



2025 קטלוג יין
AK  ERM AN

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 הינה 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 ואוסטרליה 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



אוסטרליה

אוסטרליה נחשבת בין המדינות המובילות בעולמות היין החדשים. היא כוללת כמה אזורי גידול מועדפים שהעיקריים ביניהם הם דרום אוסטרליה, עמק בארוסה 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.

ניו זילנד

בלב באוקיאנוס השקט כ-4000 ק"מ דרומית מזרחית לאוסטרליה נמצאת לה מדינת האיים ניו זילנד, שהשניים העיקריים נקראים בפשטות האי הדרומי והאי הצפוני. בשני איים אלו נמצאים עיקר גידולי הכרמים שהמרכזי והחשוב שבהם - מרלבורו שנמצא בחלק הצפון מזרחי של האי הדרומי. רוב האיזורים נמצאים בקרבת הים ונהנים מהשפעתו, בניו זילנד מגדלים מגוון זנים כשהעיקריים שבהם סוביניון בלאן, פינו גרי, פינו נואר ושרדונה, כשכל הזנים הללו אוהבים את התחושה הקרירה מן האוקיאנוס.





Penfolds

יקב פנפולדס הוקם בשנת 1844 ע"י ד"ר הנרי פנפולדס ואשתו מארי אשר היגרו לאדלייד, שם יושב עד היום היקב המקורי. מטרתם, לייצר יינות איכות ברמה אותם הכירו מאירופה ממנה הגיעו. כבר בתחילת שנות העשרים ניתן היה למצוא את יינות הדגל של פנפולדס במסעדות האיכות בניו יורק, פריז ולונדון.

בשנת 1951 החליט מקס שוברט, אז היינן הראשי של היקב לייצר יין בהשראת היינות הגדולים של בורדו. היין שקיבל את השם גראנג', התקבל באווירה פושרת מצד ההנהלה שלא האמינה שיימכרו יינות ברמות כאלו, נעשה ע"י שוברט בהחבא עד שנת 1959. גראנג' 1951 שבר לאחרונה את השיא במכירה פומבית לבקבוק בודד כשנמכר ביותר מ-\$145,000. כיום פנפולדס קובעים את הטון ליינות איכות אוסטרליים ושומרים על מעמדם כאייקון כבר כמעט 180 שנה.



Penfolds RWT Shiraz

RWT - הן ראשי התיבות של Red winemaking Trial (זהו שם הפרוייקט שנתינו לון) ביקב אדום פנפולדס בשנת 1995 הוא שונה מיינן ה Grange המפורסם של היקב בכך שהוא נוצר באיזור גידול אחד בארוסה. 100% ענבי שיראז עם יישון של 17 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי (70% ישנות).

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 Koonunga Hill Shiraz

100% שיראז המגיע מאזורי בארוסה, אדלייד, רוטנבולי וקונווארה. היין מתיישן כשנה בתערובת של חביות ישנות (80%) וחדשות (20%). בעל גוף בינוני- מלא ופיניש ארוך.

באף- פלפל אדום ושחור, אניס, פירות יער ותאנים.

בפה- מתובל, תאנים מיובשות, אניס, פלפל שחור דובדבנים ושזיפים.



Penfolds Koonunga Hill Chardonnay

100% שרדונה המגיע משילוב אזורי יין לטובת איזון טבעי ביין. ענבי השרדונה מגיעים מאזור טזמניה, גבעות אדלייד, טומברומבה וניו סאות' וולס. היין מתיישן כחצי שנה בחביות ישנות ברובן. גוף בינוני וחומציות נעימה.

באף- חמאה עדינה, פירות ירוקים ועשבי תיבול.

בפה- עירית, חלת דבש, חמאה, תפוח ואגס ירוק, אפרסק לבן.



Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet

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

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

בפה- פטל וקקאו, פלפל שחור, שזיפים שחורים ואדומים, דובדבנים, קסיס וירקקות של נענע ומנטה.

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, פיניש 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, אשכולית לבנה וירקקות של עירית, ערער ולמון גראס.



Penfolds, Bin 28 Kalimna Shiraz

היין קרוי על שמו של כרם קלימנה מעמק הברוסה שבדרום אוסטרליה.

בין 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, פניש 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 Max's Shiraz

סדרת מקס נעשתה כהומאז' למקס שוברט, היין הראשי עד 1975. 100% שיראז המגיע ממספר אזורים, בעיקר פורט לינקולן, קונאווה ואדלייד. היין מתיישן כשנה בחביות אשר ברובם (90%) חביות ישנות (שימוש שני ושלישי) הנותנות טעמי חמצון טאנינים בולטים הנותנים חדות משולבים עם פניש ארוך ומתובל.

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

בפה - ירקרקות של צמחי תבלין, פירות שחורים ואדומים יחד עם פלפל שחור וניל, טבק וקפה.



Penfolds Max's Shiraz Cabernet

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

באף - מרווה, ארומות של עלי עגבניות ודובדבני אמרנה.

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



Penfolds, Bin 138 Shiraz, Grenache, Mataro

יין זה נעשה מחלקות מובחרות בוגרות כשחלקן מגיעות לגילאי +100 בהשראת היינות הגדולים של דרום עמק הרוון. 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 ופניש ארוך.

באף - ארומות של תבליני אפיייה, 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 2 Shiraz Mataro

פנפולדס בין 2 הוצג לראשונה בשנת 1960.

בלנד של שיראז המגיע בעיקר מאזור מקלארן וואיל וברוסה, ומטרו (שמו האוסטרלי של מורבדר), המגיע בעיקר מאזור פאדת'אוויתוססים בנפרד ומאוחדים להתיישנות משותפת לכ-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, שזיפים, מוסקט, קינמון ופירות אדומים.



Penfolds, Bin 311 Chardonnay

100% שרדונה כשהענבים מגיעים בעיקר מאזור טומברומבה, אדלייד וסזמניה.

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 ונקטרינות עם זסט לימון.





Penfolds, Bin 95 Grange Shiraz

יין הדגל של פנפולדס, אחד האייקונים הגדולים בעולם היין. בלבד של הגפנים המובחרות והבוגרות ביותר בפנפולדס, קונאוורה, בארוסה, קלייר וואלי, ראטובולי. שיראז עם תבלין של קברנה סוביניון (כ-2%), המבלה כ-20 חודשים בחביות גדולות חדשות. בעל גוף מלא וטאנינים עגולים עם סיומת ארוכה מאוד. **באף**-בארומות מקבלים ארומות של אומאמי, פטריות שיטאקי, סויה ובשר מיובש. בנוסף ארומות של טימין, זיתים, מרווה וכורכום. יכולת התיישנות של שנים ארוכות. **בפה**- תבלינים ירוקים, פטריות ואדמת יער פלפל שחור, וניל, קינמון ופטריות.

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 פניש ארוך.

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

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



Penfolds, Bin 389 Cabernet Shiraz

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

באף- ארומות של פירות שחורים כשזיפים ודובדבנים 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.





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 שנשרף היקב בשנת 1845, 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 לינדמן נועדו לעורר הנאה והשראה לבלות עם משפחה וקרובים. יינות לינדמן משווקים בכ-100 מדינות ברחבי העולם. הוא נחשב למותג יין אוסטרלי מובחר.



Lindeman's, Bin 65 Chardonnay

סדרת היין "בין" של יקב לינדמן החלה בין השרדונה בין 65 של המותג. תסיסה בנירוסטה ומעבר לחביות למשך של כ-4 חודשים על מנת להוסיף מורכבות ליין, חומציות נעימה עם מעט חמאתיות ופיניש ארוך.

באף - ארומות של אפרסק, תאנים, פירות טרופיים, חמאה ווניל.

בפה - חמאה, וניל, אפרסק, מלון לבן, אשכולית לבנה, ליצי' ותאנים.

Lindeman's, Bin 85 Pinot Grigio

פינו גריג'יו מסדרת בין של יקב לינדמן, מיוצר מ-100% ענבי פינו גריג'יו הגדלים בעמק האנטר שבדרום מזרח אוסטרליה.

היין עובר 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 משאר טעם רענן ופרי טרי.

בפה - פירות ירוקים טריים כמלון, אגס ותפוח ירוק יחד עם אפרסק לבן וזסט לימון.



Lindeman's, Bin 95 Sauvignon Blanc

סובינון בלאן בין 95 של לינדמן, היין עובר תסיסה והתיישנות קצרה במיכלי נירוסטה מקוררים, על מנת לשמור על אופי הפרי. חומציות נעימה אלכוהול בינוני ופיניש בינוני.

באף - ארומות של פסיפלורה, גויאבה, אשכולית וזסט ליים. יבש עם חומציות הדדית.

בפה - ליצי', גויאבה, אגס, אשכולית לבנה ופירות הדר.



Lindeman's, Bin 40 Merlot

מרלו בין 40 של יקב לינדמן 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 וקקא.

בפה - שוקולד מריר, חמאה, תאנים, אפיוות, שזיפים, פטל אדום ושחור וקקא.





Lindeman's, Bin 50 Shiraz

שיראז בין 50 של יקב לינדמנס האוסטרלי. היין עובר תסיסה בנירוסטה, תסיסה מלו-לקטית והתיישנות חצי שנה בחביות. חומציות נמוכה, גוף בינוני וטאנינים רכים.

באף - ארומות של אוכמניות, דומדמניות, שזיפים, וניל ועשבי תיבול.
בפה - תבלינים אפויים, עירית, פירות אדומים ושחורים, וניל ופלפל לבן.



Lindeman's, Bin 45 Cabernet Sauvignon

קברנה סוביניון בין 45 של לינדמנס מקורו ב-100% ענבי קברני סוביניון מאזור עמק האנטר שבדרום מזרח אוסטרליה.

היין עובר תסיסה בנירוסטה, תסיסה מלו-לקטית והתיישנות חצי שנה בחביות. חומציות נמוכה, גוף בינוני וטאנינים רכים.

באף - ארומות של תות, דובדבן שחור, שזיפים אדומים ושחורים, קקא ופולי קפה.

בפה - פירות יער, מוסקט, קקא ופירות שחורים ואדומים.



Rawson's Retreat Shiraz Cabernet

יין קלאסי אוסטרלי המשלב את זני הענבים
שיראז וקברנה הגדלים בדרום מזרח אוסטרליה.
עובר כ-7 חודשים התיישנות בחבית. בעל
טאנינים רכים וגוף בינוני עד מלא.

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

Rawson's Retreat

זה השם שניתן לקוטג' המשפחתי של דאג ראוסון,
אחד הייגנים שעבדו בעבר ביקב פנפולדס היושב
באדלייד.

דאג ראוסון שתל סביב הקוטג' כרמים אותם נהג
לטפח בשעות הפנאי, בעיקר של שיראז, שרדונה
וסמיון.

ב-1954 כל העשייה הייגנית עברה מיקב פנפולדס
ליקב עצמאי בעל טביעת אצבע משלו. מאז, היקב
נשאר בידי משפחת ראוסון כבר כמעט 70 שנה.
ומהווה סמן מהימן לטרואר של אדלייד.



Rawson's Retreat Chardonnay

מאזור הכרמים של דרום מזרח
אוסטרליה, נבצרים בשיא בשלותם
100% ענבי שרדונה.

עובר כ-3 חודשים התיישנות בחבית,
לאחר תסיסה מלו לקטית. חומציות
בינונית-נמוכה עם פיוש ארוך.

באף - ארומות של וניל, חמאה, חלת
דבש, מלון אפרסק לבן ואשכולית
לבנה.

בפה - חמאה, בריוש, דבש, אפרסק
לבן, אשכולית לבנה, מלון ותפוח ירוק.





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 ופטריית.



MATUA

Matua

פירוש השם מטואה בשפת המאורי, ילידי ניו זילנד, הוא הבכיר ביותר, ראש המשפחה. השם הזה מבטא את האני מאמין של יקב מטואה, אשר היה חלוץ בתחום 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 התחנכו על תורת היין אצל אביהם, יצאו ללמוד ושובו כדי להקים את היקב עליו חלמו. בשנת 1966 בעזרת 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 מטואה בפרס הבינלאומי הראשון שלו כיצרן היין של השנה בניו זילנד. מכאן הפריצה הייתה קרובה והיום לאחר 16 גביעים ו-68 מדליות, מטואה הוא היין המוכר והמצליח 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.



מרלבורו
ניו זילנד

Matua Sauvignon Blanc

מטואה היו הראשונים לייצר יינות סוביניון בלאן על אדמת ניו זילנד כבר בשנת 1974. הענבים המגיעים מאזור מרלבורו (צפון מזרח האי הדרומי) ניו זילנד. עוברים תסיסה קרה ושיבה על השמרים לתוספת המרקם והמורכבות. ליין חומציות גבוהה ופיניש ארוך.

באף - בעל ארומות וטעמים של פירות טרופיים (ליצי, אננס, בננה ועוד), אשכולית לבנה, בזיליקום ופירות ירוקים (תפוח מלון ואגס).

בפה - אננס, ליצי, גויאבה, אגס, תפוח ירוק, אשכולית לבנה, ליים, זסט תפוז ובזיליקום.

ארגנטינה

יצרנית היין החמישית בגודלה בעולם. ארגנטינה נהנתה מהגירה חיובית במהלך המאה ה-20 אשר השפיעה על סגנון היין. המלבק, הזן האדום הלאומי, הגיע לארגנטינה בהגירה מאזור בורדו, שם קצת נזנח. ניתן למצוא עדויות לגידול ענבי יין כבר משנת 1557, שהספרדי הראשון הגיעו לאזור מנדוזה. אזור מנדוזה הוא אחד האזורים הגבוהים בעולם לייצור. יין גובה זה מאפשר לענבים לגדול קרוב לקו המשווה של כדור הארץ ונותן ליינות המקומיים את סגנונם.





MASI Tupungato Passo Doble Blanco

יין אלגנטי ורענן. זהו בלנד לא רגיל של פינו גריג'יו וטורונטס. הגוף והארומות העיקריות מגיעות מן הטורונטס, זן עתיק, המקומי לאזור ארגנטינה, הפינו גריג'יו העובר מעט את תהליך האפסימנטו, נותן לו רובד טעמים נוסף וכן את הסגנון המזוהה עם אזור וונטו. כרמי היין מגיעים מאזור עמק אוקו.

באף - אגס, תפוחים ירוקים, אשכולית צהובה, עירית, דבש ואפרסק לבן.

בפה - מינרליות גבוהה יחד עם תחושת חומציות נעימה, ליים, אשכולית, מלחיות עדינה, חלת דבש, ומעט ירקקות של עשבי תבלין.



MASI® TUPUNGATO

MASI Tupungato

יקב מאסי בעל היסטוריה של יותר מ-200 שנה של ייצור יין באזור וואלפוליצ'ילה באיטליה, היקב החל לפרוס את שיטותיו והידע אשר נצבר במהלך מאות שנים של עשיית יין והביא אותם לעולם החדש, לארגנטינה.

שם בלב אזור מנדוזה נוצרה אחוזת טופונגטו-שילוב של זנים ושיטות משני אזורי העולם.

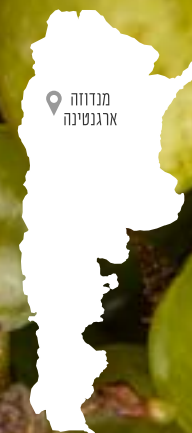


MASI Tupungato Passo Doble

זהו יין מודרני עם חשיבה של עולם ישן, בלנד של מלבק וקורבינה העוברים את תהליך האפסימנטו לריכוז הטעמים והארומות במהלך חודשי החורף. כרמי היין מגיעים מאזור עמק אוקו, לאחר תהליך האפסימנטו והתסיסה היין מתיישן בחביות כשנה.

באף - שזיף שחור, תאנים, עור, וניל, דובדבן שחור ופירות יער יחד עם שוקולד מריר.

בפה - פירות יער שחורים, תאנים מיובשות, אגוז מוסקט, קקאו, טבק, וניל ועור.



TERRA ARGENTA

Terra Argenta

הכרמים של טרה ארגנטה ממוקמים כ-1500 מטרים מעל גובה פני הים. באיזור זה יש 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 מטר מעל פני הים, מאיזור מנדוסה, מה שמאפשר את הגידול הקרוב לקו המשווה, עובר תסיסה על הקליפות והשריה במשך כ-10 ימים, לאחר מכן התיישנות בוואטים במשך כ-10 חודשים. טאנינים רכים, פיוני בינוני וחומציות נמוכה.

באך - ארומות של פירות שחורים, אגוז מוסקט, טבק, קקאו ופירות אדומים אפויים.

בפה - פירות אדומים ושחורים, תבלינים מתוקים, קקאו, טבק, קפה וריבת פירות יער.

מנדוסה
ארגנטינה

צרפת

לא ניתן לדבר על תרבות היין 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

בית לורן פרייה נוסד ב-1812 על ידי אנדרה מישל פיירלו וקיבל את השם לורן-פרייה כשמתילדה אמיל פרייה, האלמנה של יוג'ין לורן, איחדה את שמות המשפחה, שהחלו לייצר בצורה מסחרית. בזמן מלחה"ע השנייה, מרי לואיס לאנסון שרכשה את הבית ב-1939, המשיכה לתפעל את היקב בזמן בזמן שבניה, מוריס וברנרד לחמו במחתרת הצרפתית. ב-1948 בית לורן פרייה ייצר כ-80,000 בקבוקי שמפניה בשנה.

כל בקבוק לורן פרייה מתיישן לתקופת מינימום של חמש שנים על השמרים ומתכוון הדוסאג' נשמר בקנאות במשפחה. וכך נוצר סגנונה הייחודי של השמפניה מהיוקרתיות בעולם.

בית לורן פרייה ייסד קשרים ארוכי טווח עם מגדלים באזור ריימס ואספרנה. כיום לורן פרייה הפכה לשם נרדף לסגנון רענן, מעודן ואלגנטי וכיום מיוצאת ליותר מ-160 מדינות בעולם.

כשר



Laurent-Perrier Cuvée Rose

100% פינו נואר המגיעים מכרמים בוגרות באזור ריימס, עוברים השרייה ארוכה על הקליפות למיצוי הצבע. מתיישן לתקופה של כ-5 שנים על השמרים.

באף - דובדבנים, תות שחור, אוכמניות, בריוש, תבלינים מתוקים, שזיפים וחמאה חומה.

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

גודל מגנום
ליטר 1.5

Laurent-Perrier Brut

כשר

מיוצרת מהמיץ הראשוני (קווה) של הענבים, הנחשב לטוב ביותר, סגנונה של לורן-פרייה מוגדר על ידי האחוז הגבוה של השרדונה. מיוצרת מ-50% שרדונה, 35% פינו נואר ו-15% פינו מוניה. בעל בועות קטנות ועדינות, חומציות מאוזנת ופיניש ארוך.

באף - בריוש, חמאה, זסט לימון, קליפות תפוז ושקדים.

בפה - משמש מיובש, אפרסק לבן, תאנים, קליפות תפוז מיובשות, בריוש וחמאה חומה.



Laurent-Perrier Demi Sec

בלנד של 45% שרדונה, 40% פינו נואר ו-15% פינו מוניה המגיעים מכ-55 חלקות פרמייר קרו בשמפיין. לשמפניה רמת סוכר של 14 גרם לליטר המגדיר אותה כדמי סק, בעלת חומציות גבוהה אשר נותנת לבן איזון נהדר, בעלת צבע זהוב בהיר, בועות עדינות.

באף - פירות יבשים, ארומות קליות, מעט דבש.

בפה - שקדים אגוזי לוז, גבינת חלומי, דבש, סוכריית חמאה ותפוחים צהובים.





Laurent-Perrier La Cuvée Brut

מיוצרת מהמיץ הראשוני (קווה) של הענבים הנחשב לטוב ביותר, סגנונה של לורן-פרייה מוגדר על ידי האחוז הגבוה של השרדונה. מיוצרת מ-50% שרדונה, 35% פינו נואר ו-15% פינו מונייה. בעל בועות קטנות ועדינות, חומציות מאוזנת ופיניש ארוך.

באף - בריש, חמאה, זסט לימון, קליפות תפוז ושקדים.

בפה - משמש מיובש, אפרסק לבן, תאנים, קליפות תפוז מיובשות, בריש וחמאה חומה.



1.5 ליטר

750 מ"ל

375 מ"ל



Charles Ellner Qualite Extra Brut

שמפניה יבשה במיוחד בעלת רמת סוכר של 8 גרם לליטר. השמפניה בעלת צבע זהוב בהיר עם נגיעת ורוד. השמפניה נעשתה מבלנד של 30% שרדונה, 20% פינו מוניה ו-50% פינו נואר. נעשתה מבחירה סלקטיבית של ענבים משני בצירים, 2011/2012 ויושבת על השמרים לתקופת מינימום של 6 שנים

באף – אגס ירוק, תפוחים, עשבי תיבול ופירות הדר יחד עם ממרח שקדים עדין.

בפה – חומציות נעימה, בזיליקום, ערית, תפוח ירוק יחד עם פניש ארוך ולימוני.



Charles Ellner Carte Blanche Brut

בלנד של 30% שרדונה, 30% פינו נואר ו-40% פינו מוניה המגיעים מ-55 חלקות פרמייר קרו בשמפיין ויושבת כ-5 שנים על השמרים. לשמפניה רמת סוכר של 8 גרם לליטר. בעלת חומציות בינונית-גבוהה, בעלת צבע זהוב בהיר ובועות עדינות. **באף** – פירות יבשים, ארומות קלויות, מעט דבש.

בפה – שקדים אגוזי לוז, גבינת חלומי, דבש, סוכריית חמאה ותפוחים צהובים.



CHAMPAGNE
CHARLES ELLNER
EPERNAY – FRANCE

Charles Ellner

בית אלנר היושב בלבה של העיירה אפרניי, היה ועודנו עסק משפחתי. בסופה של המאה ה-19, שארל אמיל אלנר, המייסד של הבית, היה כבר בעליו של מספר כרמים באזור העיירה ומכר את תוצרתו לבתי השמפניה הגדולים באזור, תוך כדי שעבד גם כ"רידלר" (מסובב בקבוקים). ב-1905 הוא שחרר לראשונה את שמפניית אלנר לראשונה תחת שמו. בנו פייר וארבעת הנכדים שלו המשיכו את דרכו.

כיום הבית מנוהל ע"י ד"אן-פייר אלנר, נכדו של שארל, כיום עובדות ביקב כבר הנינות של שארל עמנואלה ואלכסנדרה.

בית שארל אלנר מחזיק בכ-50 הקטר של כרמים, סביב יותר מ-15 כפרים באזור שמפיין ומחזיקים 5 כרמי פרמייר קרו וכרם גראן קרו אחת. כיום בית השמפניה מייצר כ-450,000 בקבוקים כל שנה.

סגנון הבית נוטה להיות נקי, ללא שימוש בתסיסה מלו-לקטית ליינות התבגרות ארוכה מאוד על השמרים, אך עם שמריות בולטת, תוך שמירה על אופי הפרי.



Charles Ellner Brut Nature 1er Cru

בלנד של 70% שרדונה המגיע מכרמי פרמייר קרו בוגרות מאזור ריימס מבציר יחידני מ-2008 בעלת רמת סוכר 0 גרם לליטר. השמפניה יושבת על השמרים במשך 9 שנים

באף – עשן, ארומות מעט מדיצינליות, פרחים לבנים מיובשים וקליפות הדרים יחד עם מרציפן עדין

בפה – שמפניה בעלת גוף מלא ומורכבות מרשימה, ארומות חזקות של פירות יבשים, פרחים מיובשים, מרציפן בועות יחסית עדינות ופיניש ארוך



שמפאן-ארדן
צרפת



Charles Ellner Blanc de Blanc Brut

100% שרדונה כרמי פרמייר קרו בוגרות המגיעות מ-Avize et Chouilly, שמפניה יבשה בעלת רמת סוכר של 6 גרם לליטר. ויושבת על השמרים תקופת מינימום של 7 שנים.

באף - אגוזי לוז, שקדים, פרחי קמומיל ונקטרינות.

בפה - מינרליות גבוהה, חומציות הדנית נעימה מאוד, פרי הדר בשל, אפרסק ואגוזיות עדינה.



Charles Ellner Rose Brut

שמפניית רוזה יבשה בעלת רמת סוכר של 10 גרם לליטר, בעלת גוון ורוד-סלמון נאה, מורכבת מ-50% שרדונה ו-50% פינו נואר היושבים על השמרים לתקופת מינימום של 8 שנים.

באף - פירות אדומים בשלים, בריוש קלוי, מאפה חמאה ואשכוליות אדומות.

בפה - פירות יער בשלים, דובדבנים, רימונים יחד עם פירות הדר ומאפה חמאה.



Charles Ellner Grande Reserve Brut

שמפניה יבשה מאוד בעלת רמת סוכר של 4 גרם לליטר. השמפניה בעלת גוון זהוב בבלנד של -60% שרדונה ו-40% פינו נואר שיושבת על השמרים למינימום 7 שנים.

באף - אפרסק לבן, מרציפן, קליפות הדרים יבשות ותפוחים צהובים.

בפה - שקדים קלויים ומרציפן, פירות לבנים, קליפת ליים, ג'ינג'ר וחמאה חומה יחד עם פינוש ארוך וחמציות עדינה.



LP
Philippe Bouchard

Maison Philippe Bouchard

שאבלי, האזור הצפוני ביותר בבורגון בו גדל אך ורק שרדונה, יושב על ריכוזים גבוהים של אדמת גיר, חימר ומאובנים, הנותנים לאזור את אופיו הייחודי. פיליפ בושארד מהווה דוגמא מצוינת לטרואר ולזן. צמוד לנהר הסרין (שלווה) בעיירה בשם מילי, יושב פיליפ בושארד, נצר למשפחת בושארד הידועה בכל אזור בורגון.



Maison Philippe Bouchard, Chablis

100% שרדונה מגפנים בוגרות בעל ממוצע גיל של כ-30 שנה המגיע מחלקות בעלת אחוז גבוה של גיר ומאובנים מגיע השאבלי. יין בעל מינרליות וחומציות גבוהה. יושב על השמרים במיכל למשך כ-9 חודשים כשחלק מן היין עובר תסיסה מלו-לקטית לתוספת מורכבות. באף- פירות לבנים, אגס ותפוח ירוק, מלון לבן ואבן גיר. בפה- תפוחי גראני סמית, מלון לבן, אפרסק, עשבי תיבול ופירות הדר.



Arthur Metz

depuis 1904
Vins & Crémants d'Alsace

Arthur Metz

יקב ארתור מץ נוסד ב-1904 בעיירה מרלנהיים שבאזור אלזס בצפון מזרח צרפת. לאורך השנים ארתור מץ הפך למותג ידוע בשל איכויות היין והענבים השומר על שיטות ייצור מסורתיות, אך עם גישה מודרניסטית. היה בין הראשונים אשר הכניס לשימוש מיכלי נירוסטה וייצור סגנון פירותי ונגיש יותר באיזור.



Arthur Metz Riesling

100% ריזלינג המגיע מחלקות בוגרות בצפון אלזס, עובר תסיסה קרה בנירוסטה והתבגרות למספר חודשים על השמרים. פירותי, נגיש, פיניש ארוך וגוף בינוני.

באף- ליים, תפוז, תפוח ירוק, מעט טרופיות ופטרוליות עדינה.

בפה- ליים, קליפות תפוז מסוכרות, תפוח ואגסים ירוקים יחד עם חמאה ופטרול עדין.





GRAND VIN DE BOURGOGNE

BOVIER & FILS

Bovier & Fils

שאבלי, האזור הצפוני ביותר בבורגון בו גדל אך ורק שרדונה, יושב על ריכוזים גבוהים של אדמת גיר, חימר ומאובנים הנותנים לאזור את אופיו הייחודי. הענבים בבווייה מגיעים מכרמים בוגרות בעל ממוצע גיל של כ-35 שנה.



Bovier & Fils Chablis

שרדונה מגפנים בוגרות בעל ממוצע גיל של כ-35 שנה המגיע מחלקות בעלת אחוז גבוה של גיר ומאובנים מגיע השאבלי. יין בעל מינרליות וחומציות גבוהה. יושב על השמרים במיכל למשך כ-9 חודשים כשחלק מן היין עובר תסיסה מלו-לקטית לתוספת מורכבות.

באף - חמאה עדינה, תפוחים יחד עם פירות הדר ושקדים.

בפה - אגוז לוז, ליים, קליפות הדורים, אשכולית וחמאת שקדים.



DOMAINE CARRION

Domaine Eugenie Carrion

דומיין יוג'ני קאריון אשר הוקם בשנת 1971, היקב מתפרס על פני 10 הקטר וכוללים גם חלקות פרמייר קרו וגראן קרו. דומיניק פינו היין הראשי מאז 1998 שומר על רוח המסורת והעשייה הקלאסית של הדומיין. כיום הדומיין שומר על המסורת הייצור הקלאסית הכוללת בציר ידני, שימוש בחביות ושימוש בכורמות עצמית. פעולות אלו נעשות מתוך שמירה על ערכי הקיימות. כיום היקב הולך לכיוון של יקב ביו-דינמי ועושה שימוש מינימלי בסולפיטים ואינו משתמש בהדברה ביולוגית.

אחת מחלקות של הדגל של היקב היא המונטמה, כרם בוגרת הנותנת שרדונה איכותי במשך שנים, בכרם אשר יושבת על מדרון עם חשיפה טובה לשמש לא ניתן להגיע עם מיכון כבד ולכן כל תהליכי הכורמות מתרחשים בצורה ידנית.

שבלי, בורגון
צרפת

Domaine Eugenie Carrion, Montmains Chablis 1er Cru

כרם מונטמה הוא כרם בוגר היושב על מדרון גבעה בגובה ממוצע של כ- 350 מטר, בעלת מפנה דרום-מזרחי עם חשיפה אופטימלית לשמש במהלך היום. ממוצע גיל הגפנים יושב על כ-40 שנה הנותנים פרי מרוכז בטעמים וביבול נמוך יחסית. לאחר התסיסה היין יושב על השמרים במשך כ-6 חודשים כשחלק מן היין מתבגר בחביות עץ.

באף- אגס, תפוח צהוב, אפרסק, קליפות הדורים מיובשות, וחלת דבש.

בפה- סוכריות חמאה, אגס ותפוח צהוב, וניל, מוסקט, קליפות לימון וקינמון.



Domaine Eugenie Carrion Chablis

שאבלי קלאסי יבש. הענבים מגיעים מכרמים בוגרות במרכז שאבלי. היין עובר תסיסה קרה כשחלק מן היין עובר תסיסה מלו-לקטית והתבגרות בחביות ישנות.

באף- פירות לבנים, פירות הדר, אבן גיר, פלינט.

בפה- אפרסק ומלון לבן, קליפות לימון וליים, אשכולית צהובה, אבן גיר ומרקם חמאתי.

M.DE LIGNY
CHABLIS

M.de Ligny

היקב יושב בכפר ליניי דה שאטל באזור קוט דה בון. ונושא מחווה למלכה מרגריט, מלכת צרפת במאה ה-13 ובת הכפר, אשר הייתה נשואה למלך לואי ה-10. היקב שומר על מסורות הייצור תוך שימוש באיכות וכלים מודרניים.

כשר

שבלי, בורגון
צרפת

M.de Ligny Chablis

בעל גוון זהוב, 100% שרדונה מכרמים בוגרות בשאבלי, בעל חומציות גבוהה וכולטת עובר תסיסה קרה ממושכת וישיבה על השמרים לתוספת מורכבות.

באף- גיר, פירות הדר, ופירות ירוקים. **בפה**- חומציות נעימה בולטת, אפרסק לבן, תפוח ירוק, גיר וליים.

M.de Ligny Bourgogne Chardonnay

100% שרדונה המגיע מכרמי היקב באזור קוט דה בון. לאחר תסיסה קרה ותסיסה מלו לקטית היין מתבגר בחביות לכ-8 חודשים.

באף- חמאה עדינה, תפוח, ליים ופרחים לבנים.

בפה- חומציות נעימה, תפוח, מלון ירוק, זסט לימון, שקד קלוי, ליים.



Hospices de Beaujeu

DOMAINE
CUVÉE JEAN GAUDET

Hospices de Beaujeu Domaine cuvee Jean Gaudet

הוספיס דה בוג'ו הוקם באזור בוז'ולה בשנת 1240 כבית חולים אזורי לזקנים, חולים ונזקקים. המקום הוקם מכספי תרומות לכנסיה ותופעל על ידה. במהלך השנים נשתלו כרמים בסביבת המבנה כשההכנסות מכל הענבים והיין שנוצרו מכרמים אלה הלכו לתפעול ביה"ח. ומבנה זה נשאר בתצורה דומה עד לאמצע המאה ה-18, כשננטש. לקראת סוף המאה ה-20 החלו לשקם את המבנה והכרמים, כשהכיום מיוצר היין תחת השם ההיסטורי. להוספיס דה בוז'ו יש כ-81 הקטר של כרמים באזור בוז'ולה. מורגון הוא אחד מעשרת הכפרים בבוז'ולה אשר קיבל דירוג קרו-בוז'ולה לייצור יינות ברמה גבוהה.



Hospices de Beaujeu, Morgon

100% ענבי גמאי נואר המגיעים מכרמים בוגרות בסביבת ההוספיס, עובר השרייה ארוכה על הקליפות על מנת להגיע למיצוי מלא של מרכיבי הריח והצבע, לאחר מכן תסיסה ארוכה על השמרים שבסופה נכנס לחביות למשך כ-10 חודשים. יין אשר מפתיע ברמת מורכבתו בעל גוף בינוני, פיניש ארוך וטאנינים רכים.

באף - פירות יער בשלים, דודמדניות ורצפת יער.

בפה - שזיפים שחורים, דובדבנים, תותים, מרווה, פלפל לבן ואניס.



Famille carabello-Baum Meursault

ענבים המגיעים מכרמים בוגרים 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 כ- 20% מהם חדשות.

באף- הדרים, פרי טרופי וניל יחד עם תבלינים מתוקים ובריוש.

בפה- חמאה, בריוש, דבש, רום מיושן, זסט לימון, ליים, בננה, אננס מינרלי ורענן



Famille carabello-Baum Bourgogne Chardonnay

הענבים מגיעים מכרמים בוגרים באזור קוט דה בון, העשירות באבן גיר, מגובה ממוצע של כ- 250 מטר. לאחר תסיסה באשכולות שלמים ותסיסה מלו-לקטית בחביות עץ עם שמרי בר, היין ממשיך להתיישן באותם החביות ל 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 Bourgogne Pinot Noir

הענבים מגיעים ברובם מן הכרם המישורי הנמצא בתוך כרם פרמייר קרו "קלו מארי-מונג". והשאר מאזור קוט דה בון. תסיסה איטית שלאחריה התבגרות של 18 חודשים בחביות כש-20% מהן חדשות.

באף- פירות שחורים בשלים, קאסיס, דובדבן אמרנה, טבק וקקאו.

בפה-שזיפים, עור, עשן עדין, דובדבן אמרנה וקפה.



Château de Pommard

ב-1726 ויואנט מיקאו, מזכיר המלך לואי ה-14 מקבל את שטח שאטו דה פומאר כהוקרה לפועלו ומתחיל לבנות את אחוזת השאטו. ב-1763 האחוזת נמכרת לקלוד מארי, סוחר יין ידוע באזור, שמתחיל להגדיל את שטחי כרמי האחוזת ועשיית היין. בנו ניקולס ג'וזף מארי מתחתן עם ז'אן שארלוט מונגל, וכך מתחילה השושלת שעל שמה נקרא הכרם מונופול הגדול בפומאר הנשלטת ע"י השאטו "קלו מארי מונגל". כיום בעלי היקב הם משפחת קארבלו-באום, הממשיכים על פי מסורת הייצור הבורגונית הקלאסית, ומייצרים מלבד כרם המונופול, בכל שטחי קוט דה בון וקוט דה נואי. מאז 2016 עברו ביקב לייצר על פי כל הגדרות הייצור האורגני והביו-דינמי.



פומאר, בורגון
צרפת

Famille carabello-Baum Nuits Saint Georges

אזור נואי סן ג'ורג' מחולק בין 2 אזורים Prémieux ו-Romanée-Vosne. אדמת נואי סן ג'ורג' עשירה בחימר הנותן ליינות האזור את האופי האדמתי המזוהה. תסיסה איטית וארוכה עם אשכולות שלמים הממצה את טעמי השמרים והתבגרות של כ- 18 חודשים בחביות, כ- 30% מהן חדשות.

באף- פירות שחורים ואדומים, ניחוחות אדמה ופטריית יער, קינמון ומוסקט.

בפה- דומדניות, אוכמניות ודובדבנים יחד עם אדמה רטובה ופטריית יער. טאנינים בולטים אך עגולים.



CHÂTEAU
L'escarelle
Chateau L'Escarelle

היקב נמצא בלב פארק לאומי "סיינט באום" המחזיק במעל 100 הקטר של כרמים הגדלות בעיקר על אדמות גיר וטרסות המופרדות ע"י אבנים בגובה ממוצע של 500 מטרים מעל פני הים, היקב מגדל זנים ים תיכוניים ובראשם הסירה, גראנש, סינסאו, רולה וקלדוק.
בשאוטו ל'אסקרל מאמינים בגישה מודרנית ומינימלסטית תוך כיבוד המורשת האזורית והזנים



**Chateau L'Escarelle
Rumeurs IGP Rose**

בלנד של גרנאש, סירה וסינסאו, לאחר מנוחה קצרה מהבציר ההענבים עוברים תסיסה קרה במיכלי נירוסטה עם השרייה קצרה על הקליפות לקבלת הצבע הבהיר. רוזה אלגנטי גסטרונומי המיועד לארוחות קלות.

באף: תותים, קליפות לימון, פירות יער ועשבונות קלה

בפה: פירות יער ושזיף בשל יחד עם חומציות נעימה ומאוזנת ופיניש בינוני

**Les Deux Anges,
Coteaux Varois in
Provence**

במהלך שיפוץ המבנה הישן של היקב נמצאו שני פסלי מלאכים אשר מביטים זה בזה ומפה שם היין שני המלאכים בלנד של גרנאש, סירה וסינסאו גפנים בוגרות המגיעות מלב פרובנס. לאחר מנוחה קצרה מהבציר ההענבים עוברים תסיסה קרה במיכלי נירוסטה עם השרייה קצרה על הקליפות לקבלת הצבע הבהיר

באף: תותים, קליפות לימון, מנגו ועשבי תבלין

בפה: דובדבנים, פומלית וליים ותחושה טרופית קלה, חומציות בינונית גבוהה ופיניש ארוך



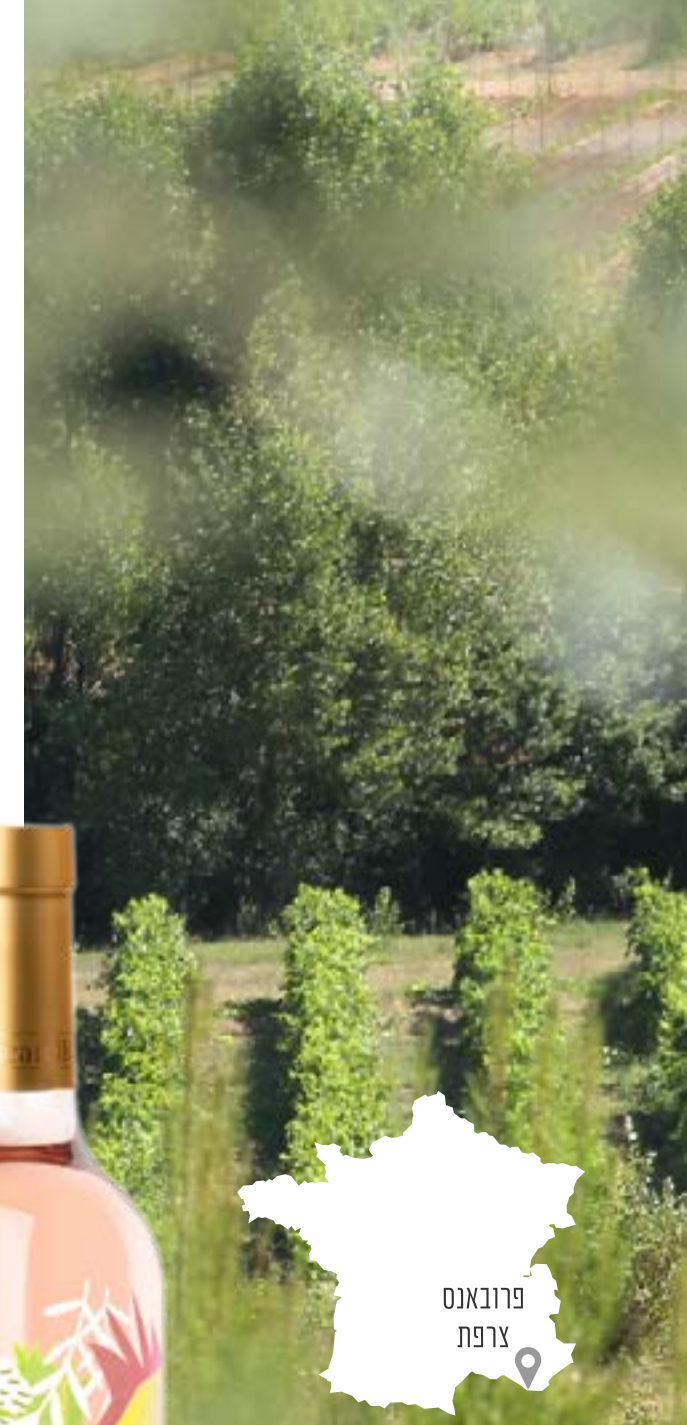
**Le Pacha
COTEAUX VAROIS IN
PROVENCE**

פאצ'ה הוא זן פרפר נדיר אשר גדל באזור דרום צרפת ולעתים ניתן לצפות בו בשטח האחוזה.

בלנד של גרנאש, סירה וסינסאו גפנים בוגרות המגיעות מכרם פאצ'ה בורואה בלב פרובנס. לאחר מנוחה קצרה מהבציר ההענבים עוברים תסיסה קרה במיכלי נירוסטה עם השרייה קצרה על הקליפות לקבלת הצבע הבהיר. רוזה אלגנטי גסטרונומי המיועד לארוחות קלות

באף: פרחים לבנים, פירות אדומים ואגסים

בפה: קמומיל, אגס ירוק, שזיפים ותותים יחד עם חומציות בינונית-גבוהה ופיניש ארוך



• CHÂTEAU •
TERREBONNE
CÔTES DE PROVENCE

כשור

Château Terrebonne

פירוש השם טרבונו הוא "אדמה נאה" כהוקרה על הטרואר בפרובנס. הכרמים אשר נמצאים בבעלות וטיפול שטף של היקב בעלות קרבה לים התיכון המשפיע על אופי היין. שאטו טרבונו יושב באחוזה היסטורית מן המאה ה-17 היושבת במרכז פרובנס ומתמחה בייצור יין מן הזנים המקומיים ובשיטות המסורתיות.



FLEURS de PRAIRIE

Fleur de Prairie

פירוש השם פלר דה פריירי זה פרחי בר, כהומאז' לשדות הלבנדר, חמניות, ופרג הגדלים באזור היקב. מקור הכרמים הוא בכרמים נבחרות ברחבי פרובנס הממוקמות בקרבת הים וחשופות להשפעתו. פלר דה פריירי הוא יצרן המייצר רוזה פרובנס קלאסי, יבש הפונה לקהל גסטרונומי.

1.5
ליטר



Fleur de Prairie Cotes du Provence Rose

קוט דה פרובנס רוזה, בלנד של גרנאש, סירה וסנסאו העובר השרייה קצרה מאוד על הקליפות ותסיסה קרה לשמירה על מאפייני הפר.

באף- אוכמניות, תותים, קליפות לימונים ותפוחים אדומים.

בפה- תפוחי פינק ליידי, פירות יער, צעירים, תפוזי דם וזסט ליים.



Chateau Terrebonne Côtes De Provence

בלנד של גרנאש, סירה וסנסאו העוברים השרייה קצרה על הקליפות לקבלת צבע ורוד בהיר. עובר תסיסה קרה והתבגרות קצרה על השמרים במיכלי נירוסטה לפני הבקבוק. בעל חומציות בינונית ופיניש עדין. באף- אוכמניות, תותים, קליפות לימונים, פלפל אדום ותפוח פינק ליידי.

בפה- פירות אדומים רעננים, ליים, אשכולית אדומה ומעט עשבי תבלין.

פרובאנס
צרפת

פרובאנס
צרפת

LA ROCHE®

La Roche

יינות מבעבעים המגיעים מאזור לנדירס דרום צרפת. יקב לה-רוש משתמש בעיקר בענבי איירן, אוני בלאן וגרנאש לבן, הנטועים רבות באזור דרום צרפת והפירנאים. הסגנון הייבני של לה-רוש הוא יינות מבעבעים קלילים, עדינים ופירותיים עם תחושה שמרית נמוכה.

Pierre Brévin

Pierre Brevin

היקב ממוקם באיזור ווברא שבתוך עמק הלואר, צרפת. איזור ווברא 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 ווברא הקריר גילו את יכולות אלו של הזן כבר בימי הביניים. והוא אחד מן האפליסיונים הרשמיים הראשונים בצרפת מאז 1936.

לנגדוק-רוסיון
צרפת

La Roche Demi Sec

יין מבעבע חצי יבש, מגיע מאזור לנגדוק-רוסיון, מורכב בעיקר מענבי איירן הנבצרים מוקדם על מנת לשמר את החומצה הטבעית של הענב ועובר תסיסה שניה במיכל. באף- ארומות פרי ירוק, ופירות לבנים. בפה- תפוחים ואגסים ירוקים, אפרסקים ומלון לבן.



La Roche Brut

יין מבעבע יבש. מגיע מאזור לנגדוק-רוסיון, מורכב בעיקר מענבי איירן, הנבצרים מוקדם על מנת לשמר את החומצה הטבעית של הענב ועובר תסיסה שניה במיכל. באף- ארומות פרי ירוק, ופירות לבנים יחד עם ניחוחות מינרלים. בפה- תפוחים ואגסים ירוקים עם פלינט ואבן גיר.



Pierre Brevin Vouvray

יין לבן חצי מתוק- 100% ענבי שנין בלאן המגיעים מווברא, 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.



עמק הלואר
צרפת

Baron D'Arignac Muscat

האור שנעשה לראשונה ב- 2009 הפך לחותמת היקב. שילוב של 3 כרמים בוגרים שבבעלות היקב מאז 1936 ומהווה סמן לטרואר הייחודי של פרובנס. הענבים מגיעים מאזור גאסין-העיירה בה יושב היקב עם אדמת הצפחה.

וידובן- כרם היסטורי עם אדמת חמר אדום. ורמוטל- עם אדמה חולית הצופה לים התיכון. 100% מיץ ראשוני הנבחר ע"י ז'אן-אטיין ופרנסואה.

באף- פירות יער בשלים, אגס ומלון לבן.

בפה- אפרסק לבן, אגס, מלון, קליפות תפוז יחד עם תותים ודובדבנים בשלים.



Baron D'Arignac Rose

בלנד של סירה, גרנאש, מורבדר וסינסאו, הגדלים על אדמת חמר ואבני גיר. היין עובר השרייה ארוכה על הקליפות, תסיסה בוואטים ולאחריה התבגרות בוואטים ובחביות לכ-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'ארניאק נולד בשנת 1649 בטירה המשפחתית שנבנתה ב-1455 בדרום צרפת על גבול הרי הפירנאים. לאחר שהתחנך על תרבות היין בכרמי הטירה החל לייצר בסמוך לטירה. כיום יינות ברון ד'ארניאק משווקים ביותר משישים ותשע מדינות ומייצר כעשרים מיליון בקבוקים בשנה תוך שמירה על עשייה מסורתית. כרמי היקב נטועים באזור לאנגדוק רוסיון בדרום צרפת המורכבות בעיקר מחמר ואבני גיר.

Baron D'Arignac Red Blend

מורכב מבלנד של גרנאש, סינסאו וסירה. יין אדום יבש, העובר תסיסה ארוכה במשך כעשרה ימים על הקליפות למיצוי הטעמים והארומות. ולאחר מכן התבגרות של כ-4 חודשים בחביות. בעל גוף בינוני וחומציות מאוזנת ונעימה.

באף- פירות אדומים, תבלינים מתוקים ופולי קקאו.

בפה- דובדבנים, שזיפים, תותים, וניל, מוסקט וקקאו.



Baron D'Arignac White Blend

מורכב מבלנד של גרנאש לבן, רוסאן ויונייה יחד עם אוני בלאן. יין לבן חצי יבש העובר תסיסה קרה ארוכה במשך כעשרה ימים למיצוי עדין של טעמים וארומות. והתבגרות קצרה בנירוסטה לפני הבקבוק. בעל גוף בינוני וחומציות מאוזנת ונעימה.

באף- ארומות של פריחה לבנה, פירות בשלים והדרים.

בפה- פרחים לבנים, קמומיל, אשכוליות, ותפוחים צהובים.





כשר

Chateau Timberlay

שאטו טימברליי יושב בגדה הימנית כשני קילומטר צפונית לנהר הדורנייה, בעיירה סנט אנדרה דה קובזה, באזור אדמת חמר וחול. עיקר הגידולים הם מענבי המרלו.



Chateau Fonfroide

שאטו פונפוארד ממוקם בראש הגבעות בגדה השמאלית של נהר הג'ירונדה באזור מדוק. אחוזת פונפוארד נבנתה ב-1676 ובשנת 1777 נבנו מרתפי היקב. מאז יותר מ-300 שנה שהיקב נשאר בידיים משפחתיות. ב-1976 ברנרד דוטלה דה למוט לקח את ההובלה והחל להרחיב את אדמות היקב. כיום שאטו פונפוארד מחזיקים בכ-75 הקטר של כרמים בכל בורדו.

בורדו
צרפתבורדו
צרפת

Chateau Timberlay Bordeaux Superieur

היין מציע בלנד בורדו קלאסי מבוסס מרלו יחד עם קברנה סובינון, קברנה פרנק ופטיט וורדו. העובר תסיסה בוואטים גדולים שלאחריה התיישנות בחביות למשך כשנה. האדמת החמר החולי מהווה טרואר מושלם למרלו, והיין מהווה דוגמא מצוינת לזן. טאנינים עגולים בולטים עם פיניש ארוך.

באף - פירות שחורים בשלים, קקאו, וניל ותבלינים מתוקים.

בפה - פירות שחורים ואדומים, קקאו, טבק, קפה, קינמון ואגוז מוסקט.



Chateau Fonfroide Bordeaux

בורדו אזורי, בלנד קלאסי גדה שמאלית מבוסס קברנה סובינון, מרלו, קברנה פרנק ומלבק. מתיישן בחביות כשנה. טאנינים רכים עגולים, חומציות בינונית ופיניש ארוך.

באף - פירות יער שחורים, קסים, כוסברה, וניל, טבק ואגוז מוסקט.

בפה - פירות שחורים ואדומים, עשבי תבלין ירוקים, קקאו, טבק, עור ישן, פולי קפה קלויים.





CHATEAU PEYCHAUD

Chateau Peychaud

מגיע מאזור קוט דה בורג, כ-18 ק"מ צפונית לפומרול. בעל טרואר דומה של אדמת חמר ואבן גיר. סמוך לנהר הדורונייה יושב שאטו פישו, אחוזה הכוללת כרמים ופארק לאומי. האחוזה נבנתה במהלך המאה ה-17 על ידי המרקוז דה פאייט ועד היום נשארה בבעלות המשפחה.

בכרמי השאטו ניתן למצוא את זני בורדו הקלאסיים ובראשם המרלו, קברנה פרנק, קברנה סוביניון ופטיט ורדו.

CHATEAU
HAUT FOURAT

Chateau Haut Fourat

שאטו הו פורה יושב בגדה הימנית כשלושה קילומטרים צפונית לנהר הדורנייה בעיירה סנט אנדרה דה קובזה. באזור אדמת חמר וחול ועיקר הגידולים הם מענבי המרלו.

כשר

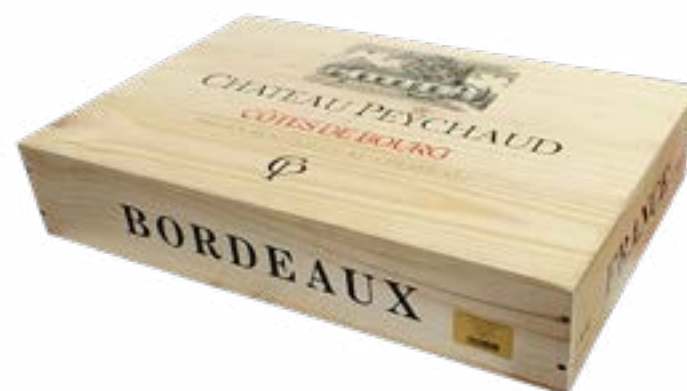
בורדו
צרפת

Chateau Peychaud Cotes de Bourg

בלנד מבוסס מרלו, קברנה סוביניון, קברנה פרנק ומעט מלבק. מגיע מכרמים בוגרות בשטחי האחוזה לאחר תסיסה ארוכה על הקליפות היין מתיישן במשך כ-18 חודשים בחביות עץ ישנות ברובם. טאנינים עגולים בולטים, פניש בינוני-ארוך.

באף- ארומות של פירות שחורים ואדומים בשלים יחד עם תבלינים מתוקים, קקאו ווניל.

בפה- פירות שחורים ואדומים אפויים, קקאו, טבק, קפה, קינמון, אגוז מוסקט ווניל.

בורדו
צרפת

Chateau Haut Fourat Bordeaux

היין מציע בלנד בורדו קלאסי מבוסס מרלו יחד עם כ-5% קברנה סוביניון. העוברים תסיסה בוואטים גדולים שלאחריה התיישנות בחביות למשך כ-8 חודשים. אדמת החמר מהווה טרואר מושלם למרלו, והיין מהווה דוגמא מצוינת לזן. טאנינים עגולים בולטים עם פניש ארוך.

באף- פירות אדומים בשלים, קקאו, מוקה, וניל.

בפה- פירות שחורים ואדומים, קקאו, תבלינים מתוקים.





Chateau Lestage Simone

שאטו לאסטג' סימון יושב בעיירה ההיסטורית סנט סרין דה קדורן, בלב אזור ההו-מדוק בגדה השמאלית בבורדו, בסמיכות לכרמים הגדולות של סנט אסטף. לשאטו כ-40 הקטר של כרמים אשר מהם מיוצר היינות, אשר יושבים ברובם על אדמת חצץ ואבן גיר. סגנון היקב הוא מעודן, מורכב לרוב עם טאנינים רכים ועגולים ובעל פוטנציאל התיישנות מרשים. היקב הוא בעל דירוג קרו בורג'ואה ליינות ברמה גבוהה.



Chateau Lestage Simone, Haut Medoc Cru Bourgeois

בלנד בורדו קלאסי מבוסס קברנה סוביניון, מרלו וקברנה פרנק עם מעט פטיט ורדו המגיעים משטחי האחוזת בהו-מדוק לאחר תסיסה היין מתיישן בחביות למשך כ-18 חודשים.

באף- ארומות מורכבות של פירות בשלים שחורים ואדומים, קקאו, טבק, עור ווניל.

בפה- טאנינים רכים ועגולים, פירות בשלים ואפויים יחד עם פולי קפה, ליקריץ ואניס.



בורדו
צרפת

LaChateau Muscadet Sévre-et Maine

100% ענבי מלון דה בורגון המגיעים מאזור מוסקדה בעמק הלואר, היין עובר תסיסה קרה ושיבה על השמרים לתקופת מינימום של 9 חודשים. בעל חומציות נעימה.

באף - מינרליות, אבן גיר, פירות הדר ותפוחים.

בפה - פירות ירוקים וצהובים, אבני גיר, פומלית.



LaChateau Touraine Sauvignon

100% ענבי סוביניון בלאן המגיעים מאזור טורין (מערבית לסאנסר). היין עובר תסיסה קרה ולאחריה התבגרות קצרה במיכלי נירוסטה. בעל חומציות בינונית ופיניש בינוני.

באף - פרי טרופי, ליים, אשכולית, תפוח ירוק.

בפה - אננס, ליצי, בננה מיובשת, אגסים, תפוחים צהובים ומלון.



LaChateau

LaChateau

לה שאטו הינו יקב היושב בסאנסר בלב עמק הלואר אשר הוקם ב-1987. אזור סאנסר נחשב לאחד מן האזורים המובחרים בצרפת. היקב מחזיק בכ-100 הקטר של כרמים בכל אזור עמק הלואר. היקב בעל תפיסה מודרנית יחסית וסגנונו הוא יינות נקיים ללא חביות לרוב וללא תסיסות מלו-לקטיות.

LaChateau Haut Poitou Sauvignon Blanc

100% ענבי סוביניון בלאן המגיעים מאזור הו-פואטו במרכז עמק הלואר. היין עובר תסיסה קרה ולאחריה התבגרות קצרה במיכלי נירוסטה. בעל חומציות בינונית ופיניש בינוני.

באף - פירות הדר, קיווי, פרחים לבנים ונענע.

בפה - קליפות ליים ואשכולית, אננס, קיווי, עשבי תבלין ופלפל לבן.



LaChateau Sancerre

ענבי סוביניון בלאן המגיעים 100% מכרמים בוגרות מאזור סאנסר. היין עובר תסיסה קרה והתבגרות קצרה במיכלים לפני הבקבוק. חומציות מאוזנת, בעל גוף בינוני

באף - פירות ירוקים, חציר, ליים, קליפות הדרים.

בפה - תפוח ואגס ירוק, אפרסק לבן, עשבי תבלין, קליפות הדרים ואשכולית לבנה.

עמק הלואר
צרפת

כשר

איטליה

באיטליה יש מעל 350 זני ענבים רשמיים המפוזרים על פני 20 אזורי יין גדולים. באיטליה יש מספר דירוגים ליינות המחולקים לפי זני ענבים/ שיטות ייצור/ אזור וסגנון. בין האזורים הגדולים והידועים באיטליה ניתן למצוא את וונטו, פיימונטה, טוסקנה, סיציליה ועוד.



סדרת קמפופיורין

Masi
**Masianco, Pinot Grigio
 delle Venezie DOC**

יין רענן, ארומטי ופירותי. בלנד של פינז גריג'יו וורדוצו כשחלק מן היין עובר את תהליך האפסימנטו. בעל חומציות נעימה ותחושת אוף-דריי.

באף- פירות הדר, פרחים לבנים ודבש.

בפה- לימוניות נעימה יחד עם אפרסק, משמש ומעט חלת דבש.



Masi
**Campofiorin Rosso del
 Veronese IGT**

אחד ממותגי היין האיטלקיים הגדולים בעולם, יין בעל גוף מלא ומרקם קטיפתי. נעשה לראשונה בשנת 1964- כאחד מיינות הסופר-ונטו הראשונים, נעשה כאינטרפיטציה מודרנית ליינות האמרונה הקלאסיים. בלנד של ענבי קורבינה, רונדינלה ומולינרה אשר עוברים את תהליך האפסימנטו למשך כחודשיים על מנת לקבל ריכוז טעמים וארומות ביין. טאנינים רכים, עגולים אך נוכחים.

באף- פירות יבשים, תבלינים מתוקים, טבק וקקאו.

בפה- דובדנים ושיזיפים שחורים, וניל, פולי קפה ירוקים, אגוז מוסקט, עלי טבק קלויים, ועור ישן.



Masi
**Rosa Dei Masi
 Rosato Trevenezie IGT**

עשוי מ-100% ענבי מרלו בעל גוון

ורוד בהיר. כרמיו נמצאים במעלה אזור

ולפוליצ'לה, בגבהים של כ-720-700 מטר

מעל פני הים, עם חשיפה דרום-מערבית.

באף - פרחוניות עוצמתית ומרעננת.

בפה- מרענן, עם נוכחות של שיזיפים,

פטל ודומדמניות.

MASI

Masi

הסיפור של מאסי מתחיל בשנת 1772,

כשמשפחת בוסקיאני בצרו לראשונה בכרם

, עמק בליבו של אזור "Vajo dei Masi"

וואלפוליצ'לה קלאסיקו.

כיום לאחר יותר מ-250 שנה של עשיית יין

קפדנית היקב נשאר בידיים משפחתיות, כשכיום

מנוהל ע"י הדור השישי והשביעי של משפחת

בוסקיאני. את היקב מנהל סנדרו בוסקיאני, בן

הדור השישי למשפחה.

יקב מאסי מהווה סמן איכות לאמנות העשייה

הקלאסית של ונטו ה"אפסימנטו" - שיטה בה

מיובשים הענבים לפי רמה רצויה ומהם נעשה

היין, שיטה הנהוגה עוד מהתקופה הרומית. יין

הדגל הנעשה בשיטה זו האמרונה. היקב שוכן

בלב חבל ואלפוליצ'לה, מעט צפונית לוורונה.

ושמה על דגלה שימוש בזנים המקומיים של

האזור ובראשם הקורבינה, רונדינלה, נגררה

וקורבינונה.

היקב חרט על דגלו את נושא הקיימות:

בכורמות- שימוש מינימלי בסולפטים, שימוש

בחומרי דשן טבעיים, ללא שימוש בהדברה

כימית, שימוש במי גשם להשקיה.

בייבנות- שימוש בבמבוק מתחדש למחצלות

האפסימנטו, ללא שימוש בחומרים מן החי.

באריזה- התוויות מודפסות על נייר ממוחזר כמו

כן הקרטונים בהם נארז היין, שימוש בזכוכית

קלה ככל שניתן, מאסי התחייבה להעלות בכל

שנה את אחוז המיחזור והורדת רמת טביעת

הרגל הפחמנית של היקב.



Masi Costasera ,
**Amarone della
 Valpolicella Classico
 D.O.C.G**

אמרונה מורכב, מודגש ומהווה רמת איכות לקטגוריית האמרונה ככלל. המומחיות של מאסי בשיטת ה"אפסימנטו" באה לידי ביטוי במיוחד באמרונה בו ענבי הקורבינה, רונדינלה והמולינרה נפרסים על מחצלות במבוק למינימום 4 חודשים במהלך חודשי החורף, בהם הענבים מאבדים בין 40-50% מתכולת הנוזל על מנת לקבל ריכוז סוכרים, חומצה וטאנינים. ולאחרי התסיסה היין נכנס לחביות לתקופת מינימום של 36 חודשים. התוצאה היא יין גדול, בעל גוף מלא ויכולת התיישנות של עשרות שנים.

באף- פירות אפויים, שיזיפים, דובדבנים,

תאנים יבשות קפה ותבלינים מתוקים.

בפה- ריבת שיזיפים, תאנים יבשות, קקאו, קפה טחון, אגוז מוסקט, קינמון ועדיין טעמי פרי בשל. בעל טאנינים עגולים אך בולטים.



סדרת מודלו

Masi Modello Trevenezie Rosso IGT

סדרת מודלו מהווה דוגמא מצוינת לטרואר הוונציאני, יין מורכב עם טאנינים רכים. סדרת מודלו מגיעים מאחוזת "סטרדה דל מליונה" מצפונה של ונציה. הקרבה לים האדריאטי מביאה חום לכרמי האזור בעוד שרוחות קרות היורדות מהדולומיטים מצננות את הענבים ושומרות על חומציות טובה.

היין מיוצר מבלנד זנים של: מרלו, רפוסקו ורבוסו ורונז, העוברים התיישנות על השמרים למשך מספר חודשים לפני בקבוקם על מנת לשמר את אופי הפרי.

באף - פירות יער, שזיפים, פלפל לבן, אגוז מוסקט ותותים.

בפה - פירות אדומים ושחורים כדובדבן, שזיף ותות יחד עם קינמון, קפה ירוק, ואגוז מוסקט.

Masi Modello Trevenezie Bianco IGT

סדרת מודלו מהווה דוגמא מצוינת לטרואר הוונציאני, יין מורכב עם טאנינים רכים. סדרת מודלו מגיעים מאחוזת "סטרדה דל מליונה" מצפונה של ונציה. הקרבה לים האדריאטי מביאה חום לכרמי האזור בעוד שרוחות קרות היורדות מהדולומיטים מצננות את הענבים ושומרות על חומציות טובה.

היין מיוצר מבלנד של פינו גריג'יו וגרגנגה, ועובר תסיסה קרה במיכלי נירוסטה. יין מעודן ואלגנטי חומציות נעימה ומעט סוכר שארי.

באף - פרחים לבנים, פירות הדר ואפרסקים לבנים.

בפה - פרחי קמומיל, מעט עשבי תבלין, ליים וקליפת תפוז יחד עם אפרסקים ואגסים לבנים.



סדרת קלאסיק

Masi Lunatio Lugana DOC



הלונאטיו הוא יין פירותי, נגיש ורענן. עשוי מ-100% ענבי טרביאנו מכרמים אורגניים באזור העתיק של לוגאנה, הנמשך מעבר לגבעות בחלק הדרומי של אגם גארדה. הענבים עוברים תסיסה קרה בנירוסטה עם התבגרות קצרה שלאחר מכן עוברים לבקבוק על מנת לשמר את אופי הפרי הרענן.

באף - פירות טרופיים, פירות הדר יחד עם עשבי תבלין ודבשיות עדינה.

בפה - חומציות טובה, יבש, עשבוני, אננס, ליצ'י, אשכולית צהובה וליים יחד עם למון גראס ועירית.



Masi Bonacosta Valpolicella Classico DOC

יין אלגנטי, בעל גוף בינוני וטאנינים רכים. בלנד קלאסי של קורבינה, רונדינלה ומולינרה המגיעים מאזור וואלפוליצ'לה קלאסיקו. כשחלק מן היין עובר מעט את תהליך האפסימנטו.

באף - צימוקים, תאנים, דובדבן.

בפה - דובדבנים, תאנים, וניל ומעט מי ורדים.



Masi Levarie Soave Classico DOC

סואבה קלאסיקו בלנד של גרגנגה וטרביאנו די סואבה. אזור סואבה ידוע באדמותיו הוולקניות ובאקלים המתון. הענבים עוברים תסיסה קרה בנירוסטה עם התבגרות קצרה שלאחר מכן עוברים לבקבוק על מנת לשמר את אופי הפרי הרענן. בעל אופי "ירוק", חומציות טובה, מינרליות בולטת הנובעת מאדמות הבזלת ופיניש ארוך.

באף - נוכחות בולטת של אגסים ירוקים, פירות הדר וניחוחות טרופיים עדינים.

בפה - חומצה מאוזנת עם מעט סוכר שארי, אגסים ותפוחים ירוקים, אננס בוסרי וליים.



Masi Frescaripa Bardolino Classico DOC

הברדולינו "פרסקריפה" מיוצר בשיטה הקלאסית מקורבינה, רונדינלה ומולינרה, המגיעים מאזור ברדולינו קלאסיקו. יין אדום קל עם ארומות בולטות תודות לאקלים הסובב את אגם גארדה. יין אדום נהדר לקיץ.

באף - דובדבנים, שזיפים ופלפל לבן.

בפה - דומדניות, דובדבנים, שזיפים, פלפל לבן ומעט רעננות אקליפטוס.





Cielo Merlot

100% מרלו המגיע מכרמים באזור וואלפוליצ'לה, עובר תסיסה והתיישנות קצרה על השמרים שלאחריה התבגרות קצרה כ-4 חודשים בחביות על מנת לשמר את אופי הפרי, בעל גוף בינוני וטאנינים רכים.

באף - פירות אדומים ושחורים בשלים, קקאו ומעט פלפל לבן.

בפה - שזיפים שחורים, דובדבנים, פולי קפה, קקאו.



Cielo Chardonnay

100% שרדונה המגיע מכרמים באזור וואלפוליצ'לה, עובר תסיסה קרה והתיישנות קצרה על השמרים, על מנת לשמר את אופי הפרי כשחלק מן היין עובר תסיסה מלו לקטית לתוספת מורכבות ביין.

באף - חמאה עדינה, דבש, ליים ופירות ירוקים.

בפה - חמאה, בריוש, פירות צהובים, ליים, דבש, ותפוחים ירוקים.



Cielo Cabernet Sauvignon

100% קברנה סוביניון המגיע מכרמים באזור וואלפוליצ'לה. עובר תסיסה והתיישנות קצרה על השמרים שלאחריה התבגרות קצרה כ-4 חודשים בחביות, על מנת לשמר את אופי הפרי. בעל גוף בינוני וטאנינים עגולים.

באף - טבק, קקאו, קפה ופירות שחורים.

בפה - שקולד מרי, פולי קפה ירוקים, טבק, תבלינים מתוקים ופירות יער.



Cielo Sauvignon

100% סוביניון בלאן המגיע מכרמים באזור וואלפוליצ'לה, עובר תסיסה קרה והתיישנות קצרה על השמרים על מנת לשמר את אופי הפרי.

באף - פירות הדר, ליים, עשבי תבלין.

בפה - נענע, בזיליקום, זסט תפוז ואשכולית, מלון, ליצי' ואנגס.



Cielo Pinot Noir

100% פינו נואר המגיע מכרמים באזור וואלפוליצ'לה. עובר תסיסה והתיישנות קצרה על השמרים, שלאחריה התבגרות קצרה כ-4 חודשים בחביות, על מנת לשמר את אופי הפרי. בעל גוף קל-בינוני וטאנינים רכים.

באף - פירות אדומים, וניל, מוסקט, שוקולד.

בפה - פירות יער, תפוחים אדומים, תותים, שוקולד ומוסקט.



FAMIGLIA
Cielo
dal
1908

Cielo

ב-1908 ג'יאובני צ'לו מתיישב באחוזה הצופה לבית רומיאו ויליה בוורונה. אחוזה זו נועדה מיומה הראשון להיות הבית והיקב של משפחת צ'לו. כיום 4 דורות אחרי, היקב והבית נשארו בידי המשפחה שחרטה על דגלה את מסורת היין האיטלקית. כיום צ'לו הוא מותג בינלאומי המחזיק במספר אחוזות וכרמים ברחבי איטליה. אחוזת קאסה דפרה באזור קולי בריצי, אחוזת המאסטרו באזור פוליה, אחוזת פסאיה באזור טוסקנה, אחוזת סנטנרו בוואלפוליצ'לה וכמובן אחוזת צ'לו בוורונה. כיום לוקה ופיירו, הדור הרביעי למשפחת צ'לו מובילים את היקב ושומרים על עשייה מסורתית יחד עם טכניקות מודרניות לצד שמירה על טבעת האצבע הייגנית הלא מתפשרת של המשפחה.



Cielo Pinot Grigio

100% פינו גריג'יו המגיע מכרמים באזור וואלפוליצ'לה, עובר תסיסה קרה והתיישנות קצרה על השמרים על מנת לשמר את אופי הפרי.

באף - פירות ירוקים, עשבי תבלין ומעט תבילני אפיייה.

בפה - תפוחים צהובים וירוקים, שמרים, פומלית וליים.



PASSAIA

Grand Tuscan

Passaia Grand Tuscan

פסאיה גראן טוסקן מיוצר באחוזת פסאיה השייכת למשפחת צ'לו בלב טוסקנה באזור בולגרי. היקב משלב מסורות קלאסיות יחד עם טכניקות וזנים חדשים לייצור יינות הסופר טוסקן האופייניים לאזור.

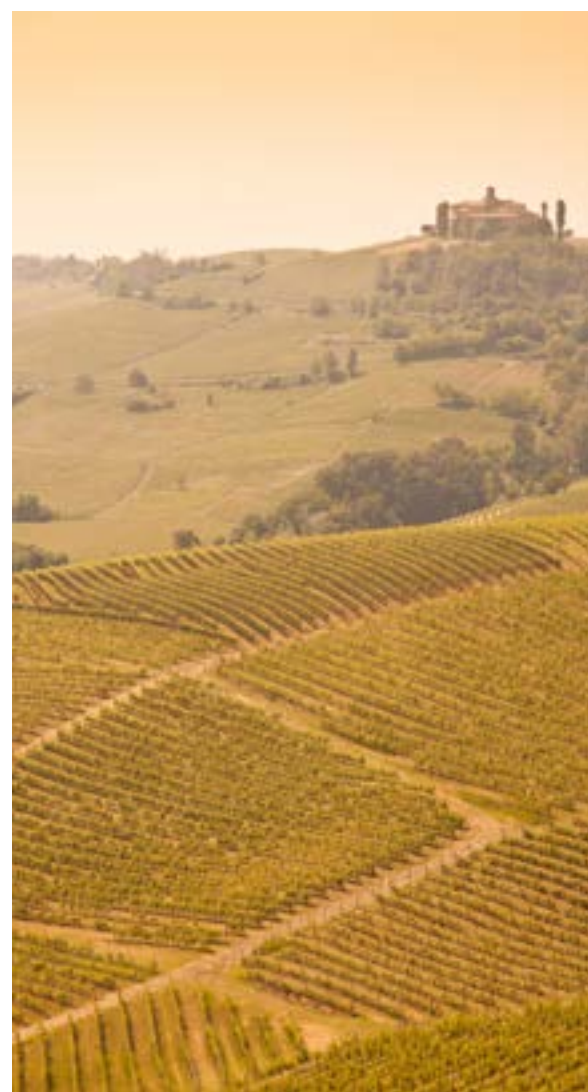


Gran Passaia Toscana IGT

אדום יבש, המורכב מכ-80% ענבי סנג'ובזה (בעיקר פרוגנולו ג'נטיל) וכ-20% מרלו. לאחר תסיסה ארוכה על השזרות והקליפות היין עובר לתסיסה איטית והתיישנות של כשנה. בעל גוף בינוני-מלא עם טאנינים רכים ועגולים.

באף - שזיפים שחורים ואדומים, וניל, טבק, ופולי קפה וקקאו.

בפה - פירות יער, וניל, גינג'ר, ציפורן, טבק וקפה.



Cielo

Cielo 1908 Appassionatamente IGT

בלנד של כ-80% קורבינה העוברת תהליך האפסימנטו (הצמקה) כשלושה שבועות, וכ-20% מרלו העובר תסיסה רגילה. מרכיבי היין מתיישנים בנפרד למשך כ-18 חודשים. טאנינים עגולים, גוף בינוני-מלא.

באף - פירות אדומים בשלים, ריבת פירות יער, תבלינים מתוקים ופלפל לבן.

בפה - פירות יער, תות שדה, קקאו, פולי קפה ירוקים, גינג'ר ומוסקט.



Cielo Centenero Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

בלנד של ענבי קורבינה, רונדינלה, קורביניונה ונגררה העוברים את תהליך האפסימנטו (הצמקה) במשך מינימום 4 חודשים בטמפרטורה מבוקרת המורידים את תכולת המיץ בפרי בכ-50%, לאחר מכן נכנס לתסיסה איטית על הקליפות והתבגרות בחביות למשך מינימום 36 חודשים. התוצאה היא יין בעל גוף מלא, טאנינים עגולים ופיניש ארוך.

באף - פירות שחורים, עור, וניל, מוסקט, פירות אפויים.

בפה - ריבת שזיפים, עור, וניל, ציפורן, פירות יער שחורים וקקאו.





Maestro Italiano

אזור פוליה הנמצא בעקב המגף של איטליה הוא אזור עם קו החוף הארוך ביותר במדינה. השפעת הים מורגשת בכרמי הענבים הפונים אל מימי הים התיכון. מאסטרו איטליאנו היא אחוזה השייכת למשפחת צ'לו ההיסטורית ושומרת על סגנון עשיית היין המסורתי של המשפחה.



Maestro Italiano Primitivo IGT

100% ענבי פרימיטיבו המגיעים מכרמים בוגרות באזור פוליה. לאחר תסיסה של שבועיים היין עובר להתיישנות של כשמונה חודשים בחביות. בעל גוף בינוני, טאנינים רכים ומעט סוכר שארי.

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

בפה - פירות יער, קינמון, מוסקט, דובדבנים ושזיפים שחורים.



CASA DEFRA

Casa Defrà

קאסה דפרה, היא אחוזה הנמצאת באזור קולי בריצ'י (גבעות בריצ'י), דרומית מזרחית לוורונה, הנמצאת בבעלות משפחת צ'לו בעיירה ויסנזה. אזור בריצ'י מאופיין באדמת מאובנים, זכר לים העתיק שבעבר הרחוק היה במקום.



Casa Defrà Rosso Reserva DOC

בלנד של מרלו, פינו נרו, קברנה פרנק וקורבינה, העוברים תסיסה והתיישנות של כלל המרכיבים בנפרד, עד לבלנד הסופי לאחר כ-18 חודשים בחביות. בעל גוף בינוני-מלא ופיניש ארוך.

באף - אוכמניות, תאנים, שזיפים, וניל ותבלינים מתוקים.

בפה - פירות שחורים, טבק, וניל, קקאו, עשבוניות ירוקה ופלפל שחור.

CASA DEFRA Pinot Grigio Della Venezie DOC Blush Rose

100% פינו גריג'יו העובר השרייה ארוכה על הקליפות, כעשרה ימים. למיצוי הצבע והארומות. עובר תסיסה קרה בנירוסטה ללא תסיסה מלו-לקטית לשמירת אופי הפרי. בעל חומציות נעימה וגוף בינוני-קל.

באף - פירות הדר, תותים, דובדבנים ועשבי תבלין.

בפה - אפרסק, תפוז דם, אשכולית אדומה, עירית ונענע ודובדבנים.





DOPPIO PASSO

Doppio Passo

ב-1928 מריה וקרלו בוטר הקימו את יקב דופיו פאסו בפוליה. "דופיו פאסו" - הנתיב הכפול, על צורת הבציר הנפוצה יחסית באזור פוליה בה בוצרים את הענבים פעם אחת כשבוע לפני הגיעם לבשלות מלאה לשמירת רמות החומצה ופעם שניה כחודש אחרי לקבלת רמות סוכר מעט גבוהות יותר.

היקב מחזיק בכרמים באזור פוליה, סיציליה וונטו. בשנת 2020 משפחת בוטר התאחדו לתאגיד האלכוהול והיין הגרמני GMBH, כיום יקב דופיו פאסו מחזיק בתואר פרימיטיבו IGT הנמכר ביותר באירופה עם יותר מעשרים ותשעה מיליון בקבוקים בשנה.



פוליה
איטליה

Doppio Passo Grillo, Sicily DOC

100% ענבי גרילו המגיעים מסיציליה, ענבי הגרילו הגדלים ליד הים ונותנים מינרליות ומליחות נעימה, יחד עם חומציות מאוזנת ושמירה על אופי הפרי. לאחר השרייה קרה הענבים נכנסים לתסיסה קרה בנירוסטה שלאחריה התבגרות קצרה במיכל לפני בקבוק.

באף - ליים, זסט תפוז, תפוחים צהובים
בפה - מלחיות עדינה, תפוחים ואפרסקים צהובים, אשכולית צהובה, ליים ותחושה עדינה של אננס.



Doppio Passo Primitivo, Puglia IGT

מורכב מ-100% ענבי פרימיטיבו מאזור פוליה בדרום איטליה. הענבים נבצרים בשני מועדים על מנת לקבל את המורכבות המאפיינת את היין, בציר ראשון מעט לפני בשלות מלאה והבציר השני כשבוע לאחר מכן לקבלת הסגנון הפירותי.

כשמשולבים יחדיו מתקבל יין מאוזן, רך בעל גוף בינוני-מלא.

באף - אוכמניות, דובדבנים, פירות יער, תאנים ותבלינים מתוקים.

בפה - פירות יער, וניל, דובדבני אמרנה, קינמון, מוסקט ושזיפים שחורים.



Doppio Passo Primitivo Di Manduria Riserva DOC

דופיו פאסו ריזרבה עשוי מ-100% ענבי פרימיטיבו מחלקות נבחרות באזור מנדוריה שנבצרו בשני מועדים שונים, בציר ראשון בשיא ההבשלה של הענבים ובציר שני כשבוע לאחר מכן. לאחר מכן היין מתיישן כשנתיים, מתוכן 9 חודשים בחביות. התוצאה היא יין בעל גוף מלא, עוצמות ואופי.

באף - שזיפים שחורים, דובדבני אמרנה, קינמון, קקאו.

בפה - קקאו, שוקולד מריה, אוכמניות, תאנים יחד עם תבליני אפייה. פניש ארוך וטאנינים עגולים.





Doppio Passo Primitivo Rosato Puglia IGT

מורכב מ-100% ענבי פרימיטיו מאזור פוליה בדרום איטליה. הענבים עוברים השריה קצרה השומרת על הסגנון האלגנטי והצבע הבהיר. לאחר תסיסה קרה בנירוסטה היין מתבגר תקופה קצרה במיכל לפני בקבוק. רוזה כיפי לימי הקיץ המפתיע במורכבות הטעמים שבו.

באף - מוסקט, אוכמניות ודומדניות יחד עם תפוזי דם.

בפה - דובדבן, אוכמניות, דומדניות, תפוז ואשכולית אדומה, וניל עדין ופיניש ארוך.



Doppio Passo Prosecco Superiore D.O.C

ונטו הינו אזור יין בצפון מזרח איטליה, המתחיל באזור המזרחי של אגם גארדה ועד הרי הדולומטים. אזור המבטיח אקלים נוח ועם מעט גשמי קיץ המאפשר אזור גידול נפלא לענבי הגלרה שמהם מייצרים פרוסקו. הדופיו פאסו פרוסקו D.O.C נהנה מתהליך תסיסה שניה עדין ובטמפרטורות מבוקרות.

באף - תפוחים בשלים ומעט אפויים, אגסים ופירות הדר.

בפה - חמאה עדינה, שקדים, אגסים ירוקים, תפוחים צהובים אפויים ופיניש ארוך ונעים.





Martini Brut

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

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

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



Martini Rosè

מבעבע חצי יבש. בלנד של מוסקט ואנכלוטה העוברים השריה קצרה ונעשה בשיטת שרמנט. חומציות בינונית ופיניש ארוך.

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

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



Martini

מרטיני & רוסי הוקמה על ידי אלסנדרו מרטיני ולואיג'י רוסי ב-1847 בפיימונטה, איטליה. בכפר הקטנטן פסיון הצמוד לכרמים הידועות של פיימונטה. ב-1863 נוצר המרטיני רוסי-הוורמוט האדום והידוע המבוסס תחילה על ענבי מרטיני & רוסי.

כיום היינות המבעבעים של מרטיני נעשים תחת ידו הקפדנית של היינן הראשי של מרטיני, ליביו פראנדי, העובד יחד עם מעל 300 כורמים קטנים מאזור פיימונטה ולומברדיה הידועים בשם קונפרטי ויחדיו שומרים על מותג המרטיני ונאמנותו למסורת היין המקומית.

היינות המבעבעים של מרטיני נעשים על פי המסורות הישנות של אזורי היין אך בשילוב נרחב של טכנולוגיות חדשות לשמירה על אחידות וסגנון היינות.



כשר



Martini Asti DOCG

מבעבע מתוק, בעל אחוז אלכוהול נמוך הנובע מהשיטה בה נעשה, מוסקטו ד'אסטי נעשה בתסיסה יחידה במיכל נירוסטה, התהליך נעצר לפני סוף התהליך ומפה המתקתות והאלכוהול הנמוך. מוסקטו ד'אסטי מקבל את דירוג היין הגבוה באיטליה.

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

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



ספרד

ספרד היא מדינה עשירה בהיסטוריה ייננית. ישנם עדויות עוד מהתרבות הפיניקית מאזור 1000 לפנה"ס לייצור יין מקומי. כיום בספרד ישנם יותר כרמים מכל מדינה אחרת בעולם. בספרד ישנם 17 אזורי יין רשמיים, כשבראשם כמובן ריוחה, אזור קסטיליה א- לאון, קטלוניה וגליסיה שבתוכם 69 תתי אזורים ידועים ביניהם שניים המקבלים דירוג גבוה של D.O.C - פריורט וריוחה וכל 67 האזורים האחרים קיבלו דירוג D.O.



Cava Godofredo

כשר

Cava Godofredo

יקב גודופרדו יושב בעיר וילפרנקה באזור פנדס במרכז ספרד. הוא למעשה קואפרטיב של של מספר משפחות יהודיות אשר החליטו לייצר קאווה מסורתית כשרה. קאווה המיוצרת בשיטה המסורתית עם תסיסה שנייה בבקבוק לאורך כשנה, בלנד של קסראלו, מקבאו ופרלדה.

קטלוגיה
ספרד



Cava Godofredo Demi-Sec

קאווה חצי יבשה המיוצרת בשיטה המסורתית עם תסיסה שנייה בבקבוק לאורך כשנה, בלנד של קסראלו, מקבאו ופרלדה. בעלת בועות עדינות ופיניש נעים עם מתקתקות עדינה.

באף - פירות לבנים, חמאה עדינה, פירות הדר ועשבי תיבול.

בפה - מלון, אפרסק, אגס, תפוז וצמחי תבלין.

Cava Godofredo Brut

קאווה יבשה המיוצרת בשיטה המסורתית עם תסיסה שנייה בבקבוק לאורך כשנה. בלנד של קסראלו, מקבאו ופרלדה. בעלת בועות עדינות ופיניש נעים וחומציות נעימה.

באף - פירות הדר, תפוז, אגס, ובריוש.

בפה - אשכולית צהובה, ליים, אפרסקים ותפוחים צהובים.



1882

MONISTROL

Marques De Monistrol

מרקז דה מוניסטרוול יושב בלב קטלוגיה כ- 40 קילומטרים דרומית- מערבית לברצלונה. היקב אשר הוקם בשנת 1882 מייצר קאווה בסגנון המסורתי עם תסיסה שנייה בבקבוק, עם ישיבה ארוכה על השמרים למשך כשנה עד שנה וחצי, ושימוש בזנים הקלאסיים לקאווה- קסראלו, פרלדה ומקבאו.

קטלוגיה
ספרד



Cava Monistrol Selection Especial Brut

קאווה יבשה המיוצרת בשיטה המסורתית עם תסיסה שנייה בבקבוק לאורך כשנה וחצי, בלנד של קסראלו, מקבאו ופרלדה. בעלת בועות עדינות ופיניש נעים.

באף - קליפות תפוז, ליים, אפרסק ושקדים.

בפה - פירות הדר, אפרסקים לבנים, מלון, אגוז מוסקט ושקדים.



Cava Monistrol Selection Especial Rose

קאווה יבשה המיוצרת בשיטה המסורתית עם תסיסה שנייה בבקבוק לאורך כשנה וחצי. בלנד של מונסטרוול ופינו נואר ואחוז קטן של מקבאו. בעלת בועות עדינות ופיניש נעים.

באף - תותים, פירות יער, שסק, אשכוליות אדומות.

בפה - דובדבנים, שזיפים, תותים, תפוז דם ואשכולית אדומה.

FINCA MONICA Rioja Crianza DOPa

מורכב מ- 100% טמפרניו המגיעים
מ200 הקטר הכרמים השייכים ליקב
בעיירה אלפרו בריוחה אלטה, ממוצע גיל
של מעל 30 שנה

היין מתבגר כשנה בחביות עץ אלון
אמריקאי וצרפתי ועוד כשנה מנוחה
בבקבוק טרם יציאתו לשוק. בעל גוף
בינוני עם פניש בינוני- ארוך

באף: קסיס, עשבי תיבול, ליקריץ
בפה: פירות יער אדומים ושחורים, ליקריץ,
עשבי תיבול וקוקוס קלוי



FINCA MONICA Rioja Tinto DOPa

מורכב מ-100% טמפרניו המגיעים
מ200 הקטר הכרמים השייכים ליקב
בעיירה אלפרו בריוחה אלטה, ממוצע גיל
של מעל 30 שנה

היין תסס במיכלי בטון על מנת לייצר יין
פירותי ונגיש ולאחר מכן התבגר כשלושה
חודשים בחביות עץ אלון. בעל גוף בינוני
ופיניש בינוני-קל

באף: קסיס, אקליפטוס ושזיפים שחורים
ואדומים
בפה: שזיפים ודובדבנים שחורים, תאנים,
קסיס עלי תבלין וליקריץ



FINCA MÓNICA

FINCA MONICA

יקב פינקה מוניקה הוא למעשה קואפרטיב של
חמש משפחות כורמים בעיקר מאזור ריוחה
אלטה, במסגרת הקואפרטיב כל משפחה
נמדדת ומשתכרת על פי איכות הפרי אשר מובא
תקן היקב הראשי באלפרו.



FINCA MONICA Rioja Reserva DOPa

טמפרניו זני המגיעים מכרם יחידני
בריוחה אלטה העובר בציר ידני, בעל
מפנה דרומי עם ממוצע גיל 40 שנה
היין תסס במיכלי בטון שלאחריו
מתבגר היין 18 חודשים בחביות
צרפתיות ואמריקאיות ומתבגר שנה
נוספת ביקב טרם השחרור

באף: ריבת תותים, קוקוס קלוי, פירות
שחורים ושוקולד מריר
בפה: ריבת פירות שחורים, קוקוס
קלוי, וניל, טבק, ציפורן, אגוז מוסקט
ושוקולד מריר
מלון, אגוז מוסקט ושקדים



VIZCONDE de BARRANTES

VIZCONDE DE BARRANTES DO Rías Baixas

יקב ויזקונדה דה בראנטס שייך לאחת המשפחות
הוותיקות בעמק סאלנס בלב אזור ריאס באישס,
משפחת פינטוס המתגוררים עד היום בבית המשפחה
הוותיק "קאסה נאטל", כיום ייננית היקב היא בת
המשפחה מרתה קסטרו פינטוס



Altos de Aranda

יקב אלטוס דה ארנדה הוקם ב-1987 בלב
אזור הדוארו. ליקב מעל 100 הקטר של כרמים
כשרבים מן הכרמים בעל ממוצע גיל של מעל 50
שנה. היקב חרט על לייצר יינות איכות מסורתיים
בשימוש טכנולוגיות מודרניות



Vizconde de Barrantes Albarino Rias Baixas

100% ענבי אלברינו המגיעים
מכרמים בוגרות באזור ריאס
באישס.
לאחר השרייה על הקליפות
ותסיסה קרה היין עובר התבגרות
קצרה טרם בקבוק

באף- אגס, תפוח ירוק, פירות הדר
ועשבי תיבול

בפה- פירות ירוקים, ליים
אשכולית, ג'ינג'ר, מינרלי עם
חומציות מאוזנת



ALTOS DE ARANDA Roble tinto

טמפרניו המגיעים מהענבים 100%
סביב ארנדה דה דוארו בלב אזור
ריברה דה דוארו. האזור נמצא
בגובה ממוצע של כ-800 מטרים.
הענבים עוברים השרייה לאורך
כ-21-18 יום שלאחר מכן חלק
בחביות בהם מתבגר שלושה
חודשים

באף: דובדבנים, פירות יער, תאנים
וכוכב אנים
בפה: שזיפים ודובדבנים שחורים,
תאנים, טעמים עדינים של תבליני
אפיוה



ALTOS DE ARANDA Crianza tinto

טמפרניו 100% המגיעים מהענבים
סביב ארנדה דה דוארו בלב אזור
ריברה דה דוארו. הענבים עוברים
השרייה לאורך כ-21-18 יום שלאחר
מכן מתבגר שנה בחביות עץ אלון
אמריקאיות וצרפתיות ועוד שנה
בבקבוק טרם שחרורו מהיקב.

באף: דובדבנים שחורים, אגוז מוסקט,
שזיפים שחורים, פולי קפה.
בפה: פרי בשל, טאנינים נוכחים
אך עגולים, פיוש ארוך, פירות יער,
תבלינים ופולי קפה.

פורטוגל

פורטוגל הנמצאת על חופי האוקיינוס האטלנטי ובעלת מגוון אזורי יין וסוגי אקלים. בפורטוגל יש כ-250 זני ענבים מקומיים כשהידועים טינטה רוריז, טוריגה נסיונל וטינטה ברנקה. לפורטוגל 14 אזורי יין רשמיים מיינות הקינוח המפורסמים של פורטו ומדיירה, היינות הלבנים הקלילים של וינו ורדה ועד ליינות האדומים בעלי הנוכחות המרשימה של טג'ו, דאו ודוארו. כבר בתקופת האימפריה הרומית ידוע על ייצור יין באזור הדוארו אשר הוגדר כאזור יין ב-1756. ב-1703 נחתם הסכם סחר בין אנגליה לפורטוגל וכך האנגלים נחשפו ליין הפורט המחוזק המסורתי לאזור הדוארו, דבר התרם להיות בין ענפי הייצוא הפופולריים בעולם מפורטוגל. בסוף המאה ה-19 תעשיית היין הפורטוגלית צברה פופלריות נוספת בעקבות הצלחתה מול טפיל הפילוקסרה שלא הצליח לייצר נזק משמעותי ביחס לשכנותיה האחרות באירופה. כיום פורטוגל היא ארץ שבה כל חובב יין ימצא את מבוקשו, בין אם אלו יינות לבנים רעננים, יינות אדומים חזקים, או יינות פורט מתוקים ומורכבים. היא ארץ שבה מסורת עתיקה פוגשת חדשנות, וטכנולוגיות ייצור מתקדמות משתלבות עם גופים מרהיבים ותרבות עשירה.



PENA VERMELHA

Pena Vermelha

פנה ורמלה הוא חלק מקואפרטיב חקלאי בשם "סנטוס וסיישו". הקואפרטיב הוקם ע"י שני משפחות חקלאים, כיום הקואפרטיב מורכב משש משפחות ומשני יקבים, בדוארו ובאזור ט'גו. ומהווה דוגמא לחקלאות הפורטוגלית המקומית. פנה ורמלה יושב בעיירה טומאר, בין אלנטג'ו לליסבון ליד נהר הטאג'וס.



PENA VERMELHA BRANCO (WHITE) REGIONAL TEJO

פנה ורמלה יושב בלב עיירת טומאר, תת אזור של טז'ו הנמצא במרכז פורטוגל בין אזורי היין של אלנטג'ו וליסבון לאורך נהר הטאג'וס המאפשר למתן את הטמפרטורות באזור. היין מציג בלנד של 65% פרנאו פירז, 35% ארינטו. הגדלים על אדמת גיר וחמר. עובר תסיסה קרה ב13 מעלות שלאחריה התבגרות קצרה במיכל טרם הביקבוק. **באף** - עשבי תיבול יחד עם ארומות טרופיות ואפרסקים לבנים. **בפה** - עירית, נענע, ליצ'י ועלי בננה, אפרסקים ותפוחים צהובים.

PENA VERMELHA TINTO (RED) REGIONAL TEJO

פנה ורמלה יושב בלב עיירת טומאר, תת אזור של טז'ו הנמצא במרכז פורטוגל בין אזורי היין של אלנטג'ו וליסבון לאורך נהר הטאג'וס המאפשר למתן את הטמפרטורות באזור. היין מציג בלנד של 50% קסטלאו, 35% טוריגה פרנקה, 15% ארגונז. הגדלים על אדמת גיר וחמר. לאחר תסיסה בנירוסטה היין מתבגר כארבעה חודשים בחביות טרם הביקבוק. בעל גוף בינוני ופיניש ארוך- בינוני.

באף - תותים ודובדבנים טריים יחד עם עשבי תיבול. **בפה** - פירות אדומים ושחורים טריים, אקליפטוס, זרעי כוסברה עם טאניניות עדינה וחומציות נעימה ומאוזנת.



PENA VERMELHA RESERVA REGIONAL TEJO

פנה ורמלה יושב בלב עיירת טומאר, תת אזור של טז'ו הנמצא במרכז פורטוגל בין אזורי היין של אלנטג'ו וליסבון לאורך נהר הטאג'וס המאפשר למתן את הטמפרטורות באזור. היין מציג בלנד של 70% טוריגה פרנקה, 25% טרינקדורה, 5% טוריגה נסיונל. הגדלים על אדמת גיר בעיקר על הגדה הימנית של נהר הטאג'וס. לאחר תסיסה והתבגרות של שנה בחביות, היין נשאר לנוח במשך 10 חודשים נוספים ביקב טרם השחרור למכירה.

באף - פרחים מיובשים, פירות אדומים ושחורים, אקליפטוס ופולי קקאו ירוקים.

בפה - שזיפים ותאנים אפויים, דובדבן שחור, אקליפטוס ואגים יחד שוקולד עדין.



PERSPECTIVA DOURO DOP

PERSPECTIVA DOURO

סדרת פרספקטיבה מגיעה מיקב קינטה דה סבר (QUINTA DE CEVÊR) יקב בעל 20 הקטר כרמים בלב אזור הדוארו שהוקם במחצית הראשונה של המאה ה-19. היקב עובד בשיטות מודרניות תוך כיבוד ושמירה על מסורת וזני היין המקומיים של אזור הדוארו. כיום פרספקטיבה מהווה מראה לכרמים הבוגרות הגדלות על מדרונות הגבעות. היקב עובד בשיטות מקיימות, האומר שימוש מינימלי בסולפטים, שימוש בזכוכית קלה ומעבר לתו תקן אורגני בשנים הקרובות.



PERSPECTIVA DOURO DOC White

ינות סדרת פרספקטיבה מגיעים מלב אזור (Baixo Corgo) "הדוארו בפורטוגל מאזור "באישו קורגו האזור הוא בעל מזג אוויר קונטיננטלי עם (Corgo) קיץ חם מאוד וחורף מתון ואדמה סלעית וצפחה לרוב. היין מורכב מבלנד של מלבזיה, קודגה דו לריניו, רביגאטו, וגוביו. הענבים עוברים בציר ידני שלאחריו הם נחים כ-48 שעות טרם התסיסה. כשחלק מן היין נשאר להתבגר כשלושה חודשים בחביות לתוספת מורכבות

באף - פירות הדרים מיובשים, פרחוניות עדינה, אפרסקים.

בפה - חומציות עדינה ומאוזנת עם פניש ארוך, אפרסקים לבנים, תפוחים ירוקים, טעמי אגוזים קלויים עדינים.

PERSPECTIVA DOURO DOC Tinto

ינות סדרת פרספקטיבה מגיעים מלב אזור הדוארו (Baixo Corgo) "בפורטוגל מאזור "באישו קורגו האזור הוא בעל מזג אוויר קונטיננטלי עם קיץ חם מאוד וחורף מתון ואדמה סלעית וצפחה לרוב. היין מורכב מבלנד של טוריגה נסיונל, טוריגה פרנקה וטינטה אמרלה. הענבים עוברים בציר ידני שלאחריו הם נחים כ-48 שעות טרם התסיסה. לאחר התסיסה היין מתבגר בחביות במשך כחצי שנה.

היין יבש בעל גוף בינוני-מלא, בעל מרקם קטיפתי, טאניניות עדינה ומאוזנת ופניש ארוך.

באף - ליקריץ, פירות שחורים, פירות יער ופולי קפה ירוקים.

בפה - אניס, אקליפטוס, פירות יער שחורים יחד עם שוקולדיות עדינה.



PERSPECTIVA RESERVA REGIONAL DOURO

ינות סדרת פרספקטיבה מגיעים מלב אזור הדוארו (Baixo Corgo) "בפורטוגל מאזור "באישו קורגו האזור הוא בעל מזג אוויר קונטיננטלי עם קיץ חם מאוד וחורף מתון ואדמה סלעית וצפחה לרוב. היין מורכב מבלנד של טוריגה נסיונל, טוריגה פרנקה וטינטה רוריז וסוסאו. הענבים עוברים בציר ידני שלאחריו הם נחים כ-48 שעות טרם התסיסה במיכלי אבן מסורתיים מגרניט וצפחה. לאחר התסיסה היין מתבגר בחביות 225 ליטר במשך כשנה.

היין יבש בעל גוף בינוני-מלא, בעל מרקם קטיפתי, טאניניות עדינה ומאוזנת ופניש ארוך.

באף - תבלינים מתוקים, פירות אפויים ויבשים, אניס ועשבי תיבול.

בפה - שזיפים שחורים מיובשים, דובדבני אמרנה, אגוז מוסקט, קפה שחור, שוקולד מריר ואניס.



SANTOS DA CASA

Santos da Casa

סנטוס דה קאסה נוצר כמחווה לאין ספור עובדי האדמה לאורך השנים אשר עבדו באזור הדוארו. היקב יושב בלב כרמים בדוארו בעיירה Pinhão בלב 20 הקטר של כרמים המטופלות לפי ערכי המסורת הפורטוגלית מאז תחילת המאה ה-19. אזור פורטו הוכר כאזור יין כבר ב-1756 בזכות המיקרו-טרואר הנמצא במקום הודות למורדות התלולים של הגבעות על יד עיקולי הנהר. דבר שהוביל לגידולים מצומצמים ועבודה ידנית נרחבת הנמשכת עד היום.



Santos da Casa Porto Tawny

פורט סנטוס דה קאסה מציג בלנד של טוריגה פרנקה, טינטה רוריז, טינטה בארוקה. אשר במהלך התסיסה האלכוהולית התווסף לו ברנדי בחוזק 77% אשר עצר את התסיסה תוך שמירה על רמת סוכר גבוהה. והתבגרות של בין 3-4 שנים בחביות.

באף - פולי קקאו, פולי קפה, פירות שחורים, פירות יער.

בפה - שזיפים ודובדבנים שחורים, שוקולד מריר, בעל מתיקות בולטת אך מאוזנת.



ROTAS DE PORTUGAL

רוטס דה פורטוגל נוצר כשיתוף פעולה בין שני חברים אוהבי יין שחרטו על דגלם לייצג נאמנה את אזורי היין המובחרים של פורטוגל. היונו ורדה של רוטס דה פורטוגל המיוצר על פי המסורת המקומית כיום החברים מייצרים יין בחמש אזורי יין בפורטוגל - יונו ורדה, טג'ו, דוארו, אלנטג'ו ובוראל.



ROTAS DE PORTUGAL VINHO VERDE DOC White

אזור יונו ורדה מיתרגם מילולית ליין ירוק, וזה גם הסגנון ביינות האזור. היינות קלילים מגיעים לאורך האוקיינוס האטלנטי והשפעתו הקרה המשפיעה על היינות. היין חצי יבש, ארומטי ופירותי. לאחר תסיסה קרה במיכלי נירוסטה היין מתבגר מעט בבקבוק טרם יציאתו לשוק.

בעל ארומות פרחים, תפוחים ירוקים, עשבי תיבול ופירות הדר

גרמניה

בתור אחת המדינות הצפוניות ביותר בעלת אזורי גידול ענבי יין בעולם, גרמניה ידועה כמדינת מזג אוויר קר, רוח חמימה המגיעה ממערב והשפעתה הממתנת את הקור, היא המאפשרת גידול ענבים בעיקר. רוב אזורי היין מפוזרים סביב נהר הריין והמוזל. ועיקר התוצרת של גרמניה היא מענבי הריזלינג, אשר מייצרים מיינות קינוח אייס ויין מתוקים מאוד ועד ריזלינג יבש. אך גם זנים נוספים כגווירצטרמינר, פינו גרי, פינו נואר ועוד.





HXM Inspiration

יקב HXM רוצה להנגיש את תרבות היין הגרמנית ומייצר יינות קלילים בעלי אופי צעיר ופירותי. ענבי היקב מגיעים מאזור הריין הסה אחד המחוזות הגדולים בגרמניה. התמחות היקב הוא בענבי הריזלינג הגדלים על מדורות הגבעות לאורך הריין.

HXM Inspiration Liebfraumilch

בלנד של ענבי פינו גרי, ריזלינג וסילבנר, העובר תסיסה קרה והתבגרות קצרה במיכלי נירוסטה. חצי יבש בעל חומציות עדינה ופיניש בינוני. פירוש השם ליבראומילש הוא למעשה "החלב האהוב על הנשים" וזהו רפרנס למרים הבתולה ומהווה סימן לסגנון יינות קלילים ומתקתקים המגיעים מהאזור. **באף** - פירות ירוקים, קמומיל, אננס וגויאבה. **בפה** - תפוח ואגס ירוק, אננס, ליצ', קמומיל ווניל.



HXM Inspiration Riesling

100% ריזלינג, חצי מתוק, העובר תסיסה קרה והתבגרות קצרה במיכלי נירוסטה, מתקתק בעל חומציות עדינה ופיניש בינוני. **באף** - ליים, תפוח ירוק, חמאה ודבש. **בפה** - פטרוליות עדינה, תפוחים ירוקים, דבש ומלון.



הונגריה

הונגריה, אשר יושבת במרכז אירופה ידועה בעיקר ביינות הטוקאי, אך הונגריה שהיא למעשה מדינת עולם ישן בכל הנוגע ליין מייצרת מגוון רב של סגנונות. תרבות היין ההונגרית הולכת אחורה לאימפריה הרומית ושרדה תהפוכות רבות לאורך השנים, ביניהם מגיפת הפילוקסורה במאה ה-18 והאימפריה העות'מאנית במאה ה-16, בה היה אסור לייצר אלכוהול.



C. GRASS



כשר

C. Grass

בין היקבים הגדולים בהונגריה הממוקם בצפון מזרח המדינה. כיום מייצר כ- 18 מיליון בקבוקים בשנה ועובד במתכונת של קואפרטיב, בה כל כורם מרוויח על פי טיב ענביו. בקואפרטיב זה חברים כ-400 כורמים.

C. Grass
Gewürztraminer

100% גוורצטמינר חצי יבש, עובר תסיסה קרה והתבגרות קצרה של כ- 4 חודשים במיכלי נירוסטה, בעל מתקתקות נעימה, חומציות נמוכה ופיניש בינוני.

באף - גויאבה, ליצ'י, אננס, אפרסק ושסק.

בפה - מלון, גויאבה, בננה ואננס יחד עם אפרסקים ותפוחים.

Alexander
STEINBACH

Alexander Steinbach

היקב שנוסד בשנת 1990 ועובד במתכונת של קואפרטיב ומעסיק קרוב ל-400 כורמים, עם יכולות ייצור של מיליוני בקבוקים בשנה, ממוקם בחלקה הצפון מזרחי של הונגריה. באחד מן אזורי היין העתיקים באירופה וכיום הוא אחד מן היקבים הגדולים במדינה.

Alexander Steinbach
Medium Sweet
Gewürztraminer

100% גוורצטמינר חצי מתוק, העובר תסיסה קרה והתבגרות קצרה במיכלי נירוסטה לפני הבקבוק, בעל חומציות נמוכה ופיניש ארוך עם מתקתקות עדינה.

באף - ליצ'י, אננס, מנגו, סיגליות ודבש.

בפה - פירות טרופיים, אפרסק, מלון כתום, חמאה עדינה וחלת דבש.

צפון הונגריה

הונגריה



Adelma Pinot Grigio Blushed

ענבי הפינו גריג'יו עוברים השרייה ארוכה על הקליפות למשך כעשרה ימים, על מנת למצות את חומרי הצבע מן הקליפות. לאחר מכן עוברים תסיסה קרה והתבגרות נוספת בדודי נירוסטה.

באף - מלון כתום, ליים, גויאבה, אשכולית אדומה ודובדבן.

בפה - מלון כתום, גויאבה, ליצי, תות, אשכולית ודובדבן.



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 פניש עשבוני.



ADELMA

Adelma

משמעות השם אדלמה מגיע מאזור הונגריה ואוסטרו-הונגריה ומשמעותה אצילות. יינות אדלמה מיוצרים בצפון מזרח הונגריה תחת קואופרטיב של כ-400 כורמים, הדואגים לטיב היין וכשמטרתם לייצר יין אציל לשתייה יומיומית. יינות אדלמה הם יינות זניים המהווים דוגמא טובה לזן.

כשור



Adelma Cabernet Sauvignon

יין אדום יבש, קברנה סובינון זני, אשר עובר תסיסה בטמפרטורה מבוקרת ולאחריה תסיסה מלו-לקטית.

באף - פירות אדומים ושחורים, יחד עם תבלינים מתוקים.

בפה - פירות אדומים ושחורים, קינמון, מוסקט וג'נג'ר.

צפון הונגריה



A K  E R M A N

תמונות להמחשה בלבד ט.ל.ח.
יתכנו שינויים בשנות הבציר

info@akkerman.co.il

www.akkerman.co.il

מ.אקרמן בע"מ

חיפה הנמל 47

טלפון 04-8663033 פקס 048672922

נתניה יד חרוצים 31 פולג

טלפון 09-8358930 פקס 09-8856930