

ביכורי יינות לבנים לשבועות 5102

עודכן בתאריך: 19.5.2015

מאכלי החג של שבועות אוהבים יינות לבנים ורזה. יותר ויותר גם שותי היין מבקשים יינות לבנים, ואותנו זה רק משמח. שיהיה חג שמח.



מיקב מוני לשבועות: גוורצטרמינר 2014

יין הגוורצטרמינר 2014 של יקב מוני, אשר ענביו נבצרו בשעות הלילה, הותסס במכלי נירוסטה בטמפרטורה של 12 מעלות. דבר היקב: היין בעל מתיקות קלה וחמיצות מרעננת. בעל ניחוחות עשירים של מי ורדים, אשכולית ופירות טרופיים, עם סיומת ארוכה ואלגנטית. יינן ששון בן אהרון.

המחיר 55 ₪

מיקב מאסי לחג השבועות: לבארי סואבה קלאסיקו 2011 - MASI



דבר היקב: יין לבן איטלקי המוכר בכל העולם בזכות הטעם והארומה העדינים שלו.

יין עכשווי המיוצר מזני ענבים מסורתיים האופייניים לאזור ורונה (גרגנגה וטרביאנו די סואבה). מצוין כאפריטיף או עם אנטיפסטי. כמו כן מלווה היטב דגים ומנות קלות של המטבח המודרני.

המחיר 69 ₪

שבועות ביקב דלתון עם יינות לבנים מבציר 2014

בימים 21 (10-17) ו-22 במאי (15-19) ייהנו המבקרים ביקב מטעימת יינות היקב הלבנים מבציר 2014, ממבחר גבינות, כשברקע מוזיקה ואווירת חג – והכל במחיר של 20 ₪ לאדם. לכבוד החג מוצע ליהנות משלווה בפינות פיקניק בגינת היקב עם כוס יין לבן וגבינות - 10 ₪ לאורח. את יין הפומה בלאן 2014, העשוי מענבי סוביניון בלאן, אפשר לקנות הביתה במחיר



חג מיוחד.
יקב דלתון – פארק תעשיה דלתון, מרום הגליל
9527107-04
צילום דייוויד סילברמן

22.15 ביקב טוליפ: אירוע חגיגי של יינות לבנים
יקב טוליפ ימשיך במסורת ויקיים גם בחג השבועות הקרוב את אירוע Tulip



World White, במסגרתו יארח יקבים שונים מהעולם בחגיגת יינות לבנים. האירוע יתקיים ביום שישי, 22 במאי, בשעות 10:00-15:00 בחצר יקב טוליפ, שבכפר תקווה. במסגרת האירוע ייהנו המבקרים מטעימת יינות מגוונים ומעניינים ביותר (ללא תמורה); מגבינות של מחלבת 'ברקנית', שימכרו במקום; מאוירה ייחודית של חצר היקב עם נוף עמק יזרעאל ומוזיקת רקע; וממחירים נוחים ברכישת היינות לכבוד חג השבועות. יינות חדשים: ווייט טוליפ 2014 וווייט פרנק 2014 של יקב טוליפ. בנוסף יינות לבנים נוספים ואיכותיים מיוון, פורטוגל, ספרד, איטליה, צ'ילה וארגנטינה, ביניהם: Thalassitis של יקב גאיה היווני, סיבריס שרדונה רזרב של יקב אונדורגה הצ'יליאני, ראזה וינו ורדה של יקב קינטה דה ראזה מפורטוגל.

למידע ולפרטים נוספים

צילום יצחק יצחקי



שבועות של בזלת הגולן: שרדונה רזרב 2013

עשוי מענבי שרדונה מכרם מחפי בצפון הגולן, גובה 1000 מטר. היין תססבחיבות עץ אלון צרפתי כולל תסיסה מלולקטית בחבית ויישון למשך 9 חודשים, סינון ובקבוק (משפחת ויינברג). אלכוהול: 14.1%. כשר. דבר היקב: צבע קש זהוב. ריחות עדינים של תפוח ואגס, עם מגע של פירות טרופיים, וברקע עץ אלון צרפתי. גוף עגול, רך וחיוני, בעל חומציות מאוזנת עם סימת ארוכה.

המחיר 120 ₪

צילום אייל קרן



יקב צובה עם יין לבן חדש: מצודה סמיון/סוביניון בלאן 2014

היין מופק מענבי כרמי צובה שבהרי ירושלים - 50% ענבי סוביניון בלאן ו-

50% ענבי סמיון.

דבר היקב: היין התיישן בחביות צרפתיות במשך כ-4 חודשים בשיטת השרייה על השמרים (Surlie). ליין ניחוחות עשירים ורעננים וחומציות מאוזנת. יין: פול דאב.

יינות היקב כשרים למהדרין בהשגחת רבנות מטה יהודה וכשרות בינלאומית
המחיר 79 ₪

יינות חדשים של יקב דלתון לחג השבועות: פינו גרי 2014, שרדונה 2014, רוזה 2014



פינו גרי דלתון 2014

פינו גרי (Pinot Gris) הוא זן שמקורו בבורגון. משם נדד לאזורי יין אחרים בצרפת ומחוצה לה - בעיקר אלזס, צפון איטליה וגרמניה; אך ניתן למצוא אותו גם בהונגריה, שווייץ, ניו זילנד, ומיוצר במגוון גדול של סגנונות. הענבים מכרם סמוך לקיבוץ משגב עם באצבע הגליל, בגובה של כ-750 מטר. הכרם ניטע בשנת 2010 וזהו היבול הראשון ממנו. דבר היקב: המיץ תסס במכלי נירוסטה. לאחר כארבעה חודשים במכלים עורבבו מרכיבי הבלנד השונים. היין מאוד מרענן ובעל חומציות בהירה וגוף עגול. פינו גרי ארומטי עם ניחוחות מלון, אפרסק לבן ופריחת הדורים. אלכוהול: 12.7%.

המחיר 59 ₪



רוזה 2014

מיוצר מענבי שיראז-53%, קברנה סוביניון -39%, וברברה -8%. כל זן נבצר והותסס בנפרד בטמפרטורה נמוכה, על מנת לשמר את הארומות והרעננות של כל זן. עם תום התסיסה האלכוהולית עורבבו שלושת היינות. דבר היקב: יין ארומטי בעל ניחוחות של ורדים, תות שדה ואשכולית אדומה. זהו יין חצי יבש, עם משקל בינוני. בפה מורגשים טעמי הפרי, עם חמיצות מאוזנת וסיומת ארוכה. 12.1% אלכוהול.

המחיר 45 ₪

שרדונה דלתון 2014

הענבים ליין זה מגיעים מכרם הנטוע בין כפר תבור לשדמות דבורה.



הענבים נסחטו עם קבלתם ליקב. המיץ עבר שפייה ולאחריה תסיסה קרה. היין

היבש עבר שפייה נוספת והכנה למילוי מוקדם, על מנת לשמר את רעננות היין והארומטיות שלו.
דבר היקב: יין קליל, פירותי וקיצו. מורגשים ניחוחות של אשכולית, אפרסק ותפוח ירוק. בפה מודגשת חומציות מאוזנת וסיומת נעימה ומרעננת. 12.5% אלכוהול.
המחיר 59 ₪
צילומים יגאל עמר

לקראת חג השבועות ביקב הבוטיק עמק יזרעאל מארזי חג עם יינות לבחירה ותוצרת מקומית
יקב עמק יזרעאל מציע למכירה סל ביכורים הכולל יין, שמן זית, תערובת תיבול,



וחליטות שהופכים יחד למתנת החג המשולמת.
את המארזים ניתן להזמין כבר מימים אלו טלפונית או באמצעות מייל ולקבלם במשלוח עד הבית בכל רחבי הארץ.
מארז סל הביכורים של יקב עמק יזרעאל כולל:
יין לבחירה מיינות היקב - לבנים 2014 או רוזה 2014,
שמן זית אורגני כתית מעולה של "ריש לקיש",
תערובת תיבול לגבינה של חוות דרך התבלינים,
חליטת תה עשירה של פומלה ומלון מחוות דרך התבלינים,
מחיר מארז ביכורים 120 ₪, משלוח עד בית הלקוח 40 ₪.
זמן הספקת המארז 3 ימי עסקים, בהזמנת 5 מארזים ומעלה משלוח חינם.
להזמנות: 04-8708701, com.jezreelwinery@winery

מיקב כרמל לשבועות: גורצטרמינר מרום הגליל 2014 מדרת Carmel Vineyards
יין מדרת האיכות Carmel Vineyards: גורצטרמינר מרום הגליל 2014 – יין



לבן חצי יבש שהופק מענבי גורצטרמינר מכרמים נבחרים הנטועים בגבהים שבין 600 ל-850 מטר, באזור מרום הגליל שבגליל העליון. לאחר השריה על הקליפות למיצוי מוגבר של ניחוחות וטעמים, נסחטו הענבים בעדינות והיין תסס במכלי נירוסטה טמפרטורה נמוכה, לשמירת האופי הארומאטי של הענבים, והמשיך והתבגר במכלים.
דבר היקב: היין בעל גוון זהוב ירקרק. גורצטרמינר קלאסי עם ניחוחות פירות טרופיים מפתים, ליצי, ורדים וחבושים בשלים. היין בעל גוף בינוני עד מלא וחמיצות מאוזנת. בסיומת הטעימה הפרי ממשך.
המחיר 65 ₪
צילום אייל קרן

שבועות עם יינות יקב טפרברג 1870: רוזה סילבר 2014 ו- סובינון בלאן טרה 2013



רוזה סילבר 2014

עשוי 100% ענבי קברנה סוביניון מכרם מבוא חורון.
דבר היקב: היין לא עבר תסיסה מלולאקטית כדי לשמור על רעננותו ופריכותו.
צבע היין וורדרד, ומתאפיין בארומות פירותיות ופרחוניות עדינות ומהנות. בפה
היין רענן, בעל גוף בינוני ופריך וחומציות מאוזנת. הסיומת רכה ועשירה.
המחיר 39 ₪



סוביניון בלאן טרה 2013

עשוי 100% ענבי סוביניון בלאן מכרם נטוע על קרקע פורייה בגליל
התחתון, בסמיכות למושב שרונה.
דבר היקב: גם יין זה לא עבר תסיסה מלולאקטית כדי לשמור על רעננותו
ופריכותו. צבע היין ירקרק בהיר ומבריק. באף מתגלות ארומות עשבוניות טריות
עם מעט הדרים. בפה - היין רענן, מאוזן, בעל חומציות טובה, עם אזכורים
עשבוניים המלווים את הסיומת הנעימה של היין.
המחיר 49 ₪

כשר מספרד לשבועות: יין לבן יבש וינה הנסינה 2011

ELVI WINES הם יינות כשרים מספרד המיובאים ע"י חברת ש.ע.ל רובין.



60% סוביניון בלאן, 40% מוסקטל. אזור גידול: O.D. – ריבירה דל חוקאר
בספרד. אלכוהול: 13.5%.
הענבים נבצרים בספטמבר ועוברים תהליך נפרד לכל זן לאחר תהליך ההשריה
עוברים תהליך דחיסה וערבוב של 24 שעות. לאחר מכן עוברים הזנים ערבוב
יחד עם השמרים בכדי לקבל נוזל אחיד ועגול.
דבר היבואן: צבע זהוב צלול. ריח עוצמתי ואלגנטי עם רמזי פרחים, משמש ליצי'
ודשא קצוץ. טעם רענן, חומציות טובה, עגול וסיומת ארוכה. כשרות: כשר –
מבושל.
המחיר 39 ₪
צילום מוטי פישביין

2014 White Franc מיקב טוליפ לחג השבועות

ווייט פרנק 2014 הינו בלנד מקורי ויצירתי המשלב 65% קברנה פרנק (אדום),



אשר נסחטו בעדינות מרבית על מנת למצות רק מיץ טרי ופירותי, ו-35% סוביניון בלאן רענן וחמצמץ.
מקור ענבי הקברנה פרנק מכרם ניר שבמושב מטע (גובה 700 מ'). ענבי הסוביניון בלאן נבצרו בפלאטו של כרם בן זמרה (גובה 750 מ'). בתום תקופת הצללה של שני היינות, נקבע הבלנד הסופי.
דבר היקב: ווייט פרנק 2014 הוא יין לבן חצי יבש בעל גוון מהפנט של ברונזה, ארומה של תותי שדה, תפוחים, ופריחת הדורים. בפה היין מתקתק ורענן, וניתן ליהנות ממנו כאפריטיף או לליווי מנות מגוונות מ המטבח הים תיכוני. אלכוהול: 12.7%. כשר. יין: דוד בר אילן.
המחיר 79 ₪
צילום אסף שמע

יין לבן חדש מסדרת EverRed - Blanc 2014 של יקב עמק האלה
הסקוטית מבית ישרקו המייבאת ומשווקת מוצרי מזון, והמפיצה הבלעדית של



יקבי עמק האלה בישראל, מציגה יין קיצי חדש ומרענן: EverRed 2014blanc.
היין עשוי 67% סוביניון בלאן, 23% ויונייה ו-10% שרדונה. 13% אלכוהול
דבר היקב: בלנד ה- EverRed 2014 blanc משלב את הפרחוניות של הויונייה, עם נגיעה של אצילות האופיינית לשרדונה. עיקר הבלנד התיישן בנירוסטה עם נגיעות עץ חדש.
ליין צבע קש זהב זהוב, ארומה פרחונית, הדורים ורמיזה של קלייה. היין מאוזן בחך, שופע פרי, חמיצות נדיבה וסיומת מרעננת.
המחיר 55 ₪
צילום אסף לוי