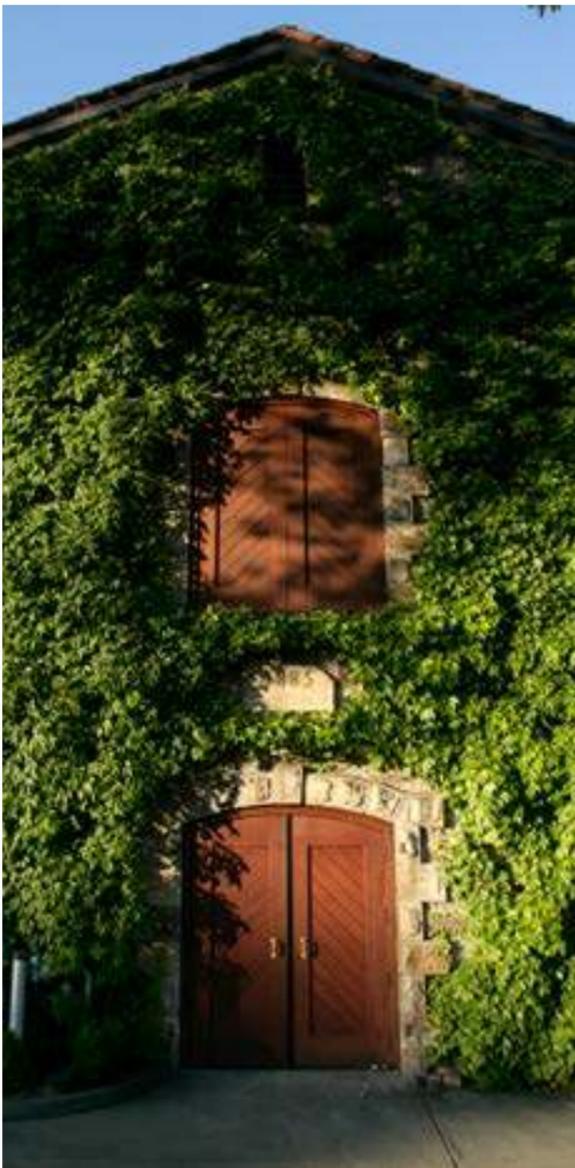
ESTD 1876
BERINGER.

Beringer

יקב Beringer נוסד בשנת 1876 על ידי האחים ברינג'ר, היקב ממוקם בסנט הלנה שבעמק נאפה בקליפורניה, ארה"ב. היום, פועל היקב תחת הנהגתו של מארק ברינג'ר, צאצא ישיר של המייסדים ומי שגדל והתחנך על ברכי תרבות היין כנצר לאחת המשפחות האייקוניות ביותר באזור.

יינות Beringer מקורם בעמק נאפה שבצפון מדינת קליפורניה שבארה"ב. בשנים האחרונות עלתה קרנו של עמק נאפה והוא נאמר בנשימה אחת עם ארצות היין המפורסמות כמו צרפת ואיטליה. עמק נאפה חם יותר לאורך הקיץ בהשוואה לאזורי הגידול הסמוכים לו. לכן, הוא בית גידול אידיאלי לזני ענבים חובבי חום.

בתהליכי ייצור היין של Beringer משתמשים בשיטות בעלות חשיבה ברת קיימא התורמות לסביבה, החיות והאנשים ששותפים בהפקת היין. כל הכרמים בהם משתמשים ביקב הוגדרו ככרמים ירוקים בעלי ראייה ברת קיימא והיקב אף נוקט בפעולות אקטיביות על מנת להכשירם.



BV, California, Chardonnay

סדרה זנית המהווה דוגמא לעשיית היקב, הענבים מגיעים ממיטב החלקות, השינוי החד בין היום החם והלילות הקרים הערפיליים באזור החוף בקליפורניה מאפשרים בשלות מלאה של הענבים. קברנה סוביניון המגיע בעיקר מאזור החוף בקליפורניה הוא עובר תסיסה מלוקטית שלאחריה התיישנות של 12 חודשים בחביות עץ אלון. ליין גוף בינוני וטאנינים רכים עם פניש בינוני-ארוך. **באף** - אוכמניות, שזיפים, דובדבנים עם ניחוח עדין של טבק וקפה **בפה** - קקאו, פירות יער שחורים, קינמון, פלפל יחד עם קרמל.



BV, California, Chardonnay

סדרה זנית המהווה דוגמא לעשיית היקב, הענבים מגיעים ממיטב החלקות, השינוי החד בין היום החם והלילות הקרים הערפיליים באזור החוף בקליפורניה מאפשרים בשלות מלאה של הענבים. שרדונה העובר תסיסה מלו-לקטית ויישון בחבית של בערך 4 חודשים, תהליכים אלו תורמים למורכבות היין. ליין חומציות נמוכה ופניש חמאתי ארוך. **באף** - ארומות של חמאה, אגוזים, דבש תפוחים צהובים ופירות לבנים (אפרסק, אגס) **בפה** - חמאה, בריוש, אגוזי לוז, אפרסק, מלון לבן ואגסים ירוקים



BV - Beaulieu Vineyards

בקריאת התפעלות מיופיו של אזור רות'פורד שבעמק נאפה, התקבלה ההחלטה על ידי ג'ורג' ואשתו פרנדה דה לאטור לרכוש את שטח האדמה ולהקים בו יקב שידמה ליקבים אותם הכירו בצרפת. מאז שנת 1900 ועד היום, היקב שזכה לכינוי BV, נושא את השם Beaulieu - "מקום יפה" לכבוד אותה התרשמות ראשונית של פרנדה. זהו היקב הוותיק ביותר שפועל ברציפות בארה"ב.

לאורך השנים, מספר נקודות מפתח הבטיחו את התחזקותו של היקב על פני יקבים מקבילים בתעשייה; המקצועיות של מיסד היקב ג'ורג' דה לאטור והיכרותו עם גפנים חסינים למגפת הפילוקסרה שתקפה את הגפנים בצרפת ובעולם, הסכמי ייצור בעבור הכנסייה הקתולית שהבטיחו את גדילתו וחוסנו של היקב במהלך תקופת היובש בארה"ב ויכולותיו לייצר יין שהפך לאבן בוחן ולאחד היינות המבוקשים ביותר על ידי אספנים.

מיקום היקב
נאפה ואלי, קליפורניה, ארה"ב





Sterling, Vintner's Collection
Cabernet Sauvignon

100% קברנה סוביניון הענבים ליין נבצרו במחוז מונטריי שם הם נהנו מתנאי גידול נהדרים של ימים חמימים ארוכים התורמים לבשלות ולפיתוח הטעמים ולילות קרים המרכזים וסוגרים את הטעם בענב. ולאחר תסיסה מתיישן בחביות כ11 חודשים. היין בעל טאנינים עגולים ורכים חומציות נמוכה ופיניש ארוך.
באף - בעל ארומות של תבלינים אפויים, ריבת פירות יער, קקאו, שזיפים ושוקולד חלב.
בפה - שזיפים ודובדבנים שחורים, קפה, שוקולד, קסיס ווניל יחד עם מרקם קטיפתי.



Sterling, Vintner's Collection
Merlot

100% מרלו המגיע בעיקר מאזור פאסו רובלס, אזור מעט קריר יותר המביא לבשלות נעימה וטאנינים עגולים, ושאר הענבים מגיעים מאזור סן בניטו הדרומי והחס יותר המביא את תחושת הפירות הבשלים. ליין טאנינים עגולים ורכים חומציות נמוכה ופיניש ארוך.
לאחר התסיסה היין מתיישן בחביות כ12 חודשים. היין בעל טאנינים עגולים ורכים חומציות נמוכה ופיניש ארוך.
באף - בעל ארומות של קסיס, טבק, דובדבנים אדומים ושחורים, שזיפים, עור משופשף ותבלינים מתוקים.
בפה - אוכמניות ופירות בשלים ואפויים, טבק, קקאו פולי קפה ותבלינים מתוקים.



Sterling, Vintner's Collection
Chardonnay

הענבים מגיעים מהחלקות המובחרות לאורך החוף המרכזי של עמק נאפה. 75% מהמיץ עובר תסיסה קרה בנירוסטה בעוד ששאר המיץ עובר תסיסה בחביות, ולאחר מכן היין עובר תסיסה מלו-לקטית, כ70% מהיין מתיישן 8 חודשים בחבית. תהליך ארוך זה יוצר יין מורכב עם חומציות בינונית-נמוכה ופיניש ארוך חמאתי.
באף - ארומות פרי בשל כאפרסק, תפוח יחד עם חמאתיות, מאפים ותבלינים מתוקים.
בפה - חומציות בינונית-נמוכה המתזכרת נקטרינה וליים יחד עם תחושה מעט טרופית של אננס וליצי. אפרסק ומלון לבן.



היקב הוא נותן חסות ראשי של טקס האמי



Sterling Vineyards

יקב Sterling הוקם בשנת 1964 על ידי איש העולם הגדול פיטר ניוטון. פיטר עסק עד אותן שנים במסחר בניירות ערך, כתב בעיתונים כלכליים נחשבים והתגורר ביעדים נחשבים בעולם כמו האי היווני מיקונוס ועמק נאפה שקליפורניה. לאחר שהתאהב בתרבות היין המקומית בנאפה, החליט ניוטון להרחיב את האימפריה העסקית שלו גם לתחום זה, מה שהוביל לרכישת מספר קילומטרים של קרקע. למרות ההתמחות האזורית בענבי קברנה סוביניון, החליט ניוטון להשביח גם זנים של שרדונה, סוביניון בלאן ומרלו.

היינות של Sterling מחמיאים כל אחד לזן ענבים שונה. לכן, שיטות ההכנה ותהליכי הייצור משתנים בין זן ענבים לזן ענבים על מנת להעצים את האיכויות של כל אחד באופן אופטימלי. הכרמים השונים פזורים בין מספר אזורי גידול שמעניקים כל אחד את אופיו הייחודי לטעם היין.

יקב Sterling ממוקם 300 מטר מעל העיר הצפונית של נאפה וואלי קליסטוגה. היקב הוא בין היעדים האדריכליים המתוירים ביותר באזור חבל נאפה, שכן המבנה עוצב בהשראת האי מיקונוס אודות למרטין ווטרפילד, אחד ממנהלי החברה של ניוטון.

מיקום היקב
נאפה וואלי, קליפורניה, ארה"ב



STERLING®
VINEYARDS



Sterling, Napa Valley Merlot

100% מרלו מגיע ממספר חלקות בוגרות נבחרות בעיקר מקליסטוגה ואוק נול. וכל חלק מן היין תוסס בנפרד ומאוחד לבלנד הסופי לפני יישון של 18 חוד' בחביות, היין בעל טאנינים עגולים בולטים בעל גוף מלא, ופיניש ארוך.

באף- היין בעל ארומות פירות שחורים כאוכמניות, שזיפים ודובדבנים. טבק, עור ישן ותבלינים מתוקים. **בפה**- קסיס, ריבתיות, תבלינים מתוקים אפויים וקקאו.



90
POINTS

James Suckling

Sterling, Napa Valley Chardonnay

100% שרדונה המגיע מכרמים בוגרות באזור מונטריי. כ-90% מהיין עובר תסיסה בחביות ותסיסה מלו לקטית, השאר בנירוסטה בתסיסה קרה ולאחר מכן התיישנות של 10 חודשים בחביות. היין בעל חומציות נמוכה, פיניש בינוני וגוף בינוני.

באף- ארומות של אגוזי לוז, דבש, פירות אבן (אפרסק, אגס) ותפוחים ירוקים. **בפה**- סוכריית חמאה, בריוש, ליצי' ואפרסקים לבנים



90
POINTS

James Suckling

Sterling, Napa Valley Sauvignon Blanc

100% סובינון בלאן. כ-80% מהענבים עוברים תסיסה קרה בנירוסטה על מנת לשמר את אופי הפרי הירוק ושאר הענבים עוברים תסיסה בחביות עם מעט תסיסה מלו לקטית על מנת להוסיף רובד מורכבות ליין וטעמים חמאתיים. היין בעל חומציות בינונית, פיניש בינוני וגוף בינוני-קל

באף- פירות ירוקים כאגס ותפוח, אשכולית לבנה, זסט לימון וארומה טרופית עדינה של בננה ואננס יחד עם חמאה ובריוש. **בפה**- אננס, אשכולית עם מעט ירקרקות של עירית עם עם מרקם חמאתי ומעט תחושת בריוש



אוסטרליה

אוסטרליה נחשבת בין המדינות המובילות בעולמות היין החדשים. היא כוללת כמה אזורי גידול מועדפים שהעיקריים ביניהם הם דרום אוסטרליה ועמק ברבוסה ומחוז ויקטוריה הצפוני יותר. בשנים האחרונות הפכו היינות האוסטרליים למתמודדים מובילים בתחרויות בינלאומיות עם שורת פרסים ומדליות. בין 2,000 היקבים השונים הקיימים ביבשת, מרבית מותגי היין הינם בבעלות משפחתית פרטית.



Penfolds

אומרים כי ההיסטוריה של תעשיית היין האוסטרלית התעצבה לצד ובזכות Penfolds. מותג היין שהוקם בשנת 1844 בעוד אוסטרליה עדיין מתגבשת יצר תמורות וחולל מהפכות בתרבות היין האוסטרלית. יינות המותג נוצרו מתוך חשיבה חדשנית ומרדף תמידי לאיכות שהפכו לסטנדרט בתעשייה האוסטרלית.

בשנת 1844 הגיע ד"ר כריסטופר ראוסון פנפולד ביחד עם אשתו מרי וביתם לאוסטרליה. הזוג רכש 1.5 קילומטרים מרובעים והחל לגדל ולהתאים את הגפנים שהביא עמו מצרפת אל האדמות האוסטרליות החדשות. בשנת 1920 יינות Penfolds, שעברו לשליטת ביתם של הזוג ג'ורג'יה לאחר מותה של מרי, היוו 50% מסך כל היינות שנמכרו באוסטרליה באותה התקופה. לאחר 15 שנים הצטרף מקס שוברט, שלימים הפך ליינן הראשי של היקב, אל משפחת Penfolds בתור שליח. כעבור שנה נפגעה תעשיית היין האוסטרלית בעקבות חיידק שהרעיל את הכרמים. ב-Penfolds החליטו לרכוש מד חומציות שעזר להתגבר על התופעה ויצר מהפכה בתחום היינות השולחניים. בשנת 1957 החליט מקס שוברט, בתור היינן הראשי של Penfolds, לייצר יין בהשראת חבל בורדו הצרפתי שם למד את רזי היינות של העולם הישן. היין שזכה לתגובות צוננות מצד ההנהלה ירד למחתרת שם המשיך שוברט בייצור, עד לשינוי דעת ההנהלה כעבור 3 שנים. היין התקבל בשנת 2001, כ- 50 שנה לאחר היווצרו, כאייקון מורשת של דרום אוסטרליה.

יינות Penfolds הם מהותיקים ביותר באוסטרליה והלוגו של Penfolds נמצא כאחד הסימנים המסחריים המוכרים ביותר על ידי הציבור. מומחים אף דירגו אותו כאחד מתוך 20 מותגי היין הנחשקים ביותר.

מיקום היקב
דרום מזרח אוסטרליה



Penfolds Max's Shiraz Cabernet

סדרת מקס נעשתה כהומאז' למקס שוברט, היין הראשי עד 1975, בלנד של בעיקר שיראז (כ-85%) וקברנה סוביניון, מתיישן כשנה בחביות אשר ברובם (90%) חביות ישנות (שימוש שני ושלישי) הנותנות טעמי חמצון ללא טאנינים נוספים טאנינים בולטים הנותנים חדות משולבים עם פניש ארוך ומתובל.

באף- מרווה, ארומות של עלי עגבניות ודובדבני אמרנה.

בפה- עלי עגבניה, מרווה, דובדבנים ושיזפים יחד עם פלפל ותבלינים מתוקים



Penfolds, Bin 311 Chardonnay

100% שרדונה כשהענבים מגיעים בעיקר מאזור טומברומבה, אדלייד וטזמניה. יין בעל אופי מזג אוויר קר. היין עובר תסיסה מלו- לקטית כשאחריה 10 חודשים בחביות ישנות ברובן. היין בעל חומציות בינונית, פניש ארוך וגוף בינוני-מלא.

באף- מלחיות עדינה תודות לטרואר הטזמני, מינרליות, אפרסק, מלון, קמומיל לבן עם ניחוח עדין של ליים ואשכולית

בפה- חמאתיות עדינה, אגוזי לוז, אפרסקים לבנים ונקטריות עם זסט לימון.



Penfolds Max's Shiraz

סדרת מקס נעשתה כהומאז' למקס שוברט, היין הראשי עד 1975, 100% שיראז המגיע ממספר אזורים בעיקר פורט לינקולן, קונאוורה ואדלייד. היין מתיישן כשנה בחביות אשר ברובם חביות ישנות (שימוש שני ושלישי). בעל חומציות בינונית-נמוכה, פניש ארוך וגוף מלא

באף- בעל ארומות של צמ קלימנה זהו שם הכרם בבארוסה ממנו נוצר היין במקור ב-1959, ועדיין כ-60 שנה אחרי חלק גדול מהענבים מגיעים מכרם זה. זהו שיראז אזור חם, בעל גוף מלא המגיע ממספר אזורים מהם בנוסף מקלארן וואיל, ראתנבורי וכמובן בארוסה. שימוש בכמות גדולה של חביות חדשות על



Penfolds, Bin 51, Eden Valley Riesling

100% ריזלינג כשהענבים מגיעים מאזור עדן ואלי בלבד, אזור הידוע שנים באיכויות הריזלינג שלו, בזכות הקור והגובה בהם הענב מפתח חומציות נעימה ומייצר ריזלינג יבש נהדר. מתבגר שלושה חודשים בנירוסטה לפני בקבוק, חומציות בינונית-גבוהה, פניש ארוך וגוף בינוני-מלא.

באף- בעל ארומות של ליים, פרחי אביב, פלינט, חצץ ואף ערער. בעל מינרליות גבוהה וחומציות נעימה.

בפה- ליים, גיר, חמאתיות מאוד עדינה, אש כולית לבנה וירקרקות של עירית, ערער ולמון גראס.



Penfolds, Koonunga Hill Shiraz Cabernet

בלנד של בעיקר שיראז (כ-70%) וקברנה סוביניון, המגיעים בעיקר מאזור מקלארן וואיל, ברוסה, קונאוורה ואדלייד. היין מתיישן כשנה בתערובת של חביות ישנות (80%) וחדשות (20%). בעל טאנינים געולים ופניש ארוך ומתובל.

באף- בעל ארומות של קפה טחון טרי, טבק, קקאו, וניל טרי, תאנים ופירות שחורים.

בפה- פטל וקקאו, פלפל שחור, שיזפים שחורים ואדומים, דובדבנים, קסיס וירקרקות של נענע ומנטה.



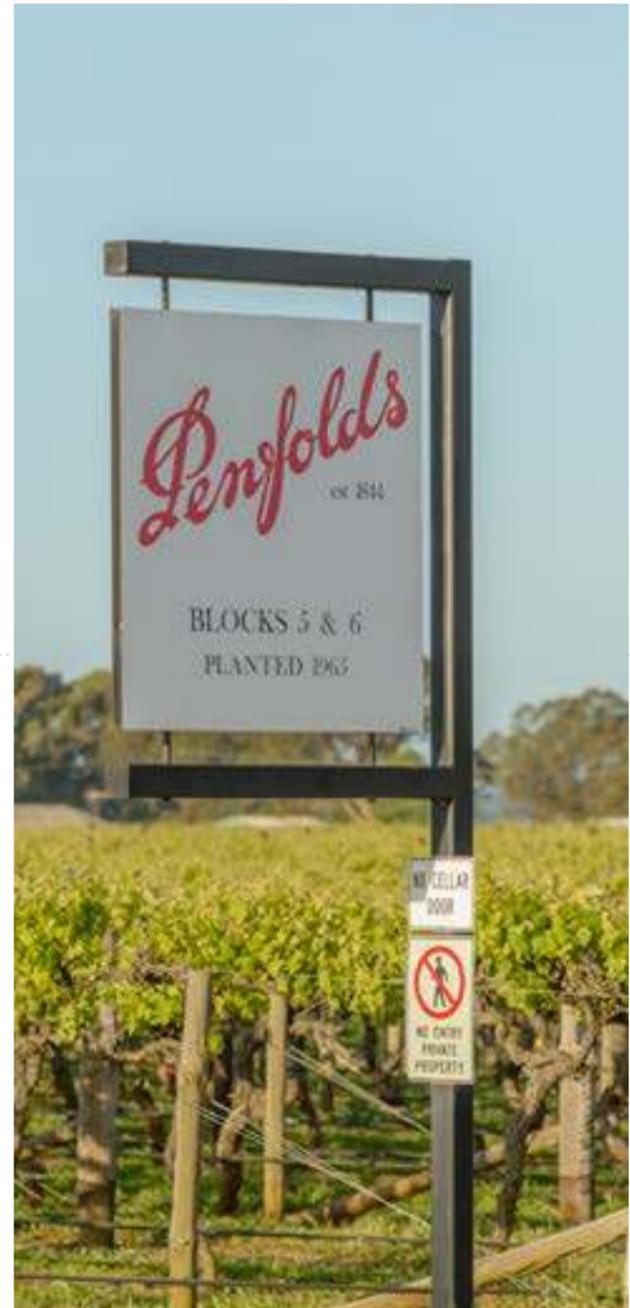
Penfolds, Bin 2 Shiraz Mataro

Penfolds Bin 2 הוצג לראשונה בשנת 1960. בלנד של שיראז המגיע בעיקר מאזור מקלארן וואיל וברוסה, ומטרו (שמו האוסטרלי של מורבדו) המגיע בעיקר מאזור פאדת'אווו התוססים בנפרד ומאוחדים להתיישנות משותפת כ-8 חודשים. היין בעל אופי מעט ים תיכוני בעל חומציות בינונית, פניש ארוך, טאנינים מלאים ועגולים וגוף מלא.

באף- מאופיין בארומות של עגבניות מיובשות, טפנד זיתים, תבלינים מתוקים פירות אדומים ורימונים.

בפה- ממרח עגבניות מיובשות, עלה עגבניה, שיזפים, מוסקט, קינמון ופירות אדומים.





Penfolds, Bin 138 Shiraz, Grenache, Mataro

יין זה נעשה מחלקות מובחרות בוגרות כשחלקן מגיעות לגילאי 100+ בהשראת היינות הגדולים של דרום עמק הרון. היין בנוי מ- 64% ענבי שיראז, 21% ענבי גרנאש ו- 15% ענבי מאטארו (מורבדר).

מיושן כשנה בחביות ענק על מנת לא לפגוע באופי הפרי. היין עם חומציות בינונית- נמוכה, טאנינים עגולים ומלאים ופיניש ארוך.

באף- ארומות של תבליני אפייה, ג'ינג'ר קינמון, מוסקט, פירות טריים ומיובשים תמרים תאנים ופירות שחורים.

בפה- קרם דה קסיס, וניל, קקאו, טבק, קסיס, שמיר ומנטה עשבי תבלין, דובדבני אמרנה ופירות יער יחד עם תבלינים מתוקים



Penfolds, Bin 389 Cabernet Shiraz

פעמים רבות מתייחסים ליין זה כ"בייבי ג'ראנג", רוב היין (כ-60%) מתיישן בחביות ששומשו בעבר לג'ראנג' והשאר חביות חדשות, 60% קברנה ו-40% שיראז. מיוצר מחלקות בוגרות בבארוסה, מקלארן וואיל, לונגהורן קריק וקונאוורה. טאנינים מלאים עגולים, פיניש ארוך וגוף מלא.

באף- ארומות של פירות שחורים כשזיפים ודובדנים יחד עם פירות אדומים, רוטב סויה כהה, שמן שומשום וריחות יער (אדמה פטריות וטחב) טבק ושוקולד מריר.

בפה- עשבים ירוקים אפויים, פולי קפה ירוקים, טבק, שוקולד מריר, פירות אדומים ריבתיים ופירות שחורים בשלים



Penfolds, Bin 28 Kalimna Shiraz

היין קרוי על שמו של כרם Kalimna מעמק הברוסה שבדרום אוסטרליה. Bin 28 יוצר לראשונה בשנת 1959 והוא חגיגה של האקלים החם של אוסטרליה המציע ענבי שיראז בשלים ודומיננטיים עם טעם עשיר.

כיום היין מורכב ממספר כרמים וממספר אזורי גידול מקלארן וואיל, ראתנבורי וכמובן בארוסה. 100% ענבי שיראז מאזורי גידול שונים בדרום מזרח אוסטרליה. היין בעל גוף בינוני- מלא, פיניש ארוך וטאנינים עגולים בולטים.

באף- בעל ארומות של טפנד זיתים, טבק טארט שוקולד ומוקה.

בפה- פירות שחורים ואדומים, ממרח זיתים, קקאו, וניל, קפה וג'ינג'ר



Penfolds, Bin 407 Cabernet Sauvignon

קברנה סוביניון זני המגיע ממספר חלקות נבחרות, בעיקר מקלארן וואיל, בארוסה ואדלייד המתיישן כשנה בחביות ובחביות ענק. בעל גוף מלא וטאנינים עגולים ובשלים עם פיניש ארוך

באף- המראה ארומות של אדמה ופטריות, אניס, דומדניות, שזיפים שחורים ואף תחושת ריבת דובדבנים

בפה- אניס, קסיס, פירות יער ופירות שחורים, מרקם חמאתי ושוקולדי



Penfolds RWT Shiraz

RWT הן ראשי התיבות של Red Winemaking Trial (ניסיון להכנת יין אדום), זהו שם הפרויקט שניתן ביקב Penfolds בשנת 1995. הוא שונה מיין ה-Grange המפורסם של היקב בכך שהוא נוצר באזור גידול אחד בלבד. 100% ענבי שיראז עם יישון של 17 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי (70% חדשות).

באף- ארומות של תבלינים פיקנטיים, כורכום, קינמון ופלפל שחור. תחושה של תפוז דם, שוקולד לבן וחמאת שוקולד.

בפה- מרקם קטיפתי, קקאו, טבק, פירות שחורים ואדומים יחד עם תבלינים מתקתקים ופיניש שוקולדי



Penfolds, Bin 95 Grange Shiraz

יין הדגל של פנפולדס, אחד האייקונים הגדולים בעולם היין. בלנד של הכרמים המובחרות והבוגרות ביותר בפנפולדס, קונאוורה, בארוסה, קלייר וואיל, ראטונבולי. שיראז עם תבלון של קברנה (כ-2%), המבלה כ-20 חוד' בחביות גדולות חדשות. בעל גוף מלא וטאנינים עגולים עם סימנת ארוכה מאוד.

באף- בארומות מקבלים ישר ארומות של אומאמי, פטריות שיטאקי, סויה ובשר מיובש. בנוסף ארומות של טימין, זיתים, מרווה וכורכום. יכולת להתיישנות של שנים ארוכות.

בפה- תבלינים ירוקים, פטריות ואדמת יער פלפל שחור, וניל, קינמון ופטריות

Lindeman's

הנרי לינדמן נולד בשנת 1811 בחלקה הצפוני של אנגליה. במהלך טיול שערך ברחבי אירופה בשנות ה־30 של המאה ה־19, גילה לינדמן את תרבות היין. בשנת 1840 עבר ביחד עם אשתו אליזה לאוסטרליה על מנת ליצור לעצמם חיים חדשים, שם יישם את תשוקתו החדשה לעולם היין. הוא החל לייצר יינות בשנת 1843 מענבי ריזלינג, ורדחו ושיראז. לאחר שהוצת הייקב, לינדמן פרש לעסוק כרופא במכרות הזהב הסמוכים, אולם, בשנת 1853 שב לינדמן ופתח את היקב מחדש. לאחר מותו בשנת 1881 המשיכו בניו את מורשת אביהם והרחיבו את מותג היין המשפחתי.

היינות של Lindeman's נועדו לעורר הנאה והשראה לבלות עם משפחה וקרובים. יינות Lindeman's משווקים בכ-100 מדינות ברחבי העולם. הוא נחשב למותג יין אוסטרלי מובחר והוא מוביל ב-3 מתוך המדינות בהן הוא משווק.



מיקום היקב
האנטר וואלי, אוסטרליה



Lindeman's, Bin 85 Pinot Grigio

פינו גריג'ו מסדרת Bin של יקב Lindeman's, מיוצר מ-100% ענבי פינו גריג'ו הגדלים בעמק האנטר שבדרום מזרח אוסטרליה.

תסיסה והתיישנות קצרה במיכלי נירוסטה מקוררים על מנת לשמור על אופי הפרי. חומציות נעימה אלכוהול בינוני ופיניש בינוני. **באף** - בעל ארומות של פירות טרופיים משולבים בלימון ותפוח ירוק עם תחושה של סוכר שארי בפה משאיר טעם רענן ופרי טרי. **בפה** - פירות ירוקים טריים כמלון, אגס ותפוח יחד עם אפרסק לבן וחסט לימון



Lindeman's, Bin 45 Cabernet Sauvignon

לקברנה טוביניון Bin של Lindeman's מקורו ב-100% ענבי קברנה טוביניון מאזור עמק האנטר שבדרום מזרח אוסטרליה. תסיסה בנירוסטה, תסיסה מלו לקטית והתיישנות חצי שנה בחביות. חומציות נמוכה, גוף בינוני וטאנינים רכים. **באף** - ארומות של אוכמניות, דומדניות שזיפים, וניל ועשבי תיבול. **בפה** - תבלינים אפויים, עירית, פירות אדומים ושחורים, וניל ופלפל לבן ואדומים.



Lindeman's, Bin 95 Sauvignon Blanc

סוביניון בלאן Bin של Lindeman's תסיסה והתיישנות קצרה במיכלי נירוסטה מקוררים על מנת לשמור על אופי הפרי, חומציות נעימה אלכוהול בינוני ופיניש בינוני. **באף** - ארומות של פסיפלורה, גויאבה אשכולית וחסט ליים. יבש עם חומציות הדרית. **בפה** - ליצי, גויאבה, אגס אשכולית לבנה ופירות הדר.



Lindeman's, Bin 50 Shiraz

שיראז Bin של יקב Lindeman's האוסטרלי תסיסה בנירוסטה, תסיסה מלו לקטית והתיישנות חצי שנה בחביות. חומציות נמוכה, גוף בינוני וטאנינים רכים. **באף** - ארומות של אוכמניות, דומדניות שזיפים, וניל ועשבי תיבול. **בפה** - תבלינים אפויים, עירית, פירות אדומים ושחורים, וניל ופלפל לבן



Lindeman's, Bin 65 Chardonnay

סדרת היין Bin של יקב Lindeman's החלה ביין השרדונה Bin 65 של המותג. תסיסה בנירוסטה ומעבר לחביות למשך של כ-4 חודשים על מנת להוסיף מורכבות ליין, חומציות נעימה עם מעט חמאתיות, פיניש ארוך. **באף** - ארומות של אפרסק, תאנים, פירות טרופיים, חמאה וניל. **בפה** - חמאה, וניל, אפרסק, מלון לבן, אשכולית לבנה, ליצי ותאנים



Lindeman's, Bin 40 Merlot

מרלו Bin של יקב Lindeman's הוא יין רך ואלגנטי, עובר תסיסה בנירוסטה, תסיסה מלו לקטית והתיישנות חצי שנה בחביות, חומציות נמוכה, גוף בינוני וטאנינים רכים. **באף** - ארומות של פטל אדום, תות, תאנים, שזיפים וקקאו. **בפה** - שוקולד מריר, חמאה, תאנים אפיות, שזיפים, פטל אדום ושחור וקקאו.





Badgers Creek Shiraz Cabernet

ענבי שיראז וקברנה מאזורי הגידול המרכזיים בויקטוריה נבצרים בשיא בשלותם. הענבים גדלים באדמות חימר וחול שמאפשרות את הפרופיל טעמים המזוהה לאזור. לאחר תסיסה מלו לקטית היין מתבגר בחביות כ-10 חודשים.

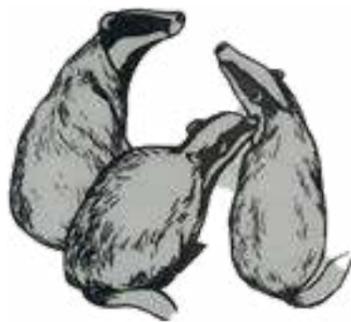
באף - ליין ארומה מתובלת עם דובדבנים, שוש, דומדמניות שחורות ופלפלים ירוקים.
בפה - טאנינים רכים אך בולטים, ליקריץ, אניס, פירות שחורים ודובדבנים.

Badger's Creek

יקב באדג'ר קריק נמצא בדרום אוסטרליה באזור ויקטוריה, היקב המודרני יושב על יד נחל בו גריות נוהגות לרחוץ ומכאן שמו.

היקב משתמש בזנים האופייניים לאוסטרליה ובראשם השיראז.

הענבים מגיעים מאזור ויקטוריה כמו כן מאזור אדלייד. אזור ויקטוריה נחשב כאזור פורה במיוחד עבור כרמי היין, בו למרות החום האוסטרלי, משבי הרוח הקרים מן האוקיינוס מקררים את הענבים ומאפשרים בשלות טובה.



Badgers CREEK

מיקום היקב ויקטוריה, אוסטרליה



Rawson's Retreat Chardonnay

מאזור הכרמים של דרום מזרח אוסטרליה, נבצרים בשיא בשלותם 100% ענבי שרדונה. תסיסה בנירוסטה, 75% התיישנות כ-3 חודשים בנירוסטה 25% כ-3 חודשים התיישנות בחבית. עם מעט תסיסה מלו לקטית. חומציות בינונית-נמוכה פיניש ארוך.

באף - ארומות של ניל, חמאה, חלת דבש, מלון, אפרסק לבן ואשכולית לבנה.
בפה - חמאה, בריוש, דבש, אפרסק לבן, אשכולית לבנה, מלון ותפוח ירוק.



Rawson's Retreat Shiraz Cabernet

יין קלאסי אוסטרלי המשלב את זני הענבים שיראז וקברנה הגדלים בדרום מזרח אוסטרליה. תסיסה בנירוסטה, כ-70% התיישנות כ-3 חודשים בנירוסטה 30% כ-4 חודשים התיישנות בחבית. יין יבש, טאנינים רכים וגוף בינוני עד בינוני.

באף - ארומות של פטל, תות, דובדבן שחור ומעט תבלינים מתוקים כמוסקט וקינמון
בפה - פירות יער שחורים ואדומים יחד עם תות, פלפל לבן, מוסקט וקינמון

Rawson's Retreat

הקוטג' משפחתי של דאג ראוסון, שגם העניק את ההשראה לשם היקב הוקם בשנת 1845 כשנה לאחר מכן, החלו לנטוע גפנים בשטחי האזור מתוך שאיפה להנחיל תרבות יין חדשה. היקב המסחרי הוקם רק כעבור 150 שנים והוא פועל עד היום מליבו של אחד מאזורי היין המרכזיים של אוסטרליה.

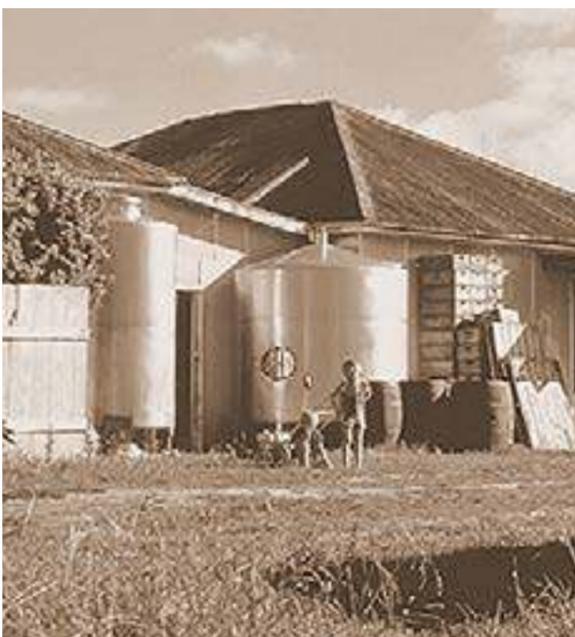
Rawson's Retreat מציעים מגוון יינות בסגנון מודרני וטעמים ייחודיים לאזורי הגידול של דרום מזרח אוסטרליה, הידוע באיכויות הגפנים והיין שלו. זהו האזור הגדול ביותר באוסטרליה לייצור יין וגידול גפנים, עם למעלה מ-3,600 יקבים באזור כולו.

מיקום היקב ויקטוריה, אוסטרליה



RAWSON'S RETREAT





Matua Pinot Noir

הענבים מגיעים מאזור מרלבורו (צפון מזרח האי הדרומי) השריה על הקליפות למשך כיומיים למיצוי הצבע והטאנינים מהקליפה, לאחר תסיסה מלו לקטית נכנס לחביות למשך כשמונה חודשים להתבגרות. חומציות בינונית טאנינים עדינים ורכים. **באף** - בעל ארומות של פירות אדומים דובדבן, תותים, פטל עם מעט תבלינים מתוקים ופיניש ארוך ורך. **בפה** - פירות אדומים רעננים, תבלינים מתוקים עם תחושה עדינה של אדמה ופטריות.



Matua Sauvignon Blanc

Matua היו הראשונים לייצר יינות סוביניון בלאן על אדמת ניו זילנד כבר בשנת 1974. הענבים מגיעים מאזור מרלבורו (צפון מזרח האי הדרומי) ניו זילנד. עוברים תסיסה קרה וישיבה על השמרים לתוספת המרקם והמורכבות ביין. חומציות גבוהה ופיניש ארוך. **באף** - בעל ארומות וטעמים של פירות טרופיים (ליצי, אננס, בננה ועוד), אשכולית לבנה, בזיליקום וגם פירות ירוקים (תפוח, מלון ואגס) **בפה** - אננס, ליצי, גויאבה, אגס ותפוח ירוק, אשכולית לבנה, ליים, זסט תפוז ובזיליקום.



1. לחיים - רוארואה
אזור המייצג כבוד - במקרה של מטואה זהו כבוד לארץ, לנופיה ולכרמים.

2. לשון - ארו
הלשון היא סמל לנחישות, הנחישות שלנו ליצור את היין שאנשים אוהבים לשתות.

3. קשר עליון - נקאיפיקיראו
כיאה ליצרן סובניון בלאן הראשון בניו זילנד, הקשר העליון מסמל את זכות הראשונים הזו.

4. מצח - נונגואה
המצח מסמל את הידע והחדשנות של מטואה, רוח חלוצית.

5. מרכז הפנים - אורירי
אזור המסמל את חשיבות המשפחה ומעמדה. בסיפור של מטואה אלו הם צמד האחים שעומדים במרכז המשפחה בכבוד.



מיקום היקב מרלבורו, ניו זילנד



Matua

פירוש השם Matua בשפת המאורי, ילידי ניו זילנד, הוא הבכיר ביותר, ראש המשפחה. השם הזה מבטא את האני מאמין של יקב Matua אשר היה חלוץ בתחומו ועד היום נחשב ליקב המוביל והמשמעותי ביותר בתעשיית היין הניו זילנדית.

בשנת 1960 האחים ביל ורוס ספנס, שהגיעו משושלת ארוכה של יצרני יין החליטו ליצור יין שיתחבר אל ליבו של הקהל. לאחר שהתחנכו על תורת היין אצל אביהם, יצאו ללמוד ושבו כדי להקים את היקב עליו חלמו. בשנת 1966 בעזת אמם וסבתם, רכשו האחים חלקת אדמה במחוז אוקלנד שבניו זילנד. הם החלו להתנסות בזני ענבים שונים ביניהם גם סוביניון בלאן. בשנת 1969 שתלו את הגפנים הראשונים והחלו את תהליך השבחת הזנים. לאחר שרכשו בשנת 1970 יקב בעל רישיון ייצור יין, החלו האחים לייצר יינות שונים, ובשנת 1974 ייצרו כבר 400 בקבוקי סוביניון בלאן, הראשון בניו זילנד. בשנת 2012 זכה Matua בפרס הבינלאומי הראשון שלו כיצרן היין של השנה בניו זילנד. מכאן הפריצה הייתה קרובה והיום לאחר 16 גביעים ו-68 מדליות Matua הוא היין המוכר והמצליח ביותר בניו זילנד.

את הענבים מגדלים באזורים שונים ברחבי ניו זילנד בהתאם לסוג הענבים והתאמה לאקלים המשתנה לאורך המדינה. האקלים המשתנה בין טרופי לארקטי לאורך ניו זילנד המוקפת אוקיינוס הופכת אותה למורכבת ומתאימה לזני ענבים שונים היוצרים יינות בעלי עומקים וגווני טעם מגוונים.



צרפת

לא ניתן לדבר על תרבות יין מבלי להזכיר את צרפת. בין הארצות הוותיקות ביותר לייצור יין, צרפת נחשבת כבר מאות שנים למעצמה בתחום ייצור היין עם מאפייני אקלים משתנים בין אזור לאזור, מסורות בתהליכי הייצור, הקפדה על פרטים וטכניקות מן העבר שפוגשות את המודרניזציה. היינות הצרפתיים משמשים השראה לחובבי יין וייננים בכל העולם עם פיקוח ממשלתי מלא על הגדרות וטיב הייצור.





Laurent-Perrier Demi Sec

שמפניה חצי יבשה המורכבת מכ-45% שרדונה, 40% פינו נואר ו-5% פינו מונייר. הענבים מגיעים מכחמישים חלקות קרו נבחרות לאחר תסיסה שנייה השמפניה יושבת על השמרים לכ-4 שנים נוספות שלאחר מכן נוסף לה דוסאג' הקובע את רמת המתקות הרצויה. בועות עדינות, חומציות נמוכה ופיניש ארוך.

באף- בעלת ארומות של פירות יבשים, שקדים, אפרסק ומשמש.

בפה- משמש מיובש, אפרסק לבן, תאנים מיובשות, שקדים קלויים וחמאה.



כשר

Laurent-Perrier Brut

שמפניה קלאסית יבשה המורכבת מענבים מכ-100 חלקות קרו גבוהות, כ-50% שרדונה 35% פינו נואר ו-15% פינו מונייר שכבערך 30% מהיין הוא יינות רזרב על מנת לשמור על אחידות טעמים לאורך השנים. עוברת תסיסה שנייה בבקבוק שלאחריו מוסיפים מעט דוסאג' המעדין את טעמו. יושב על השמרים כחמש שנים. בועות קטנות, חומציות עדינה ופיניש ארוך.

באף- ארומות של בריוש, חמאה כמו כן של זסט לימון ושקדים קלויים יחד זסט לימון.

בפה- משמש מיובש, אפרסק לבן, תאנים מיובשות, שקדים קלויים וחמאה.



כשר



Laurent-Perrier Cuvee Rose

100% פינו נואר המגיע מה-15 החלקות הטובות ביותר של הפינו נואר מצפ' דר' לריימס. עוברים השרייה עם הקליפות בין 72-48 שעות למיצוי הצבע והארומות פרי מהקליפה, ועובר תסיסה ראשונה שלאחריה מתווסף הטיראג' ועובר לתסיסה שנייה והתיישנות בבק' לכ-5 שנים נוספות. ובערך 20% מהיין הוא מתיישן על מנת לשמר את אופי הלורן פרייה רוזה.

באף- ארומות של דובדבנים, תות שחור, אוכמניות, בריוש וחמאה.

בפה- פירות אדומים רעננים, תאנים, בריוש, חמאה וחלת דבש.



1.5 ליטר 700 מ"ל 375 מ"ל

Laurent-Perrier La Cuvee Brut

שמפניה קלאסית יבשה המורכבת מענבים מכ-100 חלקות קרו גבוהות, כ-50% שרדונה 35% פינו נואר ו-15% פינו מונייר שכבערך 30% מהיין הוא יינות רזרב על מנת לשמור על אחידות טעמים לאורך השנים. עוברת תסיסה שנייה בבקבוק שלאחריו מוסיפים מעט דוסאג' המעדין את טעמו. יושב על השמרים כחמש שנים. בועות קטנות, חומציות עדינה ופיניש ארוך.

באף- ארומות של בריוש, חמאה כמו כן של זסט לימון ושקדים קלויים יחד זסט לימון.

בפה- משמש מיובש, אפרסק לבן, תאנים מיובשות, שקדים קלויים וחמאה.



Laurent-Perrier

מאחורי אחד מבתי השמפניה הידועים בעולם, Laurent Perrier, עומד סיפור מסועף על משפחה, עבודה קשה וקשרים להיסטוריה היהודית באירופה. הסיפור מתחיל בשנת 1812, אז אלפונס פיירלו שעסק כל חייו בייצור חביות, החל לייצר שמפנייה בהריסות כנסייה מהמאה ה-11. מאחר והיה מחוסר ילדים, בחר להוריש את העסק לייצור שמפניה למאסטר מרתף היישון שלו - יוג'ין לורן. בית השמפניה שזכה לשם Laurent Perrier, נשאר במשפחתם עוד דור אחד במהלך קשיי מלחמת העולם הראשונה, לפני שעבר לניהולה של משפחת נונקורט. תחת איומי גרמניה הנאצית המתחזקת, שימרה משפחת נונקורט את פעילות המותג Laurent Perrier למרות אבדות משפחתיות כואבות.

אופן הייצור של שמפניה אינו סודי אך הוא שמור ומוקפד על ידי השלטונות בצרפת. למעשה, שמפנייה ניתן לכןות רק יינות מבעבעים שיוצרו בחבל שמפיין בצרפת, שמקורם בזנים נבחרים של ענבים בלבד ושיושנו מינימום נדרש של שנים. השמפנייה עוברת תהליך תסיסה כפול, הראשון בדודי תסיסה לפני שלב הבקבוק והשני בתוך הבקבוקים עם תוספת שמרים וסוכר היוצרים את הבועיות המזוהות איתה.

כיום שמפניה Laurent Perrier מיוצאת לכ-120 מדינות ברחבי העולם והוא נחשב לאחד מבתי השמפניה המובילים. שמפניה נחשבת לאחד מהמשקאות היוקרתיים בעולם בזכות החגיגות שבפתיחת הבקבוקים, המסורת הנוקשה שאופפת אותה והקשרים החזקים שלה לאירועים כמו טקס פרסי האוסקר וטקס פרסי האמי.



מיקום היקב שמפאן-ארדן, צרפת





Arthur Metz
CRÉMANT D'ALSACE BRUT

בלנד של שרדונה, פינו נואר ופינו מונייר הגדלים בחלקו הצפוני ביותר של שטחי הגידול של Arthur Metz בצפון חבל אלזס. לאחר השרייה קצרה על הקליפות היין עובר ייצור קלאסי על פי השיטה המסורתית הכוללת תסיסה שניה בבקבוק והתבגרות בת שנתיים על משקעי השמרים.

באף- לימון, אפרסק לבן, תבלינים ירוקים וחמאה בפה- אשכולית לבנה, ליים, שמרים עדינים וחמאה



Arthur Metz
CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSE

100% פינו נואר הגדל בחלקו הצפוני ביותר של שטחי הגידול של Arthur Metz בצפון חבל אלזס. לאחר השרייה קצרה על הקליפות היין עובר ייצור קלאסי על פי השיטה המסורתית הכוללת תסיסה שניה בבקבוק והתבגרות בת שנתיים על משקעי השמרים.

באף- תות שדה, דובדבן, קליפות תפוז ותפוזי דם בפה- פירות הדר עם חומציות נעימה, שזיף, תות ודובדבן



Arthur Metz
Riesling

Arthur Metz ריזלינג נמנה בין היינות הקלאסיים של יקב Arthur Metz. מגיע ממיטב החלקות הצפוניות של אלזס, היין עובר תסיסה קרה בנירוסטה במשך כשבועיים, לאחר מכן נשאר להתבגר כ-3 חודשים בנירוסטה לפני הבקבוק. היין מינרלי עם מתיקות עדינה וחומציות נעימה.

באף- בעל ארומות של ליים, קליפת תפוז, תפוח ירוק, אגס, ומעט ליצי יחד עם פטרוליות עדינה. **בפה-** ליים, קליפות הדרים מסוכרות, תפוח ואגסים ירוקים וחמאתיות עדינה.



Arthur Metz
Gewurztraminer

הענבים המשמשים לייצור הגוורצטרמינר גדלים בחלקם הצפוני ביותר של שטחי הגידול של Arthur Metz בצפון חבל אלזס. היין עובר תסיסה קרה בנירוסטה במשך כשבועיים, לאחר מכן נשאר להתבגר כ-3 חודשים בנירוסטה לפני הבקבוק. בעל גוף בינוני וחומציות נמוכה המדגישה את המתיקות.

באף- בעל ארומות של ליצי, פסיפלורה, אגס, תפוחים ירוקים ואשכולית לבנה. בפה- פירות טרופיים כליצי, פסיפלורה ולפתן אגס עם תפוח ואגס ירוק, אשכוליות וקלמנטינה.

Arthur Metz

אחוזת הייצור של מותג היין הצרפתי Arthur Metz, שוכנת בחלקו הצפוני של מחוז אלזס בעיירה מרלנהיים, מהמחוזות הידועים בתרבות היין העולמית. לאורך השנים הפך Arthur Metz לשחקן מרכזי בעולם היין. זהו אחד המחוזות הצפוניים ביותר בצרפת ובאירופה בכלל לייצור יין, שמתפרש על פני 120 ק"מ בלבד. האדמה העשירה באזור מהווה סביבת גידול אידיאלית לרבים מהגפנים ויוצרת עושר אדיר של יינות לבנים.

על מנת להבטיח את איכות היינות המיוצרים ב-Arthur Metz, נעשים מאמצים לפקח ולבקר על כל תהליך הייצור החל משלב הגפנים ועד שלב הביקבוק של היינות. כחלק מהמעורבות של Arthur Metz, נרקם קשר הדוק עם למעלה מ-720 מגדלי גפנים באזור, וביחד הם דואגים להשבת הגפנים ושמירה על איכות בלתי מתפשרת לאורך השנים.



מיקום היקב
אלזס, צרפת

Arthur Metz
depuis 1904
Vins & Crémants d'Alsace





Chartron et Trébuchet

יינות יקב Chartron et Trébuchet, הממוקם בחבל בורגנדי בסמוך לעיירה אוסר, נחשבים למורכבים הארומטית הכוללת ניחוחות בריוש ומינרליות גבוהה האופיינית לאזור, עם טעמי פירות לבנים ופריחה.

100% ענבי שרדונה נבחרים ידנית על מנת לוודא את האיזון העדין בין מתיקות לחמיצות הפרי. במסגרת התהליך ומתוך כבוד לשיטות המסורתיות, קיים ניסיון לצמצם את מספר הסינונים שעובר היין. הימנעות מסינון משמרת את טעמו המקורי של היין ואת איכויות חבל בורגון.

כרמי היקב באזור שבלי עוברים תהליך השבחה מתמיד. לאחר בצירה מכנית, הענבים עוברים פרס עדין ומועברים לשלב התסיסה במכלי פלדת אל חלד בטמפרטורה מבוקרת של 16 מעלות. לאחר מכן מיושן היין למשך 9 חודשים נוספים. טעם היין מושפע מהרכב האדמה האדמה של אבני גיר ומאובנים שנותרו מתקופה פרה־היסטורית בה כיסה ים את כל האזור.

Chartron et Trébuchet Petit Chablis

100% ענבי שרדונה הנבצרים ידנית, היין עובר תסיסה קרה במשך כשבועיים ולאחר מכן יושב על השמרים בנירוסטה כ9 חודשים כשחלק קטן מן היין עובר תסיסה מלו לקטית. הכרמים מגיעות מאזור שאבלי אך מיוצר מגפנים צעירות לכן לא יכול להיקרא שאבלי.

באף- בעל ארומות ירוקות של בזיליקום, עירית, נענע, אגס, תפוח ירוק. בפה- עשבי תיבול ירוקים, פירות ירוקים רעננים אפרסק ומלון לבן.

מיקום היקב
שבלי, בורגון, צרפת



Chartron et Trébuchet



Maison Philippe Bouchard

בצפון חבל בורגונדי, בסמוך לעיירה "אוסר", יקבים לייצור יינות שאבלי ממוקמים לאורכו של נהר קטן הנקרא: Serein. היקבים מצויים בתוך רמה טבעית עשויה אבן גיר הנישאת מעל גאיות באזור. אדמת הגיר, חימר והמאובנים המאפיינת את אזור שאבלי היא שנתנת לו את הבמנה המוכר עם חומציות ומינרליות גבוהים של שאבלי. כרמי השרדונה של היקב עוברים טיפול מתמיד על מנת לשמר את אופיים הטבעי.



Maison Philippe Bouchard, Chablis

יין לבן יבש. היין עובר תסיסה קרה במשך כשבועיים ולאחר מכן יושב על השמרים בנירוסטה כ9 חודשים כשחלק קטן מן היין עובר תסיסה מלו לקטית. יין מינרלי, חד עם חומציות גבוהה באף- בעל ארומות של פירות לבנים אפרסק, אגס, מלון לבן, פלינט ואבן גיר. בפה- חומציות גבוהה, תפוח גראני סמית, מלון לבן, אפרסק, עירית, קליפת לימון ואשכולית.

מיקום היקב
שבלי, בורגון, צרפת



Philippe Bouchard



כשר

M.de Ligny Chablis

בעל צבע צהוב בהיר, 100% ענבי שרדונה יוצרים יין בעל חומציות ומינרליות גבוהים המאפיינים היטב את אזור שאבלי. היין מיוצר מהמיץ הראשוני המגיע מהענב. עובר תסיסה קרה ושיבה ארוכה על השמרים לתוספת מורכבות.

באף - ארומות של פירות הדר, גיר, תפוחים ומלון ירוק.
בפה - חומציות נעימה, טעמים של אפרסק, ליים ופירות ירוקים



כשר

M.de Ligny Bourgogne Chardonnay

היין מיוצר ממיץ cuvee, המיץ הראשוני המגיע מהענב. עובר תסיסה קרה כשחלק מן היין עובר תסיסה מלו- לקטית לתוספת מורכבות. היין מיושן בחביות עץ אלון כ- 8 חודשים.

באף - ארומות של ליים, פרחים לבנים, תפוחים ומלון ירוק.
בפה - חומציות נעימה, טעמים של תפוח ומלון ירוק, זסט תפוז, חמאה ושקדים קלויים. מלחיות עדינה ופיניש ארוך, ליים ופירות ירוקים

M.de Ligny Chablis

היקב היושב על גבולות הכרמים של שאבלי בכפר Ligny-le-Châtel, ונושא מחווה לגברת Marguerite de Bourgogne (מכאן ה-M), מלכת צרפת במאה ה-13 ואשתו של המלך לואי העשירי שהגיעה מאזור הכפר LIGNY. היקב שומר על מסורות ואיכות הייצור המסורתיות. באזור הקריר של בורגון ענבי השרדונה באים לידי ביטוי עם אופי מיוחד וטעמים המזוהים לאזור עם החומציות הנעימה והטעמים המעודנים

מיקום היקב
שבלי, בורגון, צרפת



M.DE LIGNY CHABLIS



Bovier & Fils Chablis

יין לבן יבש, ענבי השרדונה מגיעים מכרמים בוגרות במרכז שאבלי, היין עובר תסיסה קרה במשך כשבועיים ולאחר מכן יושב בנירוסטה 8 חודשים כשבנהלכם עובר תסיסה מלו לקטית המורידה מעט את אחוז החומציות.

באף - ארומההות הפירות הלבנים כאפרסק ומלון, ארומות של ליים, אשכולית לבנה ופומלית כמו כן ארומות ירוקות של עירית ונענע.
בפה - אגוז, חמאה יחד עם ליים, קליפות הדרים, אשכולית ותפוחים ירוקים

Bovier & Fils

בצפון חבל בורגון נמצא אזור שאבלי. ענבי שרדונה הגדלים באזור הקריר הזה, יוצרים יין חמצמץ יותר בעל אופי וטעמים ייחודיים. יקב Bovier & Fils ממוקם במרכז שבלי ומתמחה בייצור יין שבלי בהתאם למסורות ושיטות הטיפול בכרמים ותהליכי ייצור היין המסורתיים באזור. הענבים מגיעים מכרמים בוגרות התורמות לריכוז הטעמים בענב, הבציר מתבצע בצורה ידנית על מנת לא לפגוע בענבים. ולעשיית היין משתמשים רק במיץ הקווה, המיץ הראשוני הנחשב לטוב ביותר שמגיע מפרס עדין מאוד בלבד.

מיקום היקב
שבלי, בורגון, צרפת



GRAND VIN DE BOURGOGNE
BOVIER & FILS





Hospices de Beaujeu, Domaine Cuvee Jean Gaudet, Morgon

מורגון הוא אחד מן עשרת הכפרים בבוז'ולה הקיבלו את ההיתר לייצר יין מענבי גמאי ברמה גבוהה, עובר השרייה ארוכה על הקליפות על מנת להגיע למיצוי מלא של צבע וטאנינים, לאחר מכן תסיסה ארוכה על השמרים שבסופה נכנס לחביות לתקופה של 10 חודשים. יין מפתיע במורכבתו בעל גוף בינוני, פניש ארוך וטאנינים עדינים

באף- ארומות פירות אדומים בשלים, דומדניות ואף ארומות עדינות של רצפת יער.
בפה- שזיפים שחורים, דובדבנים, תותים, מרווה, פלפל לבן ואניס

Domaine Cuvee Jean Gaudet

Hospices de Beaujeu הוקם בשנת 1240. מאז ועד היום, כספי התרומה של פילנטרופים שונים איפשרו את התפתחות ההוספיס והמשך פעילותו. התרומות הרבות הן אלו שיצרו את התשתית לכרמים המובחרים בשטחי ההוספיס. כיום, Jean Gaudet חולש על פני 80.5 הקטר תחת השם **Domaine des Hospices de Beaujeu**.

מורגון הוא אחד מן עשרת הכפרים בבוז'ולה אשר קיבלו את הדירוג "קר" בוז'ולה" שנותן ליקבים היתר לייצר מן הענב גמאי יינות ברמות גבוהה תחת האפליסיון. וילאג'.



מיקום היקב
בח'ולה, בורגון, צרפת



Domaine Eugenie Carrion, Chablis



יין לבן יבש, הענבים מגיעים מכרמים בוגרות במרכז שאבלי, היין עובר תסיסה קרה במשך כשבועיים ולאחר מכן יושב על השמרים בנירוסטה כל חודשים כשחלק קטן מן היין עובר תסיסה מלו לקטית.

באף- בעל ארומות של פירות לבנים, פלינט, אבן גיר ופירות הדר
בפה- אפרסק, אגס, קליפת תפוז, אשכולית, פומלית ופלינט

Domaine Eugenie Carrion, Montmains, Chablis 1er Cru



כרם מונטמה נמצאת כ-3 ק"מ דר' לכפר שאבלי. זהו כרם גפנים בוגרות בעל מפנה דר'-מז' על מדרון גבעה המקבל חשיפה אופטימלית לשמש במהלך כל היום, מה שתורם לבשלות מלאה של הענבים המאופיינים בחמיצות מעט נמוכה יותר ובמינרליות גבוהה. יין זה יושב על השמרים כ-6 חודשים כשחלקו עובר תסיסה מלו לקטית תוך שמירה על אופי הפרי.

באף- ארומות פירות לבנים בשלים, כאגס, תפוח ירוק, אפרסק יחד עם חמאתיות עדינה וחלת דבש.
בפה- סוכריות חמאה, לפתן פירות עדין, אגס ותפוח צהובים, וניל, בריוש וקליפת לימון.



מיקום היקב
בורגון, צרפת



Domaine Eugenie Carrion

אחוזת יוג'ין קאריון ממוקמת ב-4 La Chapelle Vaupeltegine, ק"מ בלבד צפונית לעיירה שאבלי. שטחי הכרמים שלה משתרעים על פני 10 הקטרים וכולל גם 600 מ"ר של חלקות Premier Cru כשבניהן Montmains. החלקות הפרמייר קרו הללו נחשבות לאיכותיות ביותר של היקב, אלו הן חלקות בוגרות עם ממוצע גילאים של כ-40 שנה והן מדורגות בין הטובות ביותר באזור שאבלי. אזור שידוע באדמות האיכותיות שלו ובהתבגרות המצוינות של הגפנים. תוואי הנוף באזור, שמורכב מגאיות ופסגות מיוערות, חובק את הגפנים שממוקמים על גבי המדרונות וגובלים בנהר שזורם מצפון לדרום. שיטות הייצור מעניקות כבוד למסורות יין עתיקות ולאומנות שבייצור יין האופיינית לאזור בורגונדי. מאז שנת 1998 עומד בראש היקב היינן הראשי דומיניק פינז ומפקח על תהליכי הייצור ורוח הקיימות של היקב.





Famille carabello- Baum, Bourgogne Chardonnay

הענבים מגיעים מכרמים בוגרות באזור קוט דה בון, העשירות באבן גיר מגובה ממוצע של כ-250 מטר. לאחר תסיסה בחביות עץ עם שמרי בר היין ממשיך להתיישן באותם החביות 18 חודשים נוספים

באף- בעל ארומות של פירות לבנים, פלינט, אבן גיר ופירות הדר יחד עם חמאה חומה ובריוש **בפה**- אפרסק, וניל, דבש, תבלינים מתוקים אגס, קליפת תפוז, אשכולית, פומלית סוכריית חמאה ופלינט



Famille carabello- Baum Meursault

ענבים המגיעים מכרמים בוגרות בגובה ממוצע של כ-300 מטר בתוך הכפר מרסו, המייצר ומתמחה אך ורק ביינות לבנים. תסיסה עם שמרי בר בחביות עץ היין ממשיך להתיישן באותם החביות ל-18 חודשים נוספים.

ארומה: הדרים, פרי טרופי ווניל יחד עם תבלינים מתוקים ובריוש
טעם: חמאה, בריוש, דבש, רום מיושן, זסט לימון, ליים, בננה, אנס מינרלי ורענן



Famille carabello- Baum Nuits Saint Georges

אזור נואי סן ג'ורג' מחולק בין 2 אזורים Prémieux ו-Vosne-Romanée אדמת נואי סן ג'ורג' עשירה בחימר הנותן ליינות האזור את האופי האדמתי המזוהה, תסיסה איטית וארוכה הממצה את טעמי השמרים והתבגרות של כ-16 חודשים בחביות כ-30% מהן חדשות

ארומה: פירות שחורים ואדומים, ניחוחות אדמה ופטריית יער, קינמון ומוסקט
טעם: דומדניות, אוכמניות וד ובדבנים יחד עם אדמה רטובה ופטריית יער. טאנינים בולטים אך עגולים



Château de Pommard Clos Marey Monge, Grand Esprits

חלקת כרם יחידנית בוגרת עם ממוצע גיל של כ-50 שנה (מ-1970), החלקה העשירה בסידן ואבני מאובנים מייצרת פינו נואר עם טאנינים בולטים ופוטנציאל יישון ארוך מאוד. הענבים נבצרים ידנית, תסיסה בוואטים השרייה ארוכה על הקליפות והתיישנות כל כ-20 חודשים בחביות חדשות.

ארומה: פירות שחורים בשלים, תבלינים מתוקים עם תחושת אדמתיות ופטריית.
טעם: עוצמתי. פירות כהים, תבלינים עדינים. היין מאוזן היטב עם סיומת ארוכה ומענגת.



מיקום היקב פומאר, בורגון, צרפת



CHÂTEAU DE POMMARD

1726 ויוואנט מיקאו, מזכיר המלך לואי ה-14 מקבל את שטח שאטו דה פומאר כהוקרה לפועלו ומתחיל לבנות את אחוזת השאטו. 1763 האחוזת נמכרת לקלוד מארי, סוחר יין ידוע באזור ומתחיל להגדיל את שטחי כרמי האחוזת ועשיית היין. בנו ניקולס גוז'ף מארי מתחתן עם ז'אן שארלוט מונג' וכך מתחילה השושלת שעל שמה נקראה הכרם מונופול הגדולה בפומאר הנשלטת ע"י השאטו "קלו מארי-מונג'".

כיום בעלי היקב הם משפחת קארבלו-באום הממשיכים על פי מסורת הייצור הבורגונית הקלאסית ומייצרים מלבד כרם המונופול בכל שטחי קוט דה בון. מאז 2016 עברו ביקב לייצר על פי כל הגדרות הייצור האורגני והביו-דינמי



Moillard

יקבי משפחת Moillard, העוסקת בייצור יין החל משנת 1850 כרמי המשפחה ממוקמים באזור קוט ד'אור וקטו דה נואי בצפון בורגון כמו כן מעט כרמים באזור קוט דה בון. היקב עצמו ממוקם בעיירה ההיסטורית של נואי סנט ג'ורג'.

ומגדלים ענבים בצורות מסורתיות מווג'ו בצפון בורגון ועד וולנה במרכז בורגון.

היקב שם דגש על הנגשת אופי הפרי והטרואר המקומי של כל יין. ונשען על צורות עשייה מסורתיות כתסיסות בחביות והזנת מיכלים בגרביטציה לצד מודרניזציה בציוד וכרמות.



מיקום היקב בורגון, צרפת



MOILLARD
Depuis 1850

Moillard Mâcon-Villages Cuvée Prestige Chardonnay

הגבעות של חבל Macon יוצרות תוואי נמוך עם מדרונות שפונים לכיוון דרום מזרח ודרום. 100% שרדונה המגיע מאזור מאקון בדרום בורגון, אזור מעט חם יותר שם הענבים מאופיינים בחומציות נמוכה יותר ויותר תחושת פרי. היין עובר תסיסה קרה בנירוסטה כשחלק מן היין עובר תסיסה מלו לקטית. חומציות בינונית-נמוכה, פיניש ארוך.

באף- מלון כתום, אשכולית לבנה, זסט תפוז, יסמין וקמומיל
בפה- אפרסק, מלון כתום, תפוח צהוב, חמאה, תה ירוק, קליפת הדורים ואגסים ירוקים



Moillard Bourgogne Aligote

100% ענבי אליגוטה המגיעים מאזור קוט דה בון, היין תוסס במיכלי נירוסטה על מנת לשמר את אופי הפרי הירקרק ולאחר מכן התבגרות קצרה נוספת במיכל, בעל חומציות בינונית-גבוהה ופיניש בינוני-ארוך

באף- אפרסק לבן, ליים, קליפות תפוזים, אשכולית, תה ירוק, תפוח ואגס
בפה- פירות ירוקים ולבנים, עשבי תבלין כעירית ונענע ופיניש מרענן



Moillard Bourgogne Le Duché Pinot Noir

צפון בורגון, רוב הענבים מגיעים מאזור קוט דה בון הידוע באיכותו. 100% פיניו נואר העובר תסיסה ארוכה על השמרים בנירוסטה ולאחר מכן נכנס לחביות למשך כשנה. בעל גוף בינוני חומציות נמוכה וטאנינים רכים עגולים.

באף- ארומות של פירות אדומים ושחורים יחד עם מעט ארומות קליה והתחלה של ארומות פטריות.
בפה- שזיפים, דובדבנים, אוכמניות, פולי קפה, אניס ופטריות..



Moillard Marsannay -Les Meurgers Pinot Noir

מרסאני הוא הכפר הצפוני ביותר באזור קוט דה נואי, עשוי מ-100% פיניו נואר ברמת וילאג' הנותן ביטוי רך ופירותי. היין תוסס באשכולות שלמים ולאחר מכן התיישנות של כ-8 חודשים בחביות

באף- פירות יער כדומדניות, דובדבנים ותו שדה יחד עם מעט ליקריץ ופלפל שחור
בפה- שזיפים, דובדבנים, אוכמניות, פולי קפה, אניס..



Moillard Saint- Romain Vieilles Vignes Pinot Noir

100% פיניו נואר המגיע מגפנים בוגרות עם ממוצע גיל כ-45 שנה ברמת וילאג' מהכפר סנט רומיין, באזור קוט דה בון. בכפר לא קיימים כרמי פרמייר/ גראן קרו. לאחר תסיסה איטית היין מתבגר כשנה בחביות

באף- ארומות של אדמה, דשא רטוב, טחב יחד עם פירות אדומים ושחורים.
בפה- שזיפים, דובדבנים, אוכמניות, פטריות יער, קקאו, עשן.



Moillard FIXIN- Le Messal Pinot Noir

הכפר פיסה נמצא בחלק הצפוני של קוט דה נואי בשכונת למרסאני, עשוי מ-100% פיניו נואר עם גוף בינוני וטאנינים רכים אך נוכחים היין עובר תסיסה איטית שלאחריה התיישנות של 10 חודשים בחביות.

באף- פירות שחורים ואדומים, ניחוח עדין של אדמה ופטריות ונגיעות עשן
בפה- פירות שחורים ואדומים, טבק, קקאו, אדמת יער.



Château Minuty

גבריאל פרנה, הקים בשנות ה־30 של המאה הקודמת את אחוזת שאטו מינוטי. הוא החזיר לה את תהילת העבר בתחום ייצור היין, לאחר ששתל מחדש את כל הגפנים בשטחי האחזה והחל לייצר בה יין בשנת 1936. את פועלו המשיכו בתו מוניק ובעלה אטיין מאטון ששתלו בשנות ה־60 של המאה הקודמת גפנים מזנים שונים בהתאמה לסוג הקרקעות. משפחת פרנה - מאטון עוסקת בתחום היינות קרוב ל-300 שנים והם ממשיכים להוביל את הדרך כאחד ממותגי היוקרה המעטרים את שולחנות המסעדות ובתי המלון בריביירה הצרפתית היוקרתית. לקראת שנות ה־2000 נכדיו של גבריאל ייעלו את תהליך הייצור והפכו אותו אוטומטי וממוכן עם אוריינטציה בינלאומית למותג Minuty.

הגפנים של יקב Minuty גדלים בסביבה מבוקרת ובפיקוח מלא של היקב. את האדמה מעשירים באופן טבעי באמצעות צאן, מעבדים אותה על מנת לשמור על אוורור ולהקל על חדירת מי הגשמים. המינרלים והוויטמינים המצויים בקרקעות הפוריות האלו מחלחלים אל תוך הגפנים ומעשירים את טעמם ואיכותם. את הענבים בוצרים באופן ידני בלבד על מנת לשמר את איכות הענבים עם הגעתם אל היקב לעיבוד.

מיקום היקב
פרובאנס, צרפת



אחוזת מינוטי



Château Minuty 281

קוט דה פרובנס רוזה, 281 זה מספר הפנטון של הצבע הכחול על הבקבוק, כרם יחידי בוגר הקרוב לים (ממוצע גיל 25 שנה) עם מפנה דרום מזרחי, בלנד של גרנאש, סירה וסינסאו המיוצר אך ורק ממיץ ה"קווה" ועובר תסיסה קרה. צבע סלמון כתמתם, חומציות בינונית ופיניש ארוך.

באף - ארומות של מלח, מלון, פירות יער, אפרסק וקליפות תפוז ואף ארומות מעט מדיצינליות.
בפה - מלח ים עדין, מלון, אפרסק, פומלית, תפוז מסוכך, פירות יער

Château Minuty, Prestige Rose

הענבים נבחרים מהכרמים הבוגרות של אזור פרובנס. בלנד של גרנאש, סירה, סנסו וטיבורן. העוברים השרייה קצרה ותסיסה קרה בטמפ' נמוכה. צבע סלמון בהיר, חומציות בינונית

באף - קליפת תפוז, אפרסקים, מלון, דובדבנים, אוכמניות ותפוז דם.
בפה - ליים, פירות יער, דובדבנים, אשכולית אדומה, אפרסק ותותים



Château Minuty, Rose et Or

קוט דה פרובנס רוזה, מגיע ממספר כרמים בוגרות (ממוצע גילאים כ-30) בחלק הדר' של קוט דה פרובנס, בלנד של גרנאש וטיבורן ומיוצר אך ורק ממיץ ה"קווה" (המיץ הראשוני - free run), צבע סלמון בהיר וחומציות בינונית.

באף - ארומות של פרחים עדינים ופירות הדר יחד עם אפרסק וקמומיל
בפה - תה ירוק, קמומיל, קליפת ליים, אשכולית לבנה, תותים, מלון לבן ותפוז צהוב.



1.5 ליטר



Château Minuty, Rose M

קוט דה פרובנס רוזה, מגיע ממיטב הכרמים בקוט דה פרובנס. בלנד של גרנאש, סינסאו, סירה וטיבורן העוברים השרייה קצרה ותסיסה קרה בטמפ' נמוכה. צבע סלמון בהיר, חומציות בינונית

באף - קליפת תפוז, אוכמניות, תפוז דם, אפרסקים, מלון ודובדבנים.
בפה - ליים, פירות יער, דובדבנים, אשכולית אדומה, אפרסק ותותים



Chateau Terrebonne
Côtes du Provence Rose

כשר

קוט דה פרובנס רוזה, בלנד של גרנאש סינסאו וסירה עם אחוז קטן של טיברון העובר השרייה קצרה ותסיסה קרה ארוכה, צבע סלמון בהיר, חומציות בינונית- נמוכה ופיניש עדין.

באף- אוכמניות, תותים, קליפות לימונים, אוכמניות, פלפל אדום, ותפוח פינק לידי.
בפה- פירות אדומים רעננים, ליים, אשכולית אדומה ותפוחים אדומים.



מיקום היקב
פרובאנס, צרפת

• CHÂTEAU •
TERREBONNE
CÔTES DE PROVENCE

Chateau Terrebonne

פירוש שם היין טרבון הוא "אדמה טובה" שזהו סיכום הקרקע באזור פרובנס. הכרמים אשר קרובות לים על מדרונות הרריים המאפשרים חשיפה אופטימלית לשמש יחד עם השרשה טובה של הגפנים. בפרובנס מזג אוויר ים תיכוני האומר קיץ חם וחורף מתון עם שינויים בולטים בין יום ללילה. שאטו טרבון נמצא באחוזה היסטורית מן המאה ה-17 ומתמחה בייצור יינות רוזה מהזנים המקומיים.



Fleurs de Prairie

פירוש שם היין Fleurs de Prairie הוא פרחי בר כמחווה לשדות הויסטריה, לבנדר, פרג וחמניות המשובצים בחבל פרובאנס שבצרפת. מקור הענבים הוא בכרמים נבחרות בפרובנס הממוקמות בקרבת הים בגובה ממוצע של כ-250 מטרים בעלות מפנה דרומי וחשופות לרוחות הים. רוזה קוט דה פרובנס יהיה רוזה גסטרונומי המיועד ללוות מנות קלות (גבינות, סלטים) ואף מנות מעט גדולות יותר (כמנות עוף ופירות ים)



מיקום היקב
פרובאנס, צרפת

FLEURS
de PRAIRIE



1.5 ליטר

Fleurs de Prairie
Cotes du Provence rose

קוט דה פרובנס רוזה, בלנד של גרנאש סינסאו וסירה העובר השרייה קצרה ותסיסה קרה ארוכה, צבע סלמון בהיר, חומציות בינונית- נמוכה ופיניש עדין.

באף- אוכמניות, תותים, קליפות לימונים, אוכמניות, פלפל אדום, ותפוח פינק לידי.
בפה- גמבה מתוקה, תפוחים אדומים, אוכמניות, קליפות הדורים וזסט ליים.



JP. Chenet

הכל התחיל בבקבוק. בשנת 1984 הקים ג'וזף הלפריך את מותג היינות הצרפתי JP. Chenet ביחד עם בקבוק בעל עיצוב חדשני לו קרא ג'וזפין. עיצוב הבקבוק בעל הקימומים יוצאי הדופן והצוואר המתקל הצהירו על האני מאמין של המותג המשלב בין מסורת היין הצרפתית לעידן המודרני.

לאורך השנים מיסדו במותג JP. Chenet שיתופי פעולה עם מגדלי גפנים ויקבים מקומיים בדרום צרפת על מנת להבטיח את איכות ועמידות הגפנים. תהליך הייצור של כל יינות JP. Chenet מפוקח ומבוקר מהגפן ועד הבקבוק.

בשנת 1992 כבש המותג את יעד 400,000 ארגזי 9 ליטרים שנמכרו. ובמהרה, בשנת 2004, נמכרו כבר 7,400,000 ארגזים של 9 ליטרים. זהו מותג היין הצרפתי הפופולארי ביותר בעולם, נמכר ב-160 מדינות ברחבי העולם, ומותג היין השני הנמכר ביותר ללא קשר לארץ המוצא.

מיקום היקב
לנגדוק-רוסיון, צרפת



JP. CHENET
FRANCE



JP. Chenet Rose Grenache Cinsault

יין רוזה יבש, נעשה בשיטה של השרייה קצרה עם הקליפות על מנת לקבל גוון וטעמים עדינים, בעל גוון סלמון בהיר. מורכב מכ70% גרנאש נואר וכ30% סינסאו.

באף - פירות אדומים (תותים, דובדבנים, שיזפים ופירות יער) ומזכיר טיפה עוגה אנגלית.
בפה - תותים, דובדבנים, אוכמניות ועלי עגבניה.



JP. Chenet Colombard Sauvignon

יין לבן יבש, עובר תסיסה קרה כ10 ימים, לאחר מנוחה קצרה בנירוסטה מבוקבק ללא מפגש עם חמצן. חומציות בינונית, פיניש בינוני. מורכב מכ80% ענבי קולומברד ו20% סוביניון בלאן.

באף - ארומטי מאוד, ליים, אשכולית לבנה, זסט תפוז יחד עם ארומות עדינות של פרחים לבנים.
בפה - ליים, אשכוליות, אננס, ליצי' וקליפות תפוז.



JP. Chenet Chardonnay

יין לבן יבש, עובר תסיסה קרה כ10 ימים, לאחר מנוחה קצרה בנירוסטה מבוקבק ללא מפגש עם חמצן. חומציות בינונית ופיניש בינוני.

באף - ארומות של פירות טרופיים (אננס, ליצי', גויאבה) יחד עם ארומות של ליים ואשכולית לבנה.
בפה - מנגו, ליצי', אננס, ליים, אשכולית לבנה וזסט לימון.



JP. Chenet Colombard Chardonnay

יין לבן יבש, עובר תסיסה קרה כ10 ימים, לאחר מנוחה קצרה בנירוסטה מבוקבק ללא מפגש עם חמצן. חומציות בינונית-גבוהה ופיניש בינוני. מורכב מכ70% ענבי קולומברד וכ30% ענבי שרדונה.

אף - ארומות של אגס, מנגו, אפרסק וליים
בפה - ליצי', מנגו, בננה מיובשת, אפרסק, מלון, ליים ופומלית.



JP. Chenet Sauvignon Blanc

יין לבן יבש, עובר תסיסה קרה כ10 ימים, לאחר מנוחה קצרה בנירוסטה מבוקבק ללא מפגש עם חמצן. רענן עם זסט בעבוע עדין מאוד.

באף - ארומות של פרחים לבנים, ליים, מנטה ועלי עגבניה.
בפה - קמומיל, פרחים לבנים, ליים, נענע, עירית, ליצי' ואננס



JP. Chenet Sparkling Sweet

יין מבעבע לבן מתוק, הענבים נבצרים בשלב מוקדם מעט על מנת לשמר את החומציות והרעננות. שלב התסיסה השני, בתוך בבקבוקי המשקה, מתבצע בלחץ מבוקר למשך שישה חודשים.

באף- ארומות של אפרסקים צהובים ולבנים יחד עם אגוזים, שקדים קלויים ואגוזי לוז.
בפה- אפרסקים, מלון ירוק, אגוזים, חמאה וחלת דבש.



200 מ"ל



JP. Chenet ICE Edition Rose

יין מבעבע רוזה חצי יבש, הענבים נבצרים בשלב מוקדם מעט על מנת לשמר את החומציות והרעננות. שלב התסיסה השני, בתוך בבקבוקי המשקה, מתבצע בלחץ מבוקר למשך שישה חודשים. בעל בועות חזקות יחסית המיועדות לשתייה עם קרח.

באף- תותים, דובדבנים, פטל, אשכולית אדומה.
בפה- דובדבנים, פירות יער, תות, אשכולית אדומה ותפוחים אדומים.

סדרת ICE-Edition



200 מ"ל



JP. Chenet ICE Edition White

יין מבעבע לבן, הענבים נבצרים בשלב מוקדם מעט על מנת לשמר את החומציות והרעננות. שלב התסיסה השני, בתוך בבקבוקי המשקה, מתבצע בלחץ מבוקר למשך שישה חודשים. בעל בועות חזקות יחסית המיועדות לשתייה עם קרח. שם היין נפתח עוד יותר ומגלה ארומות נוספות.

באף- פרחים לבנים, זסט לימון, פומלית, שקדים ואגוזי לוז.
בפה- אשכולית לבנה, אפרסק, זסט לימון, פומלית, פרחים לבנים, שקדים, אגוזים וחמאה.



JP. Chenet Merlot

יין אדום יבש, העובר תסיסה איטית בנירוסטה ולאחר מכן התבגרות של כ-5 חודשים נוספים בנירוסטה. טאנינים עדינים ופיניש בינוני.

באף- ארומות של פטל שחור, דובדבני אמרנה, פטל ושזיף יחד עם שוקולד מריר ואניס.
בפה- פירות שחורים ואדומים יחד עם קקאו, שוקולד מריר, אניס וניל.



JP. Chenet Cabernet Syrah

יין אדום יבש, העובר תסיסה איטית בנירוסטה ולאחר מכן התבגרות של כ-5 חודשים נוספים בנירוסטה. טאנינים עדינים ופיניש בינוני-ארוך. מורכב מכ-60% ענבי קברנה סוביניון וכ-40% סירה.

באף- ארומות של קקאו, שוקולד מריר, פירות שחורים ופלפל שחור.
בפה- קקאו, פולי קפה, שוקולד מריר, וניל, מוסקט, שזיפים, דובדבנים ופלפל שחור.

187 מ"ל

סדרת Semi-Sweet



JP. Chenet Medium Sweet Rouge

יין אדום חצי מתוק, העובר תסיסה איטית בנירוסטה ולאחר מכן התבגרות של כ-5 חודשים נוספים בנירוסטה. טאנינים עדינים ופיניש בינוני. מורכב מענבי גרנאש כ-60%, קריניאן כ-30% והשאר אחוזים קטנים של מרלו וסירה.

באף- פטל, דובדבני אמרנה ושזיף יחד עם ארומות עדינות של שוקולד מריר
בפה- פירות אדומים, פירות יער, קקאו, שוקולד מריר.



JP. Chenet Medium Sweet Blanc

יין לבן חצי מתוק, עובר תסיסה קרה 10 ימים, לאחר מנוחה קצרה בנירוסטה מבוקבק ללא מפגש עם חמצן. חומציות נמוכה ופיניש בינוני. מורכב מענבי טרט, קלארט, מקבאו ואיירן. היין ממותק עם מיץ הענבים שלא עבר תסיסה.

באף- ארומות של פירות טרופיים (ליצי, גויאבה ואננס) פרחים לבנים, דבש וחמאה.
בפה- פירות טרופיים, קמומיל, תה ירוק, סוכריות חמאה ודבש.



JP. Chenet Shiraz

יין אדום יבש, העובר תסיסה איטית בנירוסטה ולאחר מכן התבגרות של כ-5 חודשים נוספים בנירוסטה. טאנינים עדינים ופיניש בינוני-ארוך.

באף- ארומות של אוכמניות, דובדבנים, פלפל שחור וליקריץ.
בפה- אניס, שזיפים ופירות יער שחורים, פלפל לבן ושחור וליקריץ.



JP. Chenet Gewurztraminer

יין לבן חצי יבש, עובר תסיסה קרה כ-10 ימים, לאחר מנוחה קצרה בנירוסטה מבוקבק ללא מפגש עם חמצן. חומציות נמוכה ופיניש בינוני.

באף- פירות טרופיים כליצי, גויאבה ואננס עם מעט ניחוחות ירוקים כבזיליקום ונענע.
בפה- אננס, ליצי, גויאבה, ליים, נקטרינה, עירית ובזיליקום.

Domaine de Joncas

היקב נמצא באזור לארזק בדרום צרפת, ומתבסס על זנים ים תיכוניים המתאימים לטרואר המקומי. הכרמים הבוגרות אשר גדלות על טראסות עתיקות מהתקופה הרומית ופונות לאזור דרום מזרח ובשל כך הענבים מגיעים לבשלות מלאה.

החל מ-2013 היקב מייצר אך ורק על פי עקרונות הייצור האורגני והביו דינמי, בשלב הכורמות אין כלל שימוש במדבירים או דישון כימי וצמחייה טבעית וחיות בר מעודדות חיים בין שורות הכרמים. הענבים נבצרים ידנית בלבד ושימוש מינימלי בסולפיטים רק בשלב הבקבוק.



מיקום היקב לנגדוק-רוסיון, צרפת

Domaine du JONCAS



Domaine de Joncas Terrasses du Larzac

יין מציע בלנד מבוסס סירה, גרנאש, מורבדר וסינסאו הגדלים על אדמת חימר ואבני גיר. היין עובר השרייה ארוכה על הקליפות ותסיסה על שמרי בר ולאחריה התבגרות בחביות כ-9 חודשים

באף- דובדבני אמרנה, פלפל שחור, טבק, עור ופירות שחורים
בפה- טאנינים רכים עם תחושה קטיפתית, פלפל אדום ושחור יחד עם פירות שחורים ווניל.

Baron d'Arignac

הברון ד'אריניאק נולד בשנת 1649 בטירה המשפחתית שהוקמה בשנת 1455 שנעוצה בליבו של הפירנאים, חבל ארץ בין צרפת לספרד. לאחר שהתחנך על תרבות היין אצל דודו, החליט הברון הצעיר בגיל 18 בלבד, להגשים את תשוקתו לתחום היין ולייצר יין בסמוך לשטחי הטירה. בשנת 1676 הוא ייצר את היין הראשון, אותו שלח למכרים ושולחנות מלכים ברחבי אירופה על מנת שיחוו את דעתם. היין זכה באופן מידי להצלחה והפך למשקה אהוב בחצרות המלוכה האירופאיות.

היה זה רק בשנת 1979, שיין Baron d'Arignac הפך מסחרי. כיום, היין משווק ביותר מ-69 מדינות עם צריכה העולה על 5,000,000 בקבוקים בשנה.

כרמי היקב נטועים באזור לאנגדוק רוסיון בדרום צרפת בסמוך לגבול הספרדי. האדמות הקלילות, המורכבות בעיקרן מחצץ וחול, מעניקות ניקוז טוב וקרקע פורייה לכרמים. מאפייני הקרקע, מאפשרים חימום מהיר שמוביל לפריחה מוקדמת של הגפנים באביב.



מיקום היקב לנגדוק-רוסיון, צרפת



Baron d'Arignac Rose Blend



בלנד של ענבי קריניאן, סנסו וגרנאש מאדמות שמשלבות חימר, צפחה וחול באזור לנדוק שבצרפת. בלנד של ענבי קריניאן, סירה וגרנאש נבצרים ומופרדים מן קלה להפקת ומופרדים מן האשכולות. לאחר מעיכה קלה להפקת בלידיניג (bleeding) לריכוז הצבע כך הוא מקבל את הצבע הורוד הבהיר עובר תסיסה קרה בנירוסטה שם נשאר למשך כשבועיים למנוחה. חומציות נמוכה וגוף בינוני.

באף- בעל ארומות של פירות אדומים (תותים, דובדבן) ליקריץ ותבלינים מתוקים.
בפה- אשכולית אדומה, פירות יער, תותים ודובדבנים יחד עם ליקריץ ווניל.

Baron d'Arignac MUSCAT



יין לבן חצי מתוק, מגיע ממיטב הכרמים באזור לאנגדוק רוסיון. 100% ענבי מוסקט נבצרים ומופרדים מן האשכולות. לאחר מעיכה קלה להפקת נזלים ראשוניים, עובר תסיסה קרה בנירוסטה שם נשאר למשך כשבועיים למנוחה. חומציות בינונית וגוף בינוני.

באף- בעל ארומות של דבש, סוכריית תפוזים פריחה לבנה עדינה, פירות בשלים והדרים.
בפה- פרחים לבנים וקמומיל, אשכולית, קליפת תפוז ותפוחים ירוקים ותפוחים ירוקים

Baron d'Arignac Red Blend



יין אדום יבש, מגיע ממיטב הכרמים באזור לאנגדוק רוסיון. בלנד של ענבי גרנאש, סינסאו וטמפרניו נבצרים ומופרדים מן האשכולות. לאחר מעיכה קלה להפקת נזלים ראשוניים, הענבים עוברים השרייה על מנת למצות את הצבע והטעמים מהקליפות. ומתיישן 40 חודשים נוספים בחביות

באף- ארומות עדינות של פירות אדומים, דובדבן, דומדמניות, וניאנסים של תבלינים מתוקים
בפה- דובדבנים, שזיפים, תותים, וניל, מוסקט וקקא.

Baron d'Arignac White Blend



יין לבן יבש, מגיע ממיטב הכרמים באזור לאנגדוק רוסיון. בלנד של ענבי אוני בלאן, גרנאש בלאן וטארט נבצרים ומופרדים מן האשכולות. לאחר מעיכה קלה להפקת נזלים ראשוניים, עובר תסיסה קרה בנירוסטה שם נשאר למשך כשבועיים למנוחה. חומציות בינונית וגוף בינוני.

באף- בעל ארומות של פריחה לבנה עדינה, פירות בשלים והדרים.
בפה- פרחים לבנים וקמומיל, אשכולית, קליפת תפוז ותפוחים ירוקים



Château Fonfroide, Bordeaux

יין אדום יבש, בורדו אזורי המורכב מענבים מכל רחבי הגדה השמאלית, מבוסס מרלו יחד עם קברנה פרנק, קברנה סוביניון ומעט מלבק. לאחר תסיסה מתיישן בחביות וואט כשנה. טאנינים עגולים רכים, חומציות נמוכה ופיניש בינוני.

באף- פירות יער שחורים, כוסברה, שמיר, וניל, טבק וארומות עץ.

בפה- פירות שחורים ואדומים, עשבים ירוקים, קקאו, טבק, קפה, קינמון, מוסקט וניל.

Château Fonfroide

Château Fonfroide ממוקם בראש הגבעות שבגדה השמאלית הצופות על נהר Durèzes ובסמוך לנביעה טבעית של מים מתוקים. מרתפי היקב נבנו בשנת 1777 ופונים לליבה של אחוזת Fonfroide בעלת הפטיו רחב הידיים. Château Fonfroide נמצא בבעלות אותה משפחה מאז שנת 1676.

300 שנה מאוחר יותר, בשנת 1976, Bernard Dutheillet de Lamothe לקח את ההובלה של האחוזה המשפחתית והחל להשקיע על מנת לחדש את הציווד. בנו Hughes הצטרף אליו ב-1988 והרחיב את הכרמים מ-20 דונם ב-1991 עד 75 דונם בימינו.



מיקום היקב בורדו, צרפת

VIN DE BORDEAUX
CHATEAU FONFROIDE
BORDEAUX



La Roche Demi Sec

יין מבעבע חצי יבש, מגיע מאזור לנגדוק-רוסיון, מיוצר מענבי איירן הנלקטים מעט לפני הזמן על מנת לשמור על חומציות רעננה, עובר תסיסה קרה כשלאחריה עובר תסיסה שניה במיכל.

באף- בעל ארומות פרי ירוק, אגס, תפוח ירוק ואפרסק

בפה- תפוחים צהובים וירוקים, אגס, אפרסקים ומלון ירוק עם קצת דבש.



La Roche Brut

יין מבעבע חצי יבש, מגיע מאזור לנגדוק-רוסיון, מיוצר מענבי איירן הנלקטים מעט לפני הזמן על מנת לשמור על חומציות רעננה, עובר תסיסה קרה כשלאחריה עובר תסיסה שניה במיכל.

באף- אגס, תפוח ירוק ואפרסק יחד עם ארומות גיר ופלינט.

בפה- תפוח ואגס ירוק יחד עם מינרליות גבוהה



מיקום היקב לנגדוק-רוסיון, צרפת

LA ROCHE®

La Roche

הכרמים של יקב La Roche ממוקמים בלנדוק וכוללים שני סוגי ענבים המשמשים לייצור יינות מבעבעים; איירן שיש שאומרים שהוא הענב הפופולרי ביותר בעולם ואוני בלאן שמקורם באיטליה. תהליך הייצור מתרחש בעיירה לנדירס.

השילוב בין שני זני הנבים יוצרים יין עדין, פירותי ונעים בחך.



כשר

Château Fonfroide, Bordeaux

יין אדום יבש, היין מגיע מכרמים בוגרות בהן ממוצע הגילאים כ- 27 שנה, קרוב לנהר הדורנייה מהצד השני מול מדוק. האדמת חימר החולית מהווה טרואר מושלם למרלו ובא לידי ביטוי כדוגמא נהדרת לזן. **באף**- ארומות מורכבות, פירות אדומים ושחורים יחד עם מוקה, עור ווניל. **בפה**- טאנינים רכים ועגולים, טעמי הפירות והקפה בולטים יחד עם תחושת קטיפתית ופיניש ארוך



מיקום היקב
בורדו, צרפת

Château Haut Fourat

Château Haut Fourat

באזור בורדו גדלים כמה מן זני הענבים המפורסמים בעולם, שאטו הו פורה היושב בגדה הימנית בעיירה **Saint Andre de Cubzac** כשני ק"מ מנהר הדורנייה, בעל הטרואר החימר- חולי מתמחה בזני הענבים הקלאסיים ובראשם המרלו השולט בגדה הימנית. בבורדו מזג אוויר קר המושפע מהרוחות המגיעות ממערב מן האוקיינוס ומביאות חמימות



כשר

Château Timberlay, Bordeaux supérieur

היין מציע בלנד בורדו קלאסי מבוסס מרלו העובר תסיסה בוואטים גדולים שלאחריה התיישנות בחביות למשך כ- 8 חודשים. האדמת חימר החולית מהווה טרואר מושלם למרלו ובא לידי ביטוי כדוגמא נהדרת לזן v. טאנינים עגולים בולטים, פיניש בינוני- ארוך. **באף**- ארומות של פירות שחורים ואדומים בשלים וקקאו, עם תבלינים מתוקים ווניל. **בפה**- פירות שחורים ואדומים, קקאו, טבק, קפה, קינמון, מוסקט ווניל.



מיקום היקב
בורדו, צרפת

Château Timberlay

Château Timberlay

באזור בורדו גדלים כמה מן זני הענבים המפורסמים בעולם, טימברליי היושב בגדה הימנית בעיירה **Saint Andre de Cubzac** כשני ק"מ מנהר הדורנייה, בעל הטרואר החימר- חולי מתמחה בזני הענבים הקלאסיים ובראשם המרלו השולט בגדה הימנית. בבורדו מזג אוויר קר המושפע מהרוחות המגיעות ממערב מן האוקיינוס ומביאות חמימות



Château Lestage Simone, Haut Médoc

היין מציע בלנד בורדו קלאסי מבוסס מרלו יחד עם קברנה סוביניון ומעט פטיט ורדו. היין עובר תסיסה מלו לקטית כשלאחריה מתיישן בחביות אלון כשנה. הכרמים אשר יושבים בעיקר על אדמת חלוקי נחל והחצץ משמרים את החום הדרושים לזנים למשך הלילות הקרים.

באף- ארומות מורכבות, פירות אדומים של שזיפים ודובדבנים יחד עם קקאו, טבק עור ווניל.
בפה- טאנינים רכים ועגולים, טעמי הפירות והקפה בולטים יחד עם ליקריץ והיין



מיקום היקב
בורדו, צרפת



Château Lestage Simone

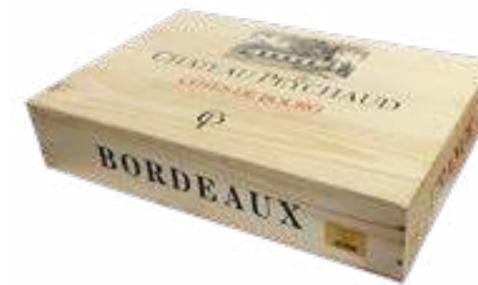
שאטו לאסטג' סימון יושב בגדה השמאלית בבורדו בעיירה Saint Seurin הנמצאת באזור ה- Haut Medoc, הכרמים יושבים על אדמת חצץ וחלוקי נחל התורמים לחום הגפן וע"י כך מאפשרים את גידול הקברנה סוביניון באזור צפוני כל כך הצמוד לנהר הג'ירונדה. השאטו קיבל את דירוג ה- Cru Bourgeois ליינות ברמה הגבוהה יותר.



Chateau Peychaud

מגיע מאזור Cotes de Bourg בגדה הימנית בבורדו. אחוזה משפחתית הנבנתה במאה ה-17. מורכב משלושת הזנים העיקריים בבורדו ובראשם הקברנה סוביניון, מרלו וקברנה פרנק. והתיישן בחביות וואט גדולות במשך 18 חודשים. טאנינים עגולים בולטים, פיניש בינוני- ארוך.

באף- ארומות של פירות שחורים ואדומים בשלים וקקאו, עם תבלינים מתוקים ווניל.
בפה- פירות שחורים ואדומים, קקאו, טבק, קפה, קינמון, מוסקט ווניל.



מיקום היקב
בורדו, צרפת

CHATEAU PEYCHAUD

Chateau Peychaud

לאורך הגדה הימנית של נהר Garonne, אל מול יקב מדוק, שוכנת אחוזת Peychaudis הכוללת כרמים ופארק לאומי. האחוזה נבנתה במהלך המאה ה-17 על ידי המרקז דה פאייט ונשארה עד היום בבעלות המשפחה. אזור Cotes de Bourg ממוקם כ-18 ק"מ צפונית לפומרול וחולק עם האח המפורסם את הרכב הקרקע והמזג האוויר.

בכרמי האחוזה ניתן למצוא את שלושת הזנים הפופולאריים ביותר בבורדו: קברנה סוביניון, קברנה פרנק ומרלו. גפנים אלו, גדלות על אדמות חצץ וסחף, המעניקות מורכבות לפירות.



**LaChateau
Muscadet Sevre-et-Maine**

יין לבן יבש, מיוצר מ-100% ענבי מלון דה בורגון המגיעים מאזור מוסקדה בלואר. היין עובר תסיסה קרה והתבגרות בנירוסטה עם ישיבה על השמרים כ-9 חודשים. בעל חומציות נעימה וגוף קל תחושה קלה של אוף דריי

באף- ארומות של אגס, תפוח ירוק, מלון, מינרליות, פלינט, אבן גיר וליים.
בפה- פירות ירוקים וצהובים, אבני גיר, קליפות לימונים ופומלית.



**LaChateau
Touraine Sauvignon**

יין לבן יבש, מיוצר מ-100% ענבי סובינון בלאן המגיעים מאזור טורין (מערבית לסאנסר) העובר תסיסה קרה והתיישנות נוספת בנירוסטה. חומציות בינונית- גבוהה ופיניש בינוני.

באף- ארומות פרי טרופי, אננס, ליצי, גויאבה, ליים אשכולית לבנה, אגסים, תפוח ירוק, מלון ירוק.
בפה- אננס, ליצי, ליים, בננה מיובשת, אגסים, תפוחים צהובים ומלון.



**LaChateau
Sancerre**

יין לבן יבש, מיוצר מ-100% ענבי סובינון בלאן המגיעים מכרמים בוגרות מסאנסר. היין עובר תסיסה קרה בנירוסטה, כשבחלקו עובר מעט תסיסה מלו לקטית ולאחר מכן עובר להתבגרות נוספת בנירוסטה. בעל חומציות מאוזנת, גוף בינוני.

באף- ארומות של פירות ירוקים (תפוח, אגס, משמש) כמו כן ארומות של חציר, ליים, קליפת לימון ואשכולית.
בפה- תפוח ואגס ירוק, משמש, אפרסק לבן, עשבי תבלין, קליפות הדלים ואשכולית לבנה.



LaChateau

LaChateau הינו יקב צרפתי שהוקם בשנת 1987 וממוקם בעמק הלואר. אזור זה נחשב לאחד האזורים המובחרים ביותר בצרפת לייצור יין. היקב משתמש בכ-100 שטחי גידול וכרמים שנבחרו בקפידה על מנת להבטיח את איכות התוצרת והענבים. LaChateau נחשב ליקב מודרני יחסית והוא שם לרגליו את החתירה למצוינות ואת האיכות בכל שלב בעשייה.

מיקום היקב
עמק הלואר, צרפת



כשר

**La Chateau
"Haut Poitou" sauvignon blanc**

ענבי היין מגיעים מכרמים באזור הו פואטו במרכז עמק הלואר, הענבים עוברים תסיסה קרה ותסיסה קרה ויושבים על השמרים לכחודש וחצי על מנת לקבל מיצוי מלא של הענב והתבגרות נוספת במיכלי נירוסטה.

באף- פירות הדר כאשכולית וליים, קיווי פרחים לבנים ומעט נענע.
בפה- חומציות נעימה, פירות הדר בולטים יחד עם אננס וקיווי עם סיומת מעט פלפלית



**LaChateau
Saumur-Champigny**

יין העשוי 100% קברנה פרנק, מאזור סאמור שמפיני במרכז עמק הלואר המתמחה בענב זה, יין פירותי העובר תסיסה במיכלים ולאחריה התבגרות קצרה בחביות.

באף- ליקריץ, פלפל אדום בשל, פלפל שחור, אניס ושזיפים
בפה- שזיפים, עירית, ליקריץ, כוכב אניס, פלפל אדום ושחור



Clos des Miran

יקב קלו דה מיראן הינו יקב בבעלות משפחתית מאז 1955 הנמצא באזור הדרומי של עמק הרון קרוב לעיירה נים, היקב משתמש בענבים מכרמי המשפחה בגודל 59 הקטר, מאז 2005 היקב משתמש בטכניקות ושיטות אורגניות וביו דינמיות וממעט שימוש בסולפיטים. זני הענבים אשר משמשים את היקב הם הזנים המותרים לשימוש באזור עמק הרון.vv.



Clos des Miran, Côtes du Rhone blanc

קוט דה רון לבן, בלנד מבוסס רושאן, מרשאן ויונייה. עובר תסיסה קרה כשחלק מן היין עובר תסיסה מלו-לקטית יחד עם התבגרות נוספת במיכלים

באף- ארומות של חמאה, זסט לימון, אשכולית לבנה ותפוח צהוב.

בפה- זסט לימון, חמאה, אשכולית לבנה, אפרסק ותפוח צהוב.

Clos des Miran, Côtes du Rhone rouge

קוט דה רון אדום, בלנד מבוסס גרנאש, מורבדר וסירה יחד עם זנים נוספים כקונואז וסינאאו. עובר תסיסה בוואטים והתבגרות 8 חודשים נוספים בחביות שליון מוסיפים סולפיטים רק בשלב הבקבוק. היין אורגני- ביו דינמי

באף- שזיפים, דובדבנים, פטריות יער, קינמון ופלפל שחור
בפה- פטריות יער, תבלינים מתוקים, פלפל שחור ופירות יער

מיקום היקב
עמק הלואר, צרפת



Pierre Brevin Vouvray

יין לבן חצי מתוק- 100% ענבי שנין בלאן המגיעים מוברה, הענבים נבצרים מעט מוקדם על מנת לשמר את החומציות הנעימה ולכן לא מרגיש כה מתוק, לאחר תסיסה קרה היין עובר להתבגרות נוספת בנירוסטה. חומציות בינונית ופיניש בינוני- ארוך.

באף- ארומות של דבש, חמאה, זסט לימון, אשכולית לבנה ותפוח צהוב.

בפה- דבש, סוכריית חמאה, זסט לימון פירות הדר, ציפורן ובריוש.



מיקום היקב
עמק הלואר, צרפת



Pierre Brevin

Pierre Brevin

יקב Pierre Brevin ממוקם באזור Vouvray שבתוך עמק הלואר, צרפת. אזור Vouvray ידוע במיוחד בענבי השנין בלאן, הזן הדומיננטי ביותר באזור ובאדמת החימר ואבני הגיר שיוצרת יין רענן.

זן השנין בלאן ידוע בחומציותו הגבוהה והיכולת לפתח סוכרים גם בתנאי קור יחסיים. באזור ווב רה הקריר גילו את יכולות אלו של הזן כבר בימי הביניים. והוא אחד מן האפלטיונים הרשמיים הראשונים בצרפת מאז 1936.



Château La Boutignane
Révelation, Corbières

הרבליישן בלנד של קריניאן וסירה נעשה כהומאז' לקרקע הייחודית של קורבייר, אדמת הגיר והמאובנים תורמים למבנה הטעמים הייחודי לאזור. היין עובר השרייה ארוכה על הקליפות שלאחריה התיישנות בחבית של כ-10 חודשים.

באף - פלפל לבן ושחור, פירות שחורים ואדומים, אניס וליקרץ
בפה - בעל גוף מלא וטאנינים בולטים עגולים, פירות שחורים ואדומים עם תבלינים מתוקים ואניס

Clos des Miran

שאטו לה בוטיניאן הנמצא בקורבייר דרום צרפת חרט על דגלו את החקלאות האורגנית הביו דינמית, עם כבוד לטרואר המקומי וכבוד לאיכות הקרקע באזור ייצרו את ה-Revelation מהדורה מוגבלת בת 13,000 בקבוקים בלבד.

היקב שוכן במבנה עתיק מן המאה ה-14 הנמצא בלב 60 הקטר הכרמים השייכים ליקב. ומשתמש בזנים ים תיכוניים האופיינים לאזור.



מיקום היקב
קורבייר, צרפת

CHATEAU
LA BOUTIGNANE



Château de Fournas
Corbières

בלנד של סירה וגרנאש הגדלים על אדמת אבני גיר ועוברים השרייה ארוכה על הקליפות, שימוש בשמרי בר, תסיסה איטית ומלו לקטית בוואטים. היין אינו מקבל סולפיטים.

באף - פירות אדומים ושחורים יחד עם תיבול פלפל שחור וליקרץ
בפה - גוף בינוני בעל טאנינים רכים, פירות שחורים, פלפל אדום ושחור הנותן תיבול ליין.



מיקום היקב
קורבייר, צרפת

CHATEAU DE
FOURNAS

Château de Fournas

היקב אשר שוכן בעיירה בדרום צרפת באזור קורבייר במבנה מן המאה ה-18 אשר הוסב ליקב בתחילת המאה ה-20.

היקב מייצר יין מכרמים של 60 הקטר הנמצאים בשטחו, משנת 2011 מייצר על פי עקרונות החקלאות האורגנית והביו דינמית. שימוש בהדברה ביולוגית, בציר ידני, חרישה באמצעות סוסים ועוד. היקב אינו משתמש כלל בסולפיטים



איטליה

בין אזורי הגידול העתיקים ביותר בעולם, איטליה נחשבת לחוד החנית בתעשיית היין עם סגנונות מגוונים, זני ענבים ייחודיים והיקף ייצור מהגדולים בעולם. בין האזורים המוכרים ביותר ניתן למצוא את פימונטה, טוסקנה, אומבריה, ונטו ואחרים.



Cielo

4 דורות מובילים את בית היין האיטלקי Cielo מיום הקמתו. היה זה בשנת 1908 שג'ובאני צ'ילו בחר באחוזה המשקיפה על טירותיהם של רומיאו ויוליה להיות ביתם החדש של משפחת צ'ילו ובסיס ייצור היין. בנו הבכור פייטרו, המשיך את עבודתו של אביו, שמר על האחוזה בזמן המלחמה ויצר מוניטין ליינות המשפחה. שלושת ילדיו, נכדיו של ג'ובאני המייסד, הרחיבו את הייצור והשיווק לכל רחבי איטליה במהלך נסיקת הכלכלה האיטלקית. ואילו הדור הרביעי, לוקא ופיירפאלו, הפכו את יקב Cielo למותג בינלאומי תוך שהם מגדילים את מאגר מגדלי הגפנים שלהם ואת השווקים הבינלאומיים.

את הענבים מגדלים באזור היפיפה בריצ'י השוכן בין הערים פאודה וורונה שבאיטליה. העושר התרבותי והאקלים המקומי יוצרים תרבות יין מפותחת, המשתלבת בין הגבעות, הגאיות ומקורות המים היוצרים את הטבע האיטלקי שמעניק לענבים את טעמם.

שלא כמו מרבית היקבים המסורתיים, ב-Cielo נותנים דגש רחב על חשיבה ירוקה וקיימות. 100% מהחשמל מקורו באנרגיה ירוקה, הבקבוקים קלים יותר ב-70%, הנייר לתוויות הבקבוקים והקרטונים ממוחזר וכך גם בקרב מגדלי הגפנים של היקב. ליקב גם פעילות פילנטרופית רחבה במסגרתה מספקים מים באפריקה וחינוך לילדי קולומביה.



מיקום היקב
ונטו, איטליה

FAMIGLIA
Cielo
dal
1908



סדרת 1908

Cielo Pinot Grigio

יין לבן יבש, 100% פינו גריג'יו. עובר תסיסה קרה והתיישנות קצרה בנירוסטה על מנת לשמור על אופי הפרי. חומציות בינונית.

באף - ארומות של פירות ירוקים (אגס, תפוח) עם ארומות קלות של לחם טרי.
בפה - פירות ירוקים וצהובים, שמרים, פומלית ואשכולית



Cielo Sauvignon

יין לבן יבש, 100% סובינוין בלאן, עובר תסיסה קרה והתיישנות קצרה בנירוסטה על מנת לשמור על אופי הפרי. חומציות בינונית.

באף - ארומות פירות הדר, ליים, זסט תפוז ואשכולית לבנה עם מעט נגיעות ירוקות (עירית ונענע).
בפה - עשבי תבלין, פירות הדר יחד עם מלון, ליצי' ואננס עדין



Cielo Chardonnay

יין לבן יבש, 100% שרדונה. עובר תסיסה קרה והתיישנות קצרה בנירוסטה על מנת לשמור על אופי הפרי, חלק מן היין עובר מעט תסיסה מל לקטית לתוספת מורכבות. חומציות בינונית ופיניש בינוני.

באף - ארומות של חמאה, דבש, ליים ופירות ירוקים.
בפה - חמאה, בריוש, פירות צהובים, ליים, דבש ותפוחים ירוקים.



Cielo Merlot

יין אדום יבש, 100% מרלו, עובר תסיסה בנירוסטה ולאחריה התיישנות 4 חודשים בנירוסטה. חומציות נמוכה, טאנינים רכים.

באף - ארומות של פירות אדומים, תותים, שזיפים, דובדבנים ושחורים, שזיף, דובדבן ומעט קקאו.
בפה - פירות יער אדומים ושחורים, קקאו, קפה ומעט טבק.



Cielo Pinot Noir

יין אדום יבש, 100% פינו נואר, עובר תסיסה בנירוסטה ולאחריה התיישנות 4 חודשים בנירוסטה. טאנינים רכים, פיניש בינוני וחומציות נמוכה.

באף - תותים, שזיפים, דובדבנים, נגיעות שוקולד, אשכולית אדומה ווניל.
בפה - פירות יער, תפוחים אדומים, תותים, שוקולד חלב ומוסקט.



Cielo Cabernet Sauvignon

יין אדום יבש, 100% קברנה סובינוין, עובר תסיסה בנירוסטה ולאחריה התיישנות 4 חודשים בנירוסטה. טאנינים רכים וגוף בינוני.

באף - ארומות של טבק, קקאו ופירות שחורים (שזיף, דובדבן)
בפה - פירות אדומים ושחורים, טבק, קקאו ושוקולד מריר.



סדרת Cent'anni



Cielo Cent'anni Amarone Della Valpolicella

יין אדום יבש, המורכב בעיקר מענבי קורבינה, רונדילה, קורבינינה וגררה. היין עובר תהליך אפסימנטו (הצמקה) לאורך 40 חודשים המורידים את תכולת המיץ בפרי בכ-50% ולאחר מכן נכנס לתסיסה איטית ולאחריה התשישנות של לפחות 36 חודש בחביות גדולות. התוצאה היא יין בעל גוף מלא, טאנינים עגולים עוצמתיים וחומציות נמוכה.

באף- ארומות של ריבות פירות שחורים, עור ישן, וניל תבלינים מתוקים, פירות אפויים
בפה- ריבת שזיפים, עור, וניל, ציפורן, דובדבנים שחורים, שזיפים שחורים וקקאו.



Cielo 1908 Appassionatamente

יין אדום יבש, המורכב מענבי קורבינה ומרלו, העוברים את תהליך האפסימנטו לתקופה קצרה של כ-3 שבועות בה הוא מקבל את ריכוז הטעמים והאלכוהול הגבוה יותר, ומתיישן בחביות לכ-18 חודשים. טאנינים עגולים, גוף בינוני- מלא.

באף- ארומות של פירות אדומים בשלים וריבתיים יחד עם תבלינים מתוקים
בפה- שזיפים, תותים, דובדבנים, אוכמניות, קקאו, ג'ינג'ר, מוסקט ווניל.



מגיע גם במארז יוקרתי של שישה בקבוקים

Bio Bio, Bio Vino

יקב Bio Bio האיטלקי, מציע יינות אורגניים מליבה של איטליה. היינות שמקורם באזור ונטו ובאזור סיציליה, עומדים בכל תקנות הייצור האורגני המחמיר. ראשית, הם אינם משתמשים כלל בחומרי הדברה ובנוסף הם מקפידים על דשן אורגני בלבד לגפנים. בזכות ההקפדה על עקרונות אלה, מתקבלים יינות שמכבדים את הסביבה באופן מלא ודלים בסולפיטים בהתאם להגדרות הייצור האורגניות.

יינות היקב מיוצרים תחת פיקוח של ממשלת איטליה ובהתאם לכל הקריטריונים לייצור יין בעל איכות גבוהה. בנוסף, כחלק מהאני מאמין, אחוז מסוים מרווחי היין מוקדשים לתרומה עבור עולם ירוק יותר.

מיקום היקב ונטו, איטליה



Bio Bio
Bio Vino

Bio Bio, Bio Vino Merlot

יין אדום יבש, יין אורגני טבעוני. כרם אורגני בעלת הדברה טבעית מקיימת וממשיך ביקב עם תוספת סולפיט רק לפני הבקבוק הסופי על מנת לשמר את היין במסעותיו. 100% מרלו העובר תסיסה בנירוסטה והתישנות של 5 חודשים נוספים בנירוסטה. בעל גוף בינוני

באף- ארומות של סיגליות, פירות אדומים ותבלינים מתוקים.
בפה- פירות אדומים טריים, תחושה ריבתית עדינה, יחד עם ציפורן ומוסקט.



Bio Bio, Bio Vino Chardonnay

יין לבן יבש, יין אורגני טבעוני. כרם אורגני בעלת הדברה טבעית מקיימת וממשיך ביקב עם תוספת סולפיט רק לפני הבקבוק הסופי על מנת לשמר את היין במסעותיו. 100% שרדונה העובר תסיסה קרה על מנת לשמר את אופי הפרי, חומציות בינונית.

באף- ארומות של הדרים (ליים, קליפת לימון) ופרחים לבנים.
בפה- תפוז, ליים, זסט לימון, ליים וקמומיל.



אורגני

טבעוני

אורגני

טבעוני

Casa Defrà

Casa Defrà, בתרגום חופשי "ביתם של האחים", נוסד בשנת 1908 באחוזה קטנה למרגלות הרי בריצ'י, ויסנזה. היום, Casa Defrà מייצגת את מיטב התוצרת של האזור, משפחה מורחבת עם שורשי מסורת חזקים ותשוקה לאומנות ייצור היין.

מחוז בריצ'י ממוקם מדרום לויסנזה, אזור גיאוגרפי היושב בסמיכות אל גבעות בריצ'י, לצד עמקים רחבים המאגפים אותו בין הגבעות, מוקף במישורים הנמתחים עד למחוזות הסמוכים של פאודה וורונה.

מיקום היקב
ונטו, איטליה



CASA DEFRÀ

Rosso Riserva Casa Defrà

94

יין אדום יבש, מגיע מאזור קולי בריצ'י מזרחית לוואלפוליצ'לה. בלנד של פינו נרו, קברנה פרנק ואחוז קטן של קורבינה העוברים תסיסה עם מעט תסיסה מלו לקטית שאחריה התיישנות של 18 חודשים לפחות בחביות. בעל גוף בינוני פלוס

באף- ארומות של אוכמניות, תאנים, שזיפים שחורים, וניל ותבלינים מתוקים (מוסקט וקינמון).
בפה- פירות שחורים, וניל, טבק וקקאו יחד עם עשבוניות ירוקה של ערית וכוסברה ופלפל שחור



Pinot Grigio Blush Casa Defrà

יין לבן סמוק, 100% פינו ג'ריג'יו העובר השרייה ארוכה (כעשרה ימים) מאוד על הקליפות ומכאן מקבל את צבעו ועומק טעמו, עובר תסיסה קרה, חומציות בינונית- נמוכה ופיניש בינוני.

באף-ארומות של תותים, דובדבנים ומעט טעמים ירוקים כעירית ונענע.
בפה- אפרסק, פירות אדומים, תפוח זהוב, ערית ונענע.



Lambrusco Roccaforte

באזור אמיליה רומאניה שבצפון איטליה מייצרים את Lambrusco Rocaforte. אמיליה רומאניה מורכב למעשה משני מחוזות היסטוריים, הנחשבים עד היום לאמידים ביותר עוד מימי קדם. בעלי מזג אוויר קר וערפילי בחורף וחם בקיץ, משמשים המחוזות לגידול גפנים וכרמים רבים שהפכו ידועים באיטליה ובעולם.

את היקב המשמש להכנת Lambrusco Rocaforte ניתן לתארך עד לשנת 1860, אז הוקם בעיר מודנה שבאזור אמיליה רומאניה. את הענבים המשמשים לייצור הלמברוסקו אוספים רק מכרמי היקב בהתאם למסורת הארוכה שהחלה בימי הרומאים. ללמברוסקו בעבוע קל יותר משל שמפניה עם טעמי פירות עדינים.

הייצור המודרני של למברוסקו שונה מעט מהשיטות המסורתיות. הוא משתמש בדודי נירוסטה להתססה השנייה בשונה מן ההליך השמפאני בו מוסיף שמרים נוספים אל תוך הבקבוק לפני סגירתו.

מיקום היקב
אמיליה רומאניה,
איטליה



ROCCAFORTE

Lambrusco Roccaforte Rosato

יין מבעבע רוזה, עשוי בשיטת שרמנט. 100% ענבי למברוסקו עם השרייה קצרה לקבלת צבע ורוד בהיר. לאחר התסיסה קרה הראשונה התסיסה השנייה מתבצעת במיכל נירוסטה. חומציות נמוכה.

באף- ארומות פירות אדומים יחד עם שקדים ובריוש.
בפה- פירות אדומים ופירות יער וקליפות הדרים.



Lambrusco Roccaforte Bianco

יין מבעבע לבן, עשוי בשיטת שרמנט. 100% ענבי למברוסקו. לאחר התסיסה קרה הראשונה התסיסה השנייה מתבצעת במיכל נירוסטה.

באף- ארומות פירות לבנים וירוקים יחד עם מעט עשבוניות.
בפה- תפוחים צהובים וירוקים, אגסים, אפרסק עם עשבי תבלין.



Lambrusco Roccaforte Roso

יין מבעבע אדום, עשוי בשיטת שרמנט. 100% ענבי למברוסקו עם השרייה ארוכה לקבלת צבע אדום בהיר. לאחר התסיסה קרה הראשונה התסיסה השנייה מתבצעת במיכל נירוסטה.

באף- בעל ארומות פירות אדומים ותותים
בפה- דובדבן, תותים, שזיפים ואשכולית אדומה.





Martini Rose

מבעבע חצי יבש, בלנד של מוסקטו ואנכילוטה העוברים השריה קצרה, ונעשה בשיטת שרמנט. חומציות בינונית ופיניש ארוך.

באף- ארומות של תות, דובדבן, שזיף, קליפת תפוז, פילה ואשכולית אדומה.

בפה- פירות יער ופירות אדומים, קליפות הדרים, פומלית ואשכולית אדומה.



Martini Brut

מבעבע יבש, עשוי מענבי גלרה (פרוסקו) ושרדונה, מגיע מאזור ונטו. ונעשה בשיטת שרמנט (תסיסה שניה במיכל), חומציות בינונית, פיניש בינוני.

באף- ארומות של פירות ירוקים (תפוח, אגס) של חמאה, שמרים ופירות הדר

בפה- תפוח צהוב וירוק, אגסים, חמאתיות עדינה, שמרים, זסט לימון, נקטרינה.



Martini Asti

מבעבע מתוק, בעל אחוז אלכוהול נמוך הנובע מהשיטה בה נעשה. מוסקטו ד'אסטי נעשה בתסיסה יחידה במיכל לחץ, מה שגורם לבעבוע, התהליך נעצר לפני הסוף ומפנה המתקת והאלכוהול הנמוך. מוסקטו ד'אסטי מקבל את דירוג היין הגבוה באיטליה, **docg**.

באף- בעל ארומות של אפרסק, משמש, מיץ אשכוליות, ליים ותפוח צהוב.

בפה- פירות צהובים, אפרסק, שסק ואשכוליות יחד עם נענע.



Martini – Sparkling Wines

חברת המשקאות שלימים הפכה להיות Martini & Rossi, הוקמה בשנת 1847 ונקשרה בחלוף השנים לעולם הזוהר, עם שגרירים כגון ג'ורג' קלונר, שרון סטון וצמד מעצבי העל דולצ'ה וגבאנה הידועים בחיבתם למוטג. את המותג Martini אנו חייבים לאלסנדרו מרטיני היזם ולואיג'י רוסי היוצר, שהשיקו מחדש את המותג Martini בשנת 1863 וזכו להצלחה עולמית. הם זיקקו את תמצית ההוויה האיטלקית בבקבוקי המשקאות של המותג, שלאחרונה הציגו גם את האני מאמין המחודש שלהם בדמותו של האפרטיבו המודרני, תרבות שעת הקוקטייל החברתית מאיטליה.

המתכון המקורי משנת 1863 נשמר באדיקות, וגם היום הוא ידוע ל-4 אנשים בלבד. במרכז כל המשקאות של מרטיני עומד הוורמוט - יין מתובל ומחוזק המועשר בטעמי צמחים שמקורם בעלים, פרחים, פירות, זרעים, שורשים וקליפות. הטעמים מופקים על ידי השרייה באלכוהול או לעיתים מסוימות גם על ידי זיקוק נפרד. את היינות מייצרים מענבים מזן טרביאנו וקטראטו הגדלים באזורים אמיליה, רומנה, פוליה וסיציליה שבאיטליה. לאחר זיקוק ומיצוי הטעמים עוברים הנוזלים והיין למחלקה מספר 54 שם מתבצע השלב הסופי. החיבור בין הנוזלים השונים, מתבצע באופן ממוכן ומבוקר בו מתווספים בסדר מסוים ובפרקי זמן שונים כל אחד מהטעמים שמרכיבים את המשקה הסופי, ללא שימוש בחום או בלחץ. לאחר מכן, מוהלים עם אלכוהול טהור על מנת לשמר את הטעמים הבוטניים וסוכר טבעי לאיזון. השלבים האחרונים הם מנוחה וצינון לטמפרטורה של-8 מעלות צלזיוס התורמות לשקיפות המשקה.

במפעלי הייצור של Martini באיטליה (המותג מחזיק מפעלי ייצור נוספים בספרד, ברזיל, צ'ילה ואורוגואי) מיוצרים בכל שעה כ-100,000 בקבוקים עם 400,000 ליטר בקירוב משקה ביום. המפעל האיטלקי מייצר כ-70% מסך כל 16 מיליון הארגזים שמוכר המותג בעולם בשנה.



מיקום היקב פיימונטה, איטליה





Maestro Italiano

מחבל הארץ האיטלקי פוליה (Puglia), הממוקם בדרום המדינה עם קו החוף הארוך ביותר מבין כל מחוזות איטליה. תוואי הנוף במחוז הינו עוצר נשימה עם שמורות טבע רבות מצוקים הפונים אל הים התיכון שפוגש אותו ממזרח, דרום ובחלקו הדרומי-מערבי.

ענבים מזן פרימיטיבו המזוהה היטב עם האזור יוצרים יין עשיר ונעים המתאים במיוחד למנות פסטה מורכבות ובשרים אדומים.



מיקום היקב
פוליה, איטליה



MAESTRO
ITALIANO

Maestro Italiano Primitivo I.G.T

פרימיטיבו זני בדירוג IGT מאזור פוליה (דרום מזרח איטליה), לאחר תסיסה של כשבועיים עובר התיישנות של כחצי שנה בחביות. בעל גוף בינוני-מלא, טאנינים רכים ותחושת אוף דריי.

באף- ארומות של שזיפים, תאנים, פירות אדומים, וניל ותבלינים מתוקים.

בפה- תאנים, שזיפים, דובדבנים, וניל ותבלינים מתוקים.



Passaia Grand Tuscan

יינות פאסייה מיוצרים ביקב אשר נמצא בטוסקנה. אמני יין המתמחים בשילוב המסורת וגישה חדשנית לתרבות היין האיטלקית, יצרו את Passaia Toscana, Grand Tuscan. שלא כמו המסורת לייצור יין מ-100% ענבי סאנג'ובזה, ביקב משלבים גם ענבי מרלו על מנת לייצר יין הנקרא בסגנונו "סופר טוסקאן" המתאפיין בטעמים עמוקים.



מיקום היקב
טוסקנה, איטליה



PASSAIA
Grand Tuscan

Gran Passaia Toscana I.G.T

יין אדום יבש, המיוצר מבלנד ענבי סאנג'ובזה (פרוגנלו ג'נטיל) ומרלו, מקבל דירוג IGT ועונה להגדרה של סופר טוסקן, לאחר תסיסה איטית ומלו לקטית היין נכנס לחביות כשנה. בעל גוף בינוני-מלא עם טאנינים עדינים ורכים.

באף- שזיפים, תותים, דובדבנים, וניל, עור, טבק ותבלינים מתוקים.

בפה- וניל, שזיפים שחורים, תותים, טבק, ג'ינג'ר וציפורן.



ספרד

היום ספרד הינה אחת משלושת יצרניות היין הגדולות בעולם. עם למעלה מ-400 זנים ותתי זנים, עיקר הייצור מתמקד ב-20 זנים אהובים במיוחד ביניהם טמפרניו, גרנאש ואחרים. אזורי הגידול המובילים הם ריוחה ורואדה הם אזורי גידול רשמיים תחת פיקוח ממשלת ספרד ובכפוף למסורות היין הייחודיות של כל אזור.



El Castilla

היקב נוסד בשנות ה־60 על ידי מגדלי גפנים מקומיים והלך והתפתח עם השנים. היום, כ-300 מגדלים שונים מעבירים את תוצרתם ליקב לעיבוד הענבים וייצור היין. בשנים האחרונות שיפר היקב את יכולותיו הטכנולוגיות על מנת להבטיח את איכות התוצרת.

מגדלי הגפנים משתמשים בבקרות איכות לענבים על מנת להבטיח שהבציר מתקיים בנקודת הבשלות הטובה ביותר. הענבים כולם עוברים מעיכה ותסיסה בטמפרטורה מבוקרת של בין 25-30 מעלות. התהליך כולו נעשה על מנת להבטיח את הארומות ולוודא שילוב אידיאלי בין איכויות הפרי לטעמי עץ האלון שמתווספים בשלב היישון.

מיקום היקב
ולנסיה, ספרד



EL CASTILLA

El Castilla Syrah

יין אדום יבש, מיוצר מ־100% סירה המגיעים מקואופרטיב חקלאי במרכז ספרד. לאחר תסיסה של כשבועיים היין עובר תסיסה מלו לקטית ולאחר מכן התיישנות כחצי שנה בחביות. בעל גוף בינוני- מלא טאנינים עגולים ופיניש ארוך.

באף- ארומות של עשן, קקאו, וניל, טבק, פירות שחורים כשזיפים ותאנים ותבלינים מתוקים.
בפה- שזיפים, תאנים, תותים ודובדבן יחד עם קקאו, טבק וקפה.



El Castilla Granacha

יין אדום יבש, מיוצר מ־100% גרנאש המגיעים מקואופרטיב חקלאי במרכז ספרד. לאחר תסיסה של כשבועיים היין עובר תסיסה מלו לקטית ולאחר מכן התיישנות כחצי שנה בחביות. בעל טאנינים רכים, גוף בינוני ופיניש בינוני.

באף- בעל ארומות של פירות כחולים (אוכמניות, שזיפים), פירות אדומים (דובדבנים ותות שדה) יחד עם ארומות של תבלינים ווניל.
בפה- פירות יער כחולים ואדומים, קינמון, מוסקט, וניל, קקאו ועשבוניות ירוקה





Marques Del Turia Crianza

יין אדום יבש, מגיע מאזור וולנסיה במרכז ספרד. 100% טמפרניו. בעל גוף בינוני וטאנינים עגולים לאחר תסיסה איטית היין נכנס לחביות כשנה להתבגרות.

באף- ארומות של עץ, עשן, וניל יד עם ארומות של פירות אדומים בשלים.
בפה- תבלינים מתוקים, וניל, טבק, עשן ועץ חרוך. פירות אדומים ושחורים.

Marques Del Turia

יקב Vincente Gandia, ביתו של יין Marques Del Turia, פועל מאז שנת 1885 בוולנסיה שבספרד. זהו היקב הגדול ביותר בוולנסיה, שמנוהל על ידי הדור ה-4 של משפחת גנדיה, מי שהובילה אותו להיות אחד היינות הפופולאריים ביותר בספרד עם ייצוא לכ-90 מדינות שונות ב-5 יבשות.

יקב Vincente Gandia זכה בלמעלה מ-500 פרסים לאורך השנים מאז הקמתו.



מיקום היקב
ולנסיה, ספרד



El Miracle by Mariscal, Garnacha, Vicente Gandia

יין אדום יבש, עשוי מ-100% גרנאש טינטוררה (אליקנטה בוסה), גפנים בוגרות העובר תסיסה ארוכה וישיבה על הקליפות למיצוי הטעמים ותסיסה מלו לקטית, לאחר מכן נכנס להתיישנות בחביות לכשנה. יין זה הוא חלק ממהדורה מוגבלת הנעשתה בשנת 'פ עם "מרסקל" אמון רחוב ספרדי ידוע.

באף- ארומות של תבלינים, פירות יער, עלים ירוקים (עלי עגבניה, כוסברה) יחד עם פירות אדומים ושחורים
בפה- עלים ירוקים בולטים יחד עם תבליני אפיה, פירות יער אדומים ושחורים, טבק וקקאו.



מיקום היקב
ולנסיה, ספרד

EL MIRACLE

El Miracle

לאורך השנים זכה El Miracle by Mariscal, Garnacha, Vicente Gandia ביניהם דירוג 90 נקודות מאת רוברט פארקר בשנת 2015, מדליית זהב כפולה בתחרות היינות והספיריטס של סין בשנת 2013, מדליית זהב בתחרות היינות הצרפתית בשנת 2013 ומדליית זהב בתחרות היינות והספיריטס של הונג קונג בשנת 2012.

עיצוב התווית נעשה ע"י חוויאר מאריסקל- אמון רחוב ידוע. הענבים לאל מיראקל נבצרים ידנית מכרם בוגרת "Valentino" בת כ-35 שנה, היין עובר תסיסה איטית עם שמרי בר ומתיישן בחביות ישנות כשנה

Marques De Monistrol

במהלך המאה ה־16 התאגדו 40 מגדלי גפנים ליד גדות נהר אנויה והחלו לטפח את הכרמים באזור. כמעט 100 שנים לאחר מכן, המרקיז ממוניסטרול הרחיב את הגפנים הוותיקים. הוא הגדיל את תנובת הכרמים, והחליט להקדיש חלק מהענבים לייצור יין מבעבע, היום אנו קוראים לו קאווה. יקב Monistrol המוכר לנו כיום הוקם בשנת 1882 כ-40 קילומטר דרומית - מערבית לברצלונה בליבו של מחוז קטלוניה.

פירוש השם קאווה בספרדית הוא מערה או מרתף שמסמל את אופן היישון של יינות הקאווה בשיטה המסורתית. השם השתרש בשנות ה־70 על מנת להבדיל את היינות המבעבעים הספרדים מיתר היינות הקיימים. קאווה מיוצרת מזני ענבים ספציפיים ובאזורי גידול רשומים בלבד. Cava Monistrol זכתה החל משנת 2006 ביותר מ-150 פרסים בינלאומיים והיא אחד מבתי הקאווה הוותיקים בספרד.



מיקום היקב
קטלוניה, ספרד



MONISTROL



Cava Monistrol Brut

קאווה יבשה המיוצרת בשיטה המסורתית של תסיסה שניה בבקבוק למשך מינימום שנה, בלנד של שארל לו, מקבאו ופרלדה, בועות עדינות ופיניש ארוך.

באף - קליפות הדרים, ליים, אפרסקים, מלון ותפוחים צהובים
בפה - קלילה עם טעמי אשכולית, לימון, אפרסקים, תפוחים צהובים



Cava Monistrol Rose

קאווה יבשה המיוצרת בשיטה המסורתית של תסיסה שניה בבקבוק למשך מינימום שנה. בלנד של מונסטרל ופינו נואר, בועות עדינות ופיניש ארוך.

באף - תותים, דובדבנים טריים, שסק, ואשכולית אדומה
בפה - קלילה עם טעמי תותים, דובדבנים, שזיפים ופירות יער ובעבוע עדין



Cava Godofredo

פירוש השם קאווה בספרדית הוא מערה או מרתף שמסמל את אופן היישון של יינות הקאווה בשיטה המסורתית. השם השתרש בשנות ה־70 על מנת להבדיל את היינות המבעבעים הספרדים מיתר היינות הקיימים. קאווה מיוצרת מזני ענבים ספציפיים ובאזורי גידול רשומים בלבד. מקורה של Cava Gudufredo הוא בעיר וילפרנקה דל פנדס, ספרד. העיר המרכזית לייצור קאווה ובהתאם לשיטה המסורתית של תסיסה שנייה בתוך הבקבוק.



מיקום היקב
קטלוניה, ספרד

Cava Godofredo

כשר

Cava Godofredo Demi Sec

קאווה חצי יבשה המיוצרת בשיטה המסורתית של תסיסה שניה בבקבוק למשך מינימום שנה, בלנד של שארל לו, מקבאו ופרלדה, בעל מתיקות עדינה, בעבוע עדין

באף - פירות לבנים בשלים, חמאה עדינה, פירות הדר ועשבי תיבול
בפה - טעמי מלון, אפרסק, אגס, שסק, קליפת תפוז ומשמש יחד עם עשבוניות עדינה.



כשר

Cava Godofredo Brut

קאווה יבשה המיוצרת בשיטה המסורתית של תסיסה שניה בבקבוק למשך מינימום שנה, בלנד של שארל לו, מקבאו ופרלדה, בעבוע עדין וחומציות בינונית.

באף - פירות הדר, פירות לבנים, תפוח ירוק, אגס ירוק, חמאה ובריוש.
בפה - קלילה עם טעמי אשכולית, לימון, אפרסקים, תפוחים צהובים, בריוש.





גרמניה

מרבית ייצור היין הגרמני מתרכז בסמיכות לנהר הריין, במערב גרמניה, עם כרמים שמתוארכים לתקופת האימפריה הרומית. עם התמקצעות ביינות לבנים, גרמניה היא שם עולה בתעשיית היין העולמית.





Crazy Life

יין לבן שמקורו בגרמניה, הידועה בשנים האחרונות כמעצמה בתחום היינות הלבנים. היין מיוצר מענבי פינו גריג'יו, זן צרפתי במקורותיו (Pinot Gris), הניחן בגוף מלא וחומציות נמוכה. היינות הלבנים הגרמניים זוכים בשנים האחרונות לשבחים מצד מבקרי היין, שמעניקים להם פרסים ודירוג גבוה בתחרויות הבינלאומיות.

מקורו של Crazy Life הוא מאזור היין ריין הסה שבגרמניה, הידוע באדמות החצץ והחול שלו שמספקות ניקוד טוב ויכולת חימום גבוהה בחודשי האביב. Crazy Life זכה לדירוג QBA, המבטיח את איכות הענבים, אופן הטיפול בכרמים ובתהליך הייצור כמו גם את איכות הטעם.

Crazy Life Rivaner, Pinot Grigio

יין לבן חצי יבש, בלנד של ריבאנר ופינו גריג'יו המגיעים מאזור הריין הסה בגרמניה. חומציות בינונית ופיניש בינוני.

באף- ארומות של הדריס, אשכולית וליים יחד עם עשבי תבלין וחמאה.

בפה- חמאה חומה, קליפות הדריס מסוכרות, סוכריית חמאה, חלת דבש ועשבים ירוקים



מיקום היקב
ריין הסה, גרמניה



Weber Reeb

גפנים בוגרות מובילות ליינות ארומטיים. אזור פלטינייט (בגרמנית Pflaz) הינו אחד מאזורי הגידול העיקריים בגרמניה כבר בעת העתיקה. הרומאים, היו הראשונים להביא את זני הענבים המתורבתים לאזור. כרמי היקב מדורגים ברמת QBA Pflaz, המציין את איכות ומקום הגידול הרשמי.



Weber Reeb Gewürztraminer

ענבי גווירצטמינר עוברים תסיסה קרה, שלאחריה התבגרות על השמרים לכך 4 חודשים נוספים. חצי יבש עם מתקנות עדינה וחומציות מאוזנת.

באף- ארומות פרחים לבנים, קמומיל, גויאבה ומעט חמאה.
בפה- גויאבה, ליצי, קמומיל ועלי ורדים יחד עם נגיעות חמאה.



מיקום היקב
פלטינייט, גרמניה

WEBER REEB

HXM Inspiration

בית היין HXM מציע את תרבות היין הגרמנית, יינות קלילים בעלי אופי וניחוח צעיר.

ל-HXM עיצוב בקבוקים ייחודי בעל צבעוניות חזקה וסגנון צעיר ובוטט. את הכרמים מגדלים באזור ריין הסה, המחוז הגדול ביותר לייצור יין מבין 13 המחוזות בגרמניה.

המחוז ידוע במיוחד בענבים לייצור יין לבן כמו זן הריזלינג והסגנון המקומי ליבפראומילש. הטופוגרפיה ההררית במחוז, מתאימה במיוחד לגידולי גפנים והוא רווי כרמים שונים המשמשים לתעשיית היין.

היינות של HXM מדורגים בהתאם לדירוג QBA הגרמני הרשמי. הדירוג מבטיח את איכות הענבים, אזור הגידול, טעמו של היין ועוד. מאחר ויינות HXM מיוצרים באחד ממחוזות הגידול הרשמיים של גרמניה, כולם זכו לדירוג QBA עם תהליכי פיקוח ובקרה על כל תהליכי הייצור של היין מגפן לבקבוק.

מיקום היקב
ריין הסה, גרמניה



HXM

HXM Inspiration Riesling

יין לבן חצי מתוק, עובר תסיסה קרה והתבגרות קצרה בנירוסטה. המגיעים מאזור הריין הסה בגרמניה. חומציות בינונית ופיניש בינוני.

באף - ארומות של ליים, תפוח ירוק, אגס, מלון ירוק, חמאה ודבש.

בפה - פטרוליות עדינה, תפוחים ירוקים, חמאה, דבש, מלון כתום ואגסים



HXM Inspiration Liebfraumilch

יין לבן חצי יבש, ליפראומילש בתרגום "החלב האהוב על הנשים", הוא למעשה בלנד של ריזלינג, סילבאנר וריבאנר. היין עובר תסיסה קרה והתבגרות קצרה בבקבוק. חומציות בינונית ופיניש ארוך.

באף - ארומות של פירות ירוקים, קמומיל ואף ארומות של אננס וגויאבה.

בפה - פירות טרופיים כאננס, ליצי, גויאבה ובננה, קמומיל, תפוחים ירוקים ווניל.





הונגריה

היו אלה הרומאים שהביאו לראשונה גפנים אל אדמת הונגריה כבר במאה ה־5 לספירה ולכן נוהגים לכלול את הונגריה בין מדינות העולם הישן לייצור יין. להונגרים מסורות מוקפדות של ייצור יין בהתאם לאקלים, סוג השטח וזן הענבים.





כשר

C. Grass

בין היקבים הגדולים ביותר בתעשיית היין ההונגרית שגבר צבר לעצמו שם עולמי. היקב נוסד בשנת 1990 ומעסיק כיום כמעט 400 מגדלי גפנים עם יכולת ייצור של 14 מיליוני ליטרים. היקב ממוקם באזור הונגריה העליונה, Felső-Magyarország, שטופח ברובו לסלובקיה.

C. Grass Gewurztraminer

יין לבן חצי יבש, 100% גווירצטמינר, עובר תסיסה קרה והתבגרות קצרה של 4 חודשים בנירוסטה. מתיקות נעימה, חומציות נמוכה ופיניש בינוני.

באף- גויאבה, ליצי, אננס, אפרסק ושסק.
בפה- מלון כתום, גויאבה, ליצי אננס, בננה בשלה, אפרסקים ותפוחים צהובים.

מיקום היקב
הונגריה



C. GRASS



Alexander Steinbach

בין היקבים הגדולים ביותר בתעשיית היין ההונגרית שצבר לעצמו שם עולמי. היקב נוסד בשנת 1990 ומעסיק כיום כמעט 400 מגדלי גפנים עם יכולת ייצור של 14 מיליוני ליטרים. היקב ממוקם באזור הונגריה העליונה, Felső-Magyarország, שטופח ברובו לסלובקיה.

Alexander Steinbach, Medium Sweet Gewurztraminer

יין לבן חצי מתוק, המגיע מצפ' הונגריה, עובר תסיסה קרה והתבגרות קצרה לריכוז הטעם, 100% ענבי גווירצטמינר, חומציות נמוכה ופיניש ארוך.

באף- ארומות ליצי, אננס, מנגו וגויאבה, סיגליות ודבש.
בפה- פירות טרופיים יחד עם אפרסק, מלון כתום, חמאה עדינה וחלת דבש

מיקום היקב
צפון הונגריה



Alexander
STEINBACH



כשר

Adelma
Chardonnay

יין לבן יבש, שרדונה זני, העובר תסיסה קרה והתבגרות נוספת בנירוסטה על מנת לשמר את אופי הפרי.

באף- תפוח ואגסים ירוקים, נענע, אפרסק לבן ומלון
בפה- חומציות נעימה, מתקתקות עדינה, פירות ירוקים עם פיניש עשבוני



כשר

Adelma
Cabernet Sauvignon

אדום יבש, קברנה סוביניון זני, היין עובר תסיסה בטמפ' מבוקרת ולאחריה תסיסה מלו לקטית.

באף- פירות אדומים ושחורים יחד עם תבלינים מתוקים.
בפה- פירות אדומים ושחורים, קינמון, מוסקט וג'ינג'ר



כשר

Adelma
Pinot Grigio bushed

ענבי הפינו גריג'ו עובריפם השרייה ארוכה על הקליפות למשך כעשרה ימים על מנת למצות את חומרי הצבע מן הקליפות. לאחר מכן עוברים תסיסה קרה והתבגרות נוספת בנירוסטה

באף- מלון כתום, ליים, גויאבה, אשכולית אדומה ודובדבן
בפה- מלון כתום, גויאבה, ליצי, תות, אשכולית ודובדבן



ADELMA

בין היקבים הגדולים ביותר בתעשיית היין ההונגרית שצבר לעצמו שם עולמי. היקב נוסד בשנת 1990 ומעסיק כיום כמעט 400 מגדלי גפנים עם יכולת ייצור של 14 מיליוני ליטרים ברמת ייצור גבוהה. היקב ממוקם באזור הונגריה העליונה, Felső-Magyarország, שטופח ברובו לסלובקיה.

מיקום היקב
צפון הונגריה



ADELMA



ארגנטינה

יצרנית היין החמישית בגודלה בעולם, ארגנטינה שואבת את מקורות היין שלה מספרד. כבר בשנת 1557 הגיעו הגפנים הראשונים מספרד לארגנטינה. בין הזנים הבולטים במדינה אפשר למצוא את המלבק, שהוא עדות למהגרים הרבים שהגיעו לאזור שכן מקורו בצרפת. הוא נחשב לזן המוביל במדינה כאשר מרבית היינות הארגנטינאיים עטורי הפרסים הינם יינות מלבק.





Terra Argenta

הכרמים של יקב Terra Argenta ממקומים כ-1500 מטרים מעל גובה פני הים. באזור זה אקלים אופטימלי לגפנים - ימים שמשיים וחמים מלווים בלילות קרים יחסית. הטרואר המשובח באזור כולל אדמה חולית ועשירה במינרלים, המחמיאה לתוצרת הגפנים הבוגרות של היקב.



Terra Argenta Malbec

יין אדום יבש, מגיע מכרמים בגובה ממוצע של כ-1500 מ' מעל פני הים באזור מנדוסה, מה שמאפשר את הגידול הקרוב לקו המשווה, עובר תסיסה על הקליפות והשרייה במשך כ-10 ימים, לאחר מכן התיישנות בוואטים למשך כ-10 חודשים. טאנינים רכים, פיניש בינוני וחומציות נמוכה.

באף- ארומות של פירות שחורים, אגוז מוסקט, טבק, קקאו ופירות אדומים אפויים.
בפה- פירות אדומים ושחורים, תבלינים מתוקים, קקאו, טבק, קפה וריבת פירות יער.

מיקום היקב
ארגנטינה



TERRA
ARGENTA



מ. אקרמן בע"מ

נתניה יד חרוצים 31 פולג
טלפון 09-8358930 פקס 09-8856930

חיפה הנמל 47
טלפון 04-8663033 פקס 04-8672922

info@akkerman.co.il

www.akkerman.co.il

A K  E R M A N

