



2023 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 ביהולם 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



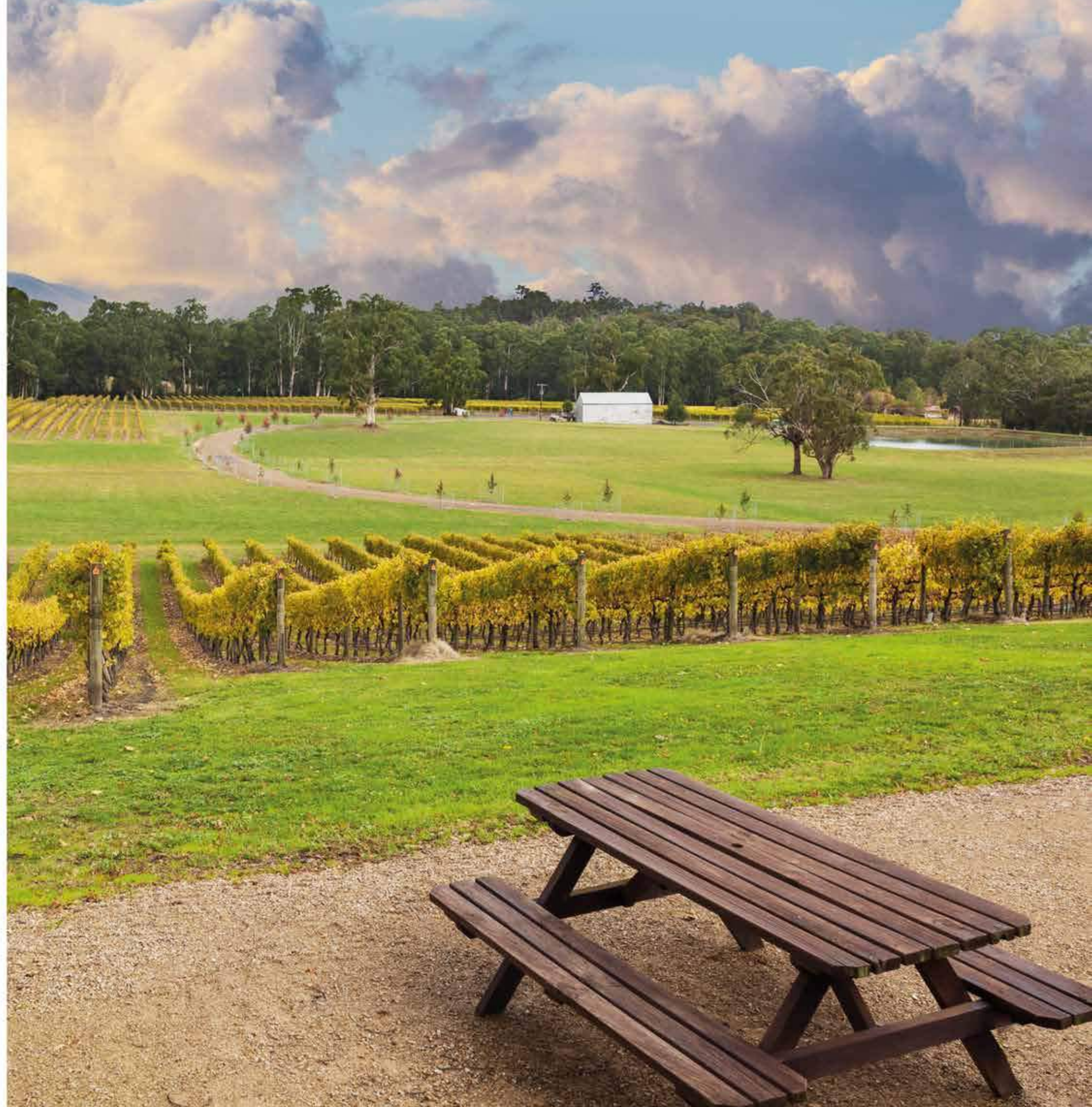
אוסטרליה

אוסטרליה נחשבת בין המדינות המובילות בעולמות היין החדשים. היא כוללת כמה אזורי גידול מועדפים שהעיקריים ביניהם הם דרום אוסטרליה ועמק 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 סובינוון 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 האמינו 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 - הו ראשי התיבות של Red winemaking Trial (זהו שם הפרויקט שניתן לו) ביקב אדום (זהו שם הפרויקט שניתן לו) ביקב פנפולדס בשנת 1995. הוא שונה מיינות Grange המפורסם של היקב בכך שהוא נוצר באזור 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 וקוננווארה. 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 סוביניון, המגיעים בעיקר מאזור מקלארן וואלי, ברוסה, קוננווארה 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 וואלי 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, 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 ופניש ארוך.



באף - ארומות של תבליני אפיינה, 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 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 ללא טאנינים נוספים 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, 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'אווי התוססים 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 Max's Shiraz Cabernet

סדרת מקס נעשתה כהומאז' למקס שוברט, היין הראשי עד 1975, בלנד של בעיקר שיראז (כ-85%) וקברנה סובינון, 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 ושזיפים 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 ונקטרינות עם זסט לימון.





Penfolds, Bin 95 Grange Shiraz

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



Penfolds, Bin 407 Cabernet Sauvignon

קברנה סוביניון זני המגיע ממספר חלקות נבחרות, בעיקר מקלארן וואלי, בארוסה ואדלייד המתיישן כשנה בחביות ובחביות ענק. בעל גוף מלא וטאנינים עגולים ובשלים עם פניש 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, Bin 389 Cabernet Shiraz

פעמים רבות מתייחסים ליין זה כ"בייבי ג'ראנג", רוב היין (כ 60%) מתיישן בחביות ששמשו בעבר לג'ראנג' והשאר חביות חדשות, 60% קברנה ו-40% שיראז. מיוצר מחלקות בוגרות בבארוסה, מקלארן וואלי, 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 שמשום וריחות יער (אדמה פטריות וטחב) טבק ושוקולד מריר.

בפה- עשבים ירוקים אפויים, פולי קפה ירוקים, יטבק, 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 ביין השרדונה בין 65 של המותג. תסיסה בנירוסטה ומעבר לחביות למשך של כ-4 חודשים על מנת להוסיף מרכיבות ליין, חומציות נעימה עם מעט חמאתיות, פיניש 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'ו מסדרת בין של יקב לינדמן, 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 ירוק יחד עם אפרסק לבן וזסט לימון.



Lindeman's, Bin 95 Sauvignon Blanc

סובינון בלאן בין 95 של לינדמן, 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 וקקאוו.
בפה - שוקולד מרי, חמאה, תאנים, אפיוות, שזיפים, פטל אדום ושחור וקקאוו.





Lindeman's, Bin 50 Shiraz

שיראז בין 50 של יקב לינדמנס
האוסטרלי, 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

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



Badgers Creek

Badgers Creek

יקב באדג'רס קריק נמצא בדרום אוסטרליה באיזור ויקטוריה, היקב המודרני יושב על יד נחל בו גיריות בר נהגות לרחוץ ומכאן שמו. איזור ויקטוריה בו יושב היקב נחשב כאזור פורה במיוחד עבור כרמי היין, בו למרות החום האוסטרלי, משבי הרוח הקרים מן האוקיינוס מקררים את הענבים ומביאים לריכוז הטעמים.



Badgers Creek Shiraz Cabernet

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

באף-ליין ארומה מתובלת עם דובדבנים, שיש, דומדמניות שחורות ופלפלים ירוקים.

בפה-טאנינים רכים אך בולטים, ליקריץ, אניס, פירות שחורים, ודובדבנים.

RAWSON'S RETREAT

Rawson's Retreat

זה השם שניתן לקוטג' המשפחתי של דאג ראוסון, אחד היינגים 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 היינגית 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 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.

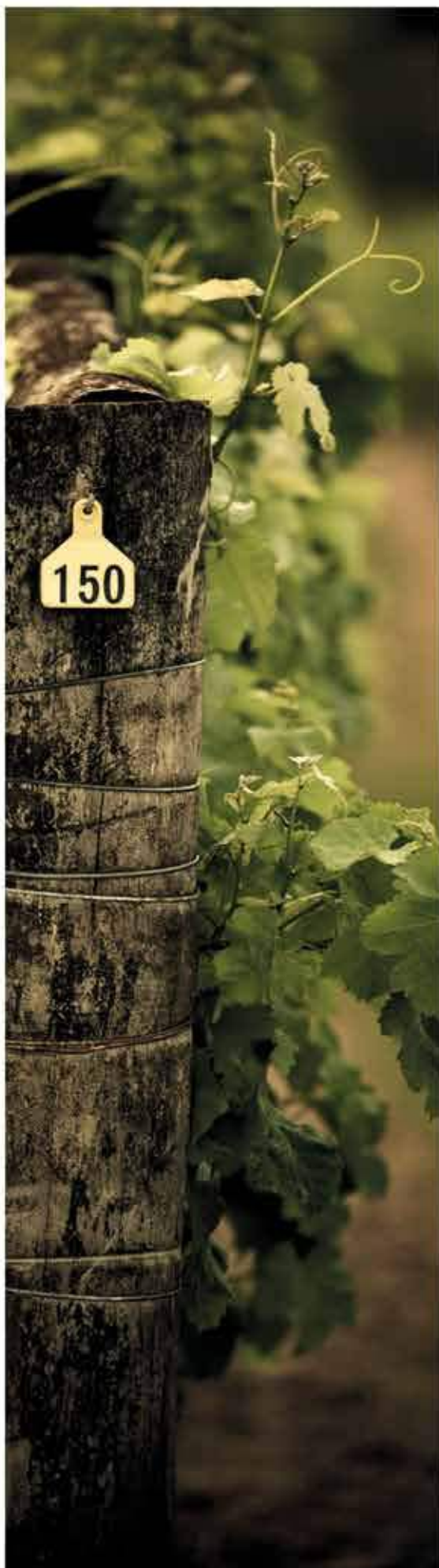
בפה-פירות יער שזחורים ואדומים יחד עם תות, פלפל לבן, מוסקט וקינמון.



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 ביינונית-נמוכה עם פניש ארוך. באף-ארומות של וניל, חמאה, חלת דבש, מלון אפרסק לבן ואשכולית לבנה.

בפה-חמאה, ברוש, 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

פירוש השם מטואה בשפת המאורי, ילידי בני 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 סובינון 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 סובינון 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 בני זילנד בהתאם לסוג הענבים והתאמה לאקלים המשתנה לאורך המדינה. האקלים המשתנה בין טרופי לארקטי לאורך בניו זילנד המוקפת אוקיינוס הופכת אותה למורכבת ומתאימה לזני ענבים שונים היוצרים יינות בעלי עומקים וגוונים טעם מגוונים.



Matua Sauvignon Blanc

מטואה היו הראשונים לייצר יינות סובינון בלאן על אדמת בניו זילנד כבר בשנת 1974. הענבים מגיעים מאזור מרלבורו (צפון מזרח האי הדרומי) בניו זילנד. עוברים תסיסה קרה ושיבה על השמרים לתוספת המרקם והמורכבות ביין 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 שהספרדים הראשון הגיעו לאזור מנדוזה. י אזור מנדוזה הוא אחד האזורים הגבוהים בעולם לייצור יין וגובה זה מאפשר לענבים לגדול כל כך קרוב לקו המשווה של כדור הארץ ונותן ליינות המקומיים את סגנונם. י





MASI Tupungato Passo Doble Blanco

יין אלגנטי ורענן, זהו בלנד לא רגיל של פינו גריג'יו וטורונטס, הגוף והאומות העיקריות מגיעות מן הטורונטס, זן עתיק המקומי לאזור ארגנטינה והפינו גריג'יו העובר מעט את תהליך האפסימנטו נותן לו רובד טעמים נוסף ואת 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 ירקרקות של עשבי תבלין.



MASI[®] TUPUNGATO

MASI Tupungato

יקב מאסי בעל היסטוריה של יותר מ-200 שנה של ייצור יין באזור וואלפוליצי'לה באיטליה 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 יין, בלנד של מלבק וקורבינה העוברים את תהליך האפסימנטו לריכוז הטעמים והאומות 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. באזור זה יש אקלים אופטימלי לגפנים - ימים שמשיים וחמים מלווים בלילות קרים יחסית. הטרואר המשובח באזור כולל אדמה חולית ועשירה במינרלים, המחמיאה לתוצרת הגפנים הבוגרת של היקב.



TERRA ARGENTA Malbec

יין אדום יבש, מגיע מכרמים בגובה ממוצע של כ-1500 מטר מעל פני הים. מאזור מנדוסה, מה שמאפשר את הגידול הקרוב לקו המשווה, עובר תסיסה על הקליפות והשרייה במשך כ-10 ימים. לאחר מכן התיישנות בואטים במשך כ-10 חודשים. טאנינים רכים, פניש 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.

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 Brut

כשור

מיוצרת מהמיץ הראשוני (קווה) של הענבים הנחשב לטוב ביותר בלבד, סגנונה של לורן-פרייה מוגדרים על ידי האחוזה הגבוהה של השרדונה. מיוצרת מ-50% שרדונה, 35% פינו נואר ו-15% פינו מונייה. בעל בועות קטנות ועדינות, חומציות מאוזנת ופיניש ארוך. באף - בריוש, חמאה, זסט לימון, קליפות תפוז ושקדים. בפה - משמש מיושב, אפרסק לבן, תאנים, קליפות תפוז מיובשות, בריוש, חמאה חומה.



Laurent-Perrier Demi Sec

בלנד של 45% שרדונה, 40% פינו נואר ו-15% פינו מונייה המגיעים מכ-55 חלקות פרמייר קרו בשמפיין. לשמפניה רמת סוכר של 14 גרם לליטר המגדיר אותה כדמי סק, בעלת חומציות גבוהה אשר נותנת לנו איזון נהדר, בעלת צבע זהוב בהיר, בועות עדינות. באף - פירות יבשים, ארומות קלויות, מעט דבש. בפה - שקדים אגוזי לוז, גבינת חלומי, דבש, סוכריית חמאה ותפוחים, צהובים.



CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

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 לייער 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.



שמפאן-ארדן
צרפת

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.

כשור



גודל מגנום
ליטר 1.5





Laurent-Perrier La Cuvée Brut

מיוצרת מהמיץ הראשוני (קווה) של הענבים הנחשב לטוב ביותר בלבד, סגנונה של לורן-פרייה מוגדרים על ידי האחוזה הגבוהה של השרדונה. מיוצרת מ-50% שרדונה, 35% פינו נואר ו-15% פינו מונייה. 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, חמאה 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, עירית, תפוח ירוק יחד עם פניש ארוך ולימוני.



Charles Ellner Carte Blanche Brut

בלנד של 45% שרדונה, 40% פינו נואר ו-15% פינו מוניה המגיעים 55- חלקות פרמייר קרו בשמפיין. לשמפניה רמת סוכר של 40 גרם לליטר המגדיר אותה כדמי סק. בעלת חומציות גבוהה אשר נותנת לנו איזון נהדר, בעלת צבע זהוב בהיר, בועות 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 והינו 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 וכיום 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 ביינות התבגרות ארוכה מאוד על השמרים, אך עם שמריות בולטת תוך שמירה על אופי הפרי.



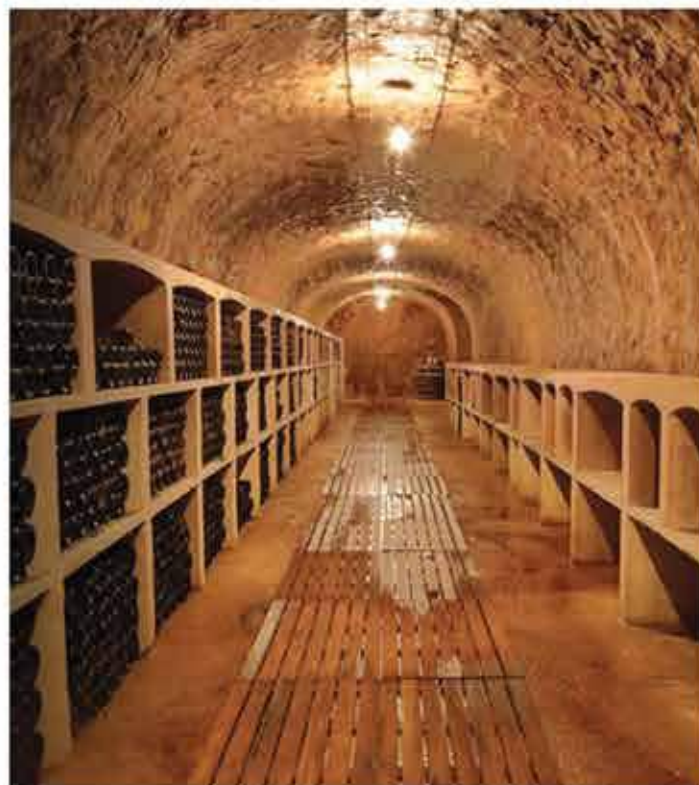
Charles Ellner Brut Nature 1er Cru

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 ופניש ארוך.





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, בריש 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 בבולנד 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 פניש 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 בצפון מזרח צרפת באזור אלזס. לאורך השנים ארתור מץ הפך למותג ידוע בשל איכויות היין והענבים השומר על שיטות ייצור מסורתיות אך עם גישה מודרניסטית והיה 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 בבובייה מגיעים מכרמים בוגרות בעל ממוצע גיל של 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 הדרים, אשכולית וחמאת שקדים.



Chartron et Trébuchet

Chartron et Trébuchet

שארטרון וטריבושה ממוקם באזור ההיסטורי של משולש הזהב של קוט דה בון. בין הכפרים של מרסו, פוליני מוגרשה ושסאן מוגרשה ומחזיק כרמים נוספות באזור שאבלי. סגנונו של שאטרון וטריבושה ידוע כאלגנטי ומסורתי. יהוקם ב-1984 על ידי זוג חברים טובים, ז'אן רנה שאטרון ולואי טריבושה שחלקו את אהבתם ליינות האיכות של האזור ובמשך השנים רכשו אדמות רבות באזור.



Chartron et Trébuchet Petit Chablis

עשוי מ-100% שרדונה העוברים תסיסה קרה ושיבה על השמרים למשך כ-9 חודשים כשחלק מן היין עובר תסיסה מלו לאקטית לתוספת מורכבות ביין.

באף-עשבי תבלין, אגס ותפוחים ירוקים.

בפה-בזיליקום, אקליפטוס, עירית, תפוחים צהובים, אגסים צהובים וגיר.



שבלי, בורגון
צרפת



שבלי, בורגון
צרפת



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 היינן 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 ואינו משתמש בהדברה ביולוגית ושימוש מינימלי בסולפטים. 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 היא כרם בוגרת היושבת 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 הדרים מיובשות, וחלת דבש. בפה-סוכריות חמאה, אגס ותפוח צהוב, וייל, 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 בעיקר 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.

כשור

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.





Moillard, Bourgogne Pinot Noir

הבורגון האזורי של מולארד מגיע מחלקות בוגרות בעיקר מאזור קוט דה נואי וקוט דה בון בחלקה הצפוני של בורגון הידוע באיכויות הפרי. 100% פינו נואר העובר תסיסה ארוכה על הקליפות למיצוי הצבע והארומה. לאחר מכן מתבגר בחביות למשך כשנה. בעל גוף בינוני, חומציות מאוזנת, טאנינים רכים עגולים.

באף - פירות שחורים ואדומים, ארומות קליה יחד עם ארומות פטריות ואדמת יער קלה.

בפה - שזיפים, דובדבנים, אוכמניות, פולי קקאו ירוקים, פולי קפה, אניס ופטריות יחד עם אדמת יער.



Moillard, Bourgogne Petit Chablis

100% ענבי שרדונה הנבצרים ידנית, היין עובר תסיסה קרה במשך כשבועיים ולאחר מכן יושב על השמרים בנירוסטה כ-9 חודשים כשחלק קטן מן היין עובר תסיסה מלו-לקטית במשך כשבועיים.

באף - בעל ארומות ירקות של בזיליקום, עירית, נענע, אגס תפוח ירוק.

בפה - עשבי תיבול ירוקים, פירות ירוקים רעננים, אפרסק ומלון לבן.



MOILLARD

Depuis 1850

Moillard

משפחת מולארד החזיקה כרמים באזור נואי סנט-ג'ורג' עוד לפני המהפכה הצרפתית, ז'אן פייר מולארד נישא למרגריט גריבו ב-1848, כנצר לשני משפחות ייבנים גדולות בבורגון היה ברור מהו כיוון המשפחה.

בשנים הראשונות מולארד עבד ככורם מחד וכסוחר יינות בורגון בינ"ל מאידך. ומאז משפחת מולארד גדלה בשני המישורים, כיום מולארד הוא אחד היצרנים הגדולים בבורגון גם כדומיין וגם כנגוסיון. כיום מולארד ממשיך במסורת ומייצר יין משאבלי בצפון ועד בוז'ולה בדרום בורגון, אך מרוכזים בעיקר בקוט דה נואי ובקוט דה בון.



בורגון
צרפת

Moillard, Macon Village, Chardonnay

מאקון הוא אזור דרומי באזור בורגון, בעל מזג אוויר מעט חם יותר לעומת שאבלי בצפון, ובעל תוואי שטח מעט שטוח יותר. 100% שרדונה בעל פירותי בעל חומצה מאוזנת ופיניש ארוך.

באף - מלון, אשכולית, קליפות הדרים ופרחים לבנים.

בפה - אפרסק, מלון, תפוח צהוב וירוק, חמאה, תה ירוק, קליפות הדרים, יסמין וקמומיל.





צרפת

Hospices de Beaujeu DOMAINE CUVÉE JEAN GAUDET

Hospices de Beaujeu Domaine cuvee Jean Gaudet

הוספיס דה בוג'ו הוקם בשנת 1240 כבית חולים
אזורי לזקנים, חולים והנזקקים לאזור בוז'ולה
שהוקם בכספי תרומות לכנסייה ותופעל על ידה.
במהלך השנים נשתלו כרמים בסביבת המבנה
כשהכנסות מכל הענבים והיין שנוצרו מכרמים
אלה הלכו לתפעול הבית"ח ומבנה זה נשאר
בתצורה דומה עד לאמצע המאה ה-18 כשננטש.
לקראת סוף המאה ה-20 החלו לשקם את המבנה
והכרמים כשכיום 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.



בוז'ולה, מורגון
צרפת

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 והחבצע. 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, דודמניות
ורצפת יער.

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

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 כ-20% מהם חדשות.

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

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



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 עם אשכולות שלמים וארוכה הממזה את טעמי השמרים והתבגרות של כ-18 חודשים בחביות כ-30% מהן חדשות.

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

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



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.



Famille carabello-Baum Bourgogne Chardonnay

הענבים מגיעים מכרמים בוגרות 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.



CHÂTEAU de POMMARD
MAISON FONDÉE EN 1726

Château de Pommard

ב-1726 ויוואנט 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 ומתחיל להגדיל את שטחי כרמי האחוזת ועשיית היין. בנו ניקולס גוזף מארי מתחתן עם ד'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 וקוט דה נואי. מאז 2016 עברו ביקב לייצר על פי כל הגדרות הייצור האורגני והביו-דינמי.

פומאר, בורגון
צרפת

Château de Pommard Clos Marey Monge Grand Esprits

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

באף - פירות שחורים בשלים, תבלינים מתוקים עם תחושת אדמיות ופטריות.

בפה - עוצמתי, פירות כהים, תבלינים עדינים. היין מאוזן היטב עם סיומת ארוכה ומענגת.



Château Minuty Rose et Or

האור שנעשה לראשונה ב- 2009 הפך לחותמת היקב. שילוב של 3 כרמים בגרות שבעלות 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 ד"אן-אטיין ופרנסואה.

באף - פירות יער בשלים, אגס ומלון לבן.
בפה - אפרסק לבן, אגס, מלון, קליפות תפוז יחד עם תותים ודובדבנים בשלים.



Château Minuty Prestige Rose

הפרסטיג' עשוי מכרמים בגרות בעל קרבה לים המשפיע על אופיו המיוחד. מורכב מבלנד של גרנאש, סירה, סנסאו ורולה, זן פרובנסי הגדל בכמויות קטנות הנותן השפעות אדמתיות. בעל צבע בהיר וארומות בולטות יחד עם פניש ארוך ומינרלי.

באף - אשכולית צהובה, פרחים לבנים, פירות יער וסימנים של מלח.

בפה - אוכמניות, תפוזים, אשכולית אדומה וצהובה, זסט לימון, מלח ים ואפרסק לבן.



Château Minuty

שאטו מינוטי הוא הסיפור של משפחת מאטון- פרנה מעל 85 שנה. גבריאל פרנה רכש את השאטו שנבנה במקור ע"י נפוליאון השלישי ב-1936. לאחר שנטע מחדש את כל כרמי הדומיין והרחיב את פעילות היקב, שאטו מינוטי היה בין עשרים ושלושה היקבים המקוריים שקיבלו את הדירוג "קוט דה פרובאנס קרו קלאסה". בשנות ה-60 בתו מוניק ובעלה אטיין מאטון גם נצרו לשושלת יין התחילו לנהל את היקב והמשיכו את דרכו של גבריאל. משפחת פרנה- מאטון עוסקת בתחום היין יותר מ-300 שנה והם ממשיכים להוביל את תרבות היין בפרובאנס.

כיום היקב מנוהל ע"י הדור הרביעי למשפחה כשאן- ויקטוריה מאטון הצטרפה לאביה ד"אן אטיין מאטון ולדודה פרנסואה ושומרת על הקו הסגנוני של היקב.

Château Minuty Rose M

קוט דה פרובנס רוזה, יין מאוזן ואלגנטי. בלנד של גרנאש, סנסאו, סירה ואחוז קטן של טיבורן. בעל חומציות נעימה, רעננות, מורכב ופירותי.

באף - פירות יער, פירות טרופיים ומעט פירות הדר.

בפה - אוכמניות, תות שדה, עלי בננה, אשכולית אדומה ומעט אקליפטוס.



1.5 ליטר



Château Minuty 281

יין הדגל נקרא 281 משני סיבות. אחד זהו צבע הפנטון הכחול המעטר את צוואר הבקבוק הרומז על הקרבה לים התיכון של הכרם. שנית זהו הגובה הממוצע של הכרם אשר ננטעה בשנות ה-70 ונטועה בעיקר בגרנאש. הכרם בעלת מפנה דרום מזרחי וחשיפה מקסימלית לשמש. יחד עם מעט סירה הנותן תיבול לגרנאש.

באף - מלח, מלון, פירות יער, אפרסק וקליפות תפוז.

בפה - מלח ים, מלון ירוק, אפרסק, פומליה וקליפות הדרים מסוכרות.



• CHÂTEAU •
TERREBONNE
 CÔTES DE PROVENCE

כשר

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. י
 שאטו טרבונו יושב באחוזה היסטורית מן המאה ה-17 היושבת במרכז פרובנס ומתמחה בייצור יין מן הזנים המקומיים ובשיטות המסורתיות. י

FLEURS de PRAIRIE

Fleur de Prairie

פירוש השם פלר דה פריירי זה 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

פרובאנס
 צרפת

פרובאנס
 צרפת

Chateau Terrebonne Côtes De Provence

בלנד של גרנאש, סירה וסנסא העוברים השרייה קצרה על הקליפות לקבלת צבע ורוד בהיר, עובר תסיסה קרה והתבגרות קצרה על השמרים במיכלי גירוסטה לפני הבקבוק. בעל חומציות בינונית ופיניש עדין.

באף - אוכמניות, תותים, קליפות לימונים, פלפל אדום ותפוח פינק ליד.

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



Fleur de Prairie Cotes du Provence Rose

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

באף - אוכמניות, תותים, קליפות לימונים ותפוחים אדומים.

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

JP. CHENET

FRANCE

JP. CHENET

ב- 1984 ג'וזף הלפריר עיצב את בקבוק ה"ג'וזפין" הבקבוק האיקוני של ג'יי פי שנה, עיצוב הבקבוק יוצא הדופן הצהיר על האני מאמין של היקב לשילוב בין מסורות יין ותיקות ועידן המודרני. לאורך השנים המותג המשיך לצמוח בקצב מסחרר בזמן שכל הליך הייצור נעשה תחת פיקוח היקב ומאזור דרום צרפת בלבד. כיום זהו מותג היין הצרפתי הידוע והנמכר בעולם ומיוצא ליותר מ-160 מדינות.

JP. CHENET Colombard Sauvignon

יין לבן יבש העובר תסיסה קרה ארוכה במשך כעשרה ימים למיצוי עדין של טעמים וארומות. והתבגרות קצרה בנירוסטה לפני הבקבוק. בלנד כל כ-80% פרנץ' קולומברד ו-20% סוביניון בלאן.

באף - פירות הדר, פרחים לבנים ופירות לבנים.

בפה - ליים, קמומיל, קליפות תפוז, אשכולית לבנה.



JP. CHENET Chardonnay

מורכב מ-100% שרדונה, יין לבן יבש העובר תסיסה קרה ארוכה במשך כעשרה ימים למיצוי עדין של טעמים וארומות. והתבגרות קצרה בנירוסטה לפני הבקבוק.

באף - ארומות של פירות טרופיים, זסט לימון ואשכוליות.

בפה - מנגו, אננס, פירות הדר ועשבי תבלין.

JP. CHENET Colombard Chardonnay

יין לבן יבש העובר תסיסה קרה ארוכה במשך כעשרה ימים למיצוי עדין של טעמים וארומות. והתבגרות קצרה בנירוסטה לפני הבקבוק. בלנד כל כ-70% פרנץ' קולומברד וכ-30% שרדונה.

באף - פירות טרופיים, ליים ואפרסק.

בפה - ליצי, מנגו, בננה מיובשת, אפרסק לבן, אשכולית וקליפות לימון.



187 מ"ל



187 מ"ל



JP. CHENET Grenache Cinsault Rose

רוזה יבש העובר השרייה קצרה על הקליפות. רוזה קליל ופירותי בעל גוון ורוד סלמון בהיר המורכב מ-70% גרנאש נואר וכ-30% סנסאו.

באף - פירות יער, פירות הדר יחד עם עשבוניות עדינה.

בפה - דובדבנים, אוכמניות, תות שדה, שזיפים שחורים ועלי עגבניה.



לנגדוק-רוסיון
צרפת

JP. CHENET Cabernet- Syrah

בלנד של כ- 60% קברנה סוביניון
ו- 40% סירה. העובר תסיסה ארוכה על
הקליפות למיצוי הטעם והצבע, והתבגרות
של כ- 5 חודשים בחביות. בעל טאנינים
רכים ופיניש בינוני- ארוך.

באף- קקאו, שוקולד מריר, פירות שחורים
ופלפל שחור.

בפה- קקאו, פולי קפה, וניל, אגוז מוסקט,
ופלפל.



JP. CHENET Gewurtztraminer

100% גוורצטרמינר יבש, העובר
תסיסה קרה ארוכה במשך כעשרה
ימים למיצוי עדין של טעמים וארומות.
והתבגרות קצרה בנירוסטה לפני
הבקבוק.

באף- פירות טרופיים, בזיליקום
ירוקים.

בפה- אננס, ליים, נקטרינה, עירית
ובזיליקום.



JP. CHENET Sauvignon Blanc

מורכב מ- 100% סוביניון בלאן, יין לבן
יבש העובר תסיסה קרה ארוכה במשך
כעשרה ימים למיצוי עדין של טעמים
וארומות. והתבגרות קצרה בנירוסטה
לפני הבקבוק.

באף- פרחים לבנים, נענע ועלי עגבניה.
בפה- נענע, עירית, ליצי וקמומיל.



JP. CHENET Merlot

100% מרלו, העובר תסיסה ארוכה על
הקליפות למיצוי הטעם והצבע, והתבגרות
של כ- 5 חודשים בחביות. בעל טאנינים
רכים ופיניש בינוני- ארוך.

באף- פטל שחור, דובדבנים, שזיף
ושוקולד.

בפה- פירות שחורים, קקאו, אניס, וניל
ופטל שחור.



JP. CHENET Sparkling Sweet Blanc

מבעבע לבן, הענבים נבצרים
מוקדם על מנת שלמר את החומצה
הטבעית. לאחר התסיסה הראשונית
עובר תסיסה שניה במיכל במשך
כחצי שנה.
בעל בועות גדולות ומיועד לשתייה
על הקרח.

באף- אפרסק, אגוזים, שקדים,
חמאה ואגס.

בפה- אפרסק, מלון, אגוזים, חמאה,
וחלת דבש.



JP. CHENET Medium sweet Blanc

מורכב מענבי קלארט, איירן ומקבאו.
יין לבן חצי מתוק העובר תסיסה קרה
ארוכה במשך כעשרה ימים למיצוי
עדין של טעמים וארומות ולאחר מכן
מתווסף ליין תירוש ללא תסיסה לתוספת
המתיקות ולאחר מכן התבגרות קצרה
בנירוסטה לפני הבקבוק.

באף- חמאה, סוכריית דבש ופרחים
לבנים.

בפה- פירות טרופיים, קמומיל, תה ירוק,
סוכריות חמאה ודבש.



JP. CHENET Ice Edition Rose

מבעבע רוזה, הענבים נבצרים מוקדם על מנת שלמר את החומצה הטבעית. לאחר התסיסה הראשונית עובר תסיסה שניה במיכל במשך כחצי שנה. בעל בועות גדולות ומיועד לשתייה על הקרח.

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



200 מ"ל

JP. CHENET Ice Edition Blanc

מבעבע לבן, הענבים נבצרים מוקדם על מנת שלמר את החומצה הטבעית. לאחר התסיסה הראשונית עובר תסיסה שניה במיכל במשך כחצי שנה. בעל בועות גדולות ומיועד לשתייה על הקרח.

באף - שקדים, אגוזי לוז, פרחים לבנים ופומלית.

בפה - שקדים, אגוזים, חמאה, אשכולית לבנה, זסט לימון וקמומיל.



200 מ"ל

JP. CHENET Shiraz

100% שיראז העובר תסיסה ארוכה על הקליפות למיצוי הטעם והצבע, והתבגרות של כ-5 חודשים בחביות. בעל טאנינים רכים ופיניש בינוני- ארוך.

באף - פלפל אדום ושחור, ליקריץ ופירות יער.

בפה - אניס, שזיפים שחורים, פלפל שחור וליקריץ.



JP. CHENET Medium sweet Rouge

יין אדום חצי מתוק המורכב מבלנד של גרנאש, קריניאן, מרלו וסירה. העובר תסיסה ארוכה על הקליפות למיצוי הטעם והצבע, והתבגרות של כ-5 חודשים בחביות.

בעל טאנינים רכים ופיניש בינוני- ארוך.

באף - פטל, דובדבנים ושזיף יחד עם קקא ושוקולד מריר.

בפה - פירות יער, פירות אדומים, קקא ושוקולד.



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 היינני של לה-רוש הוא יינות מבעבעים קלילים, עדינים ופירותיים עם תחושה שמרית נמוכה.

Domaine du JONCAS

Domaine du Joncas

אזור לארזק בדרום צרפת הוא אפלטון חדש שהוגדר ב-2005. עד אז הוכר כאזור הגבעות של לנגדוק, חלקות היקב יושבות על כרמים רומיות עתיקות. החל מ-2013 היקב בעל 13 הקטר של כרמים מייצר אך ורק על פי עקרונות החקלאות האורגנית והביו-דינמית.

שימוש בהדברה ביולוגית בלבד בשלב הכורמות ומעודדים גידול צמחייה טבעית ובעלי חיים בשטחי הכרם. הענבים נבצרים ידנית בלבד ונעשה שימוש מינימלי בסולפיטים רק בשלב הבקבוק.



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 מינרליים.

בפה - תפוחים ואגסים ירוקים עם פלינט ואבן גיר.



Domaine du Joncas Terrasses du Larzac

בלנד של סירה, גרנאש, מורבדר וסינסאו הגדלים על אדמת חמר ואבני גיר, היין עובר השרייה ארוכה על הקליפות, תסיסה בוזאטים ולאחריה התבגרות בבוזאטים 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 Muscat

האור שנעשה לראשונה ב- 2009 הפך לחותמת היקב. שילוב של 3 כרמים בגרות שבעלות היקב מאז 1936 ומהווה סמן לטרואר הייחודי של פרובנס. הענבים מגיעים מאזור גאסין-העיריה 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 ד"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 עדיון 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.

לנגדוק-רוסיון
צרפת



Chateau Timberlay

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

כשר

VIN DE BORDEAUX CHATEAU FONFROIDE BORDEAUX

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.

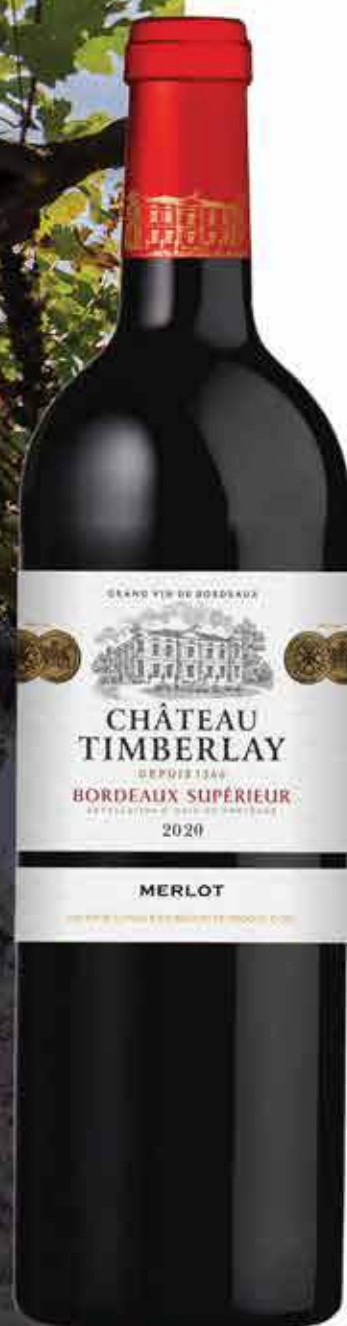
בורדו
צרפת

Chateau Timberlay Bordeaux Superieur

היין מציע בלנד בורדו קלאסי מבוסס מרלו יחד עם קברנה סוביניון, 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 פניש ארוך.

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

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



בורדו
צרפת

Chateau Fonfroide Bordeaux

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

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

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



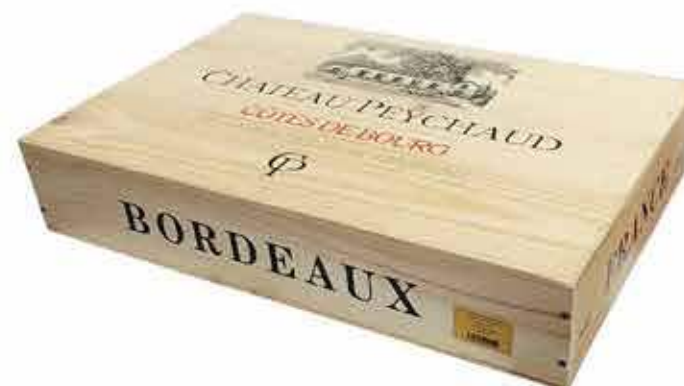


CHATEAU PEYCHAUD

Chateau Peychaud

מגיע מאזור קוט דה בורג, כ-18 ק"מ צפונית לפומרול ובעל 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 סובינון ופטיט ורדו.

Chateau Peychaud
Cotes de Bourg

בלנד מבוסס מרלו, קברנה סובינון, קברנה פרנק ומעט מלבק. מגיע מכרמים בגרות 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 וניל.

בפה- פירות שחורים ואדומים, קקאו, קפה, קינמון, אגוז מוסקט וניל.

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

Chateau Haut Fourat
Bordeaux

היין מציע בלנד בורדו קלאסי מבוסס מרלו יחד עם כ-5% קברנה סובינון, 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.

בורדו
צרפתבורדו
צרפת



Chateau Lestage Simone

שאתו לאסטג' סימון יושב בעיירה ההיסטורית סנט סרין דה קדורן בלב אזור החו-מדוק בגדה השמאלית בבורדו בסמיכות לכרמים הגדולות של סנט אסטף. לשאתו 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 האחוזה בהו-מדוק לאחר תסיסה היין מתיישן בתבניות 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 ואנים.

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
ROSA DEI MASI
Rosato Trevenezie IGT

רוזה רענן ופירותי המציג מורכבות ואלגנטיות. עשוי מ-100% רפוסקו, זן מקומי לאזור ונטו הידוע באופיו הפירותי. בעל צבע ורוד בהיר, חומציות נעימה ופיניש ארוך.

באף - פירות יער אדומים, אשכולית אדומה וקליפות לימון.

בפה - דובדבן אדום, אוכמניות, תפוז דם, אשכולית אדומה, מינרליות עדינה וקליפות לימון.

MASI
CAMPOFIORIN
Rosso del Veronese IGT

אחד ממותגי היין האיטלקיים הגדולים בעולם, יין בעל גוף מלא, מרקם 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 - דובדבנים ושזיפים שחורים, וניל, פולי קפה

ירוקים, אגוז מוסקט, עלי טבק קלויים, ועור ישן.



MASI

MASI

הסיפור של מאסי מתחיל בשנת 1772, כשמשפחת בוסקיאני בצרו לראשונה בכרם "Vajo dei Masi", עמק בליבו של אזור וואלפוליצ'ילה 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. כשאת 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'ילה, 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 בסולפיטים, שימוש בחומרי דשן טבעיים, ללא שימוש בהדברה כימית, שימוש במי גשם להשקיה.

ביינות - 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 הנזל על מנת לקבל ריכוז סוכרים, חומצה וטאנינים. ולאחר התסיסה היין נכנס לחביות לתקופת מינום של 36 חודשים. התוצאה היא יין גדול, בעל גוף מלא ויכולת התיישנות של עשרות שנים.

באף - פירות אפויים, שזיפים, דובדבנים, תאנים יבשות קפה ותבלינים מתוקים.

בפה - ריבת שזיפים, 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'ו 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 על 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
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 על 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
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, ודובדבן.

בפה - דובדבנים, תאנים, וניל ומעט מי ורדים.

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 - דומדמיות, 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 מריר, 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, דסט תפוז ואשכולית, מלון, ליצי ואננס.



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.



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 תבילינא אפיייה.

בפה - תפוחים צהובים וירוקים, שמרים, פומלית וליים.



FAMIGLIA
Cielo
dal
1908

Cielo

ב-1908 ג'יאובני צ'לו מתיישב באחוזה הצופה לבית רומיאו ויליה בוורונה. אחוזה זו נועדה מימיה 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 סנטגרו 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 יחד עם שמירה על טביעת האצבע הייגנית הלא מתפשרת של המשפחה.



PASSAIA

Grand Tuscan

PASSAIA GRAND TUSCAN

פסאייה גראן טוסקן מיוצר באחוזת פסאייה 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 גנטיל) 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, קורבינונה וגררה 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 פרימיטיו המגיעים מכרמים בגרות 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

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

CASA DEFRA Rosso Reserva DOC

בלנד של מרלו, פינורו, 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% פינורג'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, ערית ונענע ודובדבנים.

ואלפוליצ'ילה
איטליה

פוליה
איטליה



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.



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. התוצאה היא יין בעל גוף מלא, עוצמות ואופי. היין לאחר מכן מתיישן שנתיים (גם בואטים וגם בחביות).

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

בפה - קקאו, שוקולד מריר, אוכמניות, תאנים יחד עם תבליני אפייה. פיניש ארוך וטאנינים עגולים.





DOPPIO PASSO Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.

פרוסקו מאזור קטן ומובחר מאוד בשם אסולו בצפון איטליה, וקיבל דירוג D.O.C.G. היין מקבל את אופיו דרך שיטת הייצור, היין מיוצר בשיטת שארמנט (תסיסה שניה במיכל) דרך זו הגיעו לסגנון הפירותי המעודן עם אחוז האלכוהול העדין. הבועות עדינות ונעימות באף.

אף- תפוחים בשלים ומעט אפויים, אגסים ופירות הדר.
בפה- חמאה עדינה, שקדים, אגסים ירוקים, תפוחים צהובים אפויים ופיניש ארוך ונעים.

DOPPIO PASSO Primitivo Rosato Puglia IGT

מורכב מ-100% ענבי פרימיטיו מאזור פוליה בדרום איטליה. הענבים עוברים השריה קצרה השומר על הסגנון האלגנטי והצבע הבהיר. לאחר תסיסה קרה בנירוסטה היין מתבגר תקופה קצרה במיכל לפני בקבוקו. 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.





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 ואנכילוסה העוברים השריה קצרה ונעשה בשיטת שרמנט. חומציות בינונית ופניש ארוך.

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

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



MARTINI

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-הוורמט 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 בירוסטה, התהליך נעצר לפני סוף התהליך ומפנה המתקתקות 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 שבראשם 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, והוא למעשה קואפרטיב 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.

1882

MONISTROL

Marques De Monistrol

מרקז דה מוניסטרו ל יושב בלב קטלוניה 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.

קטלוניה
ספרדCava 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 מתקתקת 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.

קטלוניה
ספרדCava Monistrol
Selection Especial
Rose

קאווה יבשה המיוצרת בשיטה המסורתית עם תסיסה שנייה בבקבוק לאורך כשנה וחצי, בלנד של מונסטרו 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.

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.



גרמניה

בתור אחת המדינות הצפוניות ביותר בעלת אזורי גידול ענבי יין בעולם גרמניה ידועה כמדינת מזג אוויר קר, רוח חמימה המגיעה ממערב והשפעתה המתנת 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 איים ויין מתוקים מאוד ועד ריזלינג יבש. אך גם זנים נוספים כגווירצטרמינר, פינו גרי, פינו נואר ועוד.





WEBER REEB

Weber Reeb

יקב וובר ריב יושב באזור הפפאלץ על נהר הריין, כרמי היקב אשר יושבים על מדרונות הגבעות הצמודות לנהר עוברים טיפול ידני לאורך כל שלב הכורמות. עיקר גידולי וובר ריב אלו ענבי הגוירצטרמינר, שלרוב נבצרים עם חומציות יחסית גבוהה ועצירה מוקדמת של התסיסה לשמירת אחוזי הסוכר. התוצאה יינות בעלי אחוז אלכוהול נמוך, אחוז סוכר גבוה עם חומציות מאוזנת.



Weber Reeb Gewürztraminer

100% גוירצטרמינר העוברים תסיסה קרה והתבגרות במיכלי נירוסטה למשך כארבעה חודשים, חצי יבש עם מתיקות עדינה ומאוזנת.

באף - פרחים לבנים, קמומיל גויאבה וחמאה.

בפה - גויאבה, ליצי, קמומיל ועלי ורדים עם תבליני אפייה.



פפאלץ
גרמניה



HXM
INSPIRATION

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 מדרונות 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 ליבפראומילש 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, ליצי, 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.

ריין הסה
גרמניה

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 ביין. תרבות היין ההונגרית הולכת אחורה לאימפריה הרומית ושרדה תהפוכות רבות לאורך השנים ביניהם מגיפת הפילוקסורה במאה ה-18 והאימפריה העות'מנית במאה ה-16 בה היה אסור לייצר אלכוהול.



C. GRASS



C. GRASS

כשר

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.

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.



הונגריה



C. GRASS
Gewürztraminer

100% גווירצטמינר חצי יבש, עובר חסיסה קרה והתבגרות קצרה של כ- 4 חודשים במיכלי נירוסטה, בעל מתקנות נעימה, חומציות נמוכה ופיניש בינוני.

באף- גויאבה, ליצי, אננס, אפרסק ושסק.

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



צפון הונגריה



Alexander Steinbach
Medium Sweet
Gewürztraminer

100% גווירצטמינר חצי מתוק, העובר חסיסה קרה והתבגרות קצרה במיכלי נירוסטה לפני הבקבוק, בעל חומציות נמוכה ופיניש ארוך עם מתקנות עדינה.

באף- ליצי, אננס, מנגו, סיגליות ודבש.

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



ADELMA Pinot Grigio Blushed

ענבי הפינו גריג'ין 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 קואפרטיב של כ-400 כורמים הדואגים לטיב היין ומטרתם הייתה לייצר יין אציל לשתיה יומיומית. יינות אדלמה הם יינות זניים המהווים דוגמה טובה לזן.

כשר



ADELMA Cabernet Sauvignon

יין אדום יבש, קברנה סוביניון זני, אשר עובר תסיסה בטמפרטורה מבוקרת ולאחר 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