

ן < היינות שיעשו לכם את החג

[חזור אחורה](#) <

גחה תא מכל ושעיש תוניי 16

צילום: מיכאל בן יוסף MW מאת:

[Share on facebook](#)[Share on email](#)[Share on twitter](#)[Share on print](#)[More Sharing Services](#)

החג את לכם שיעשו היינות

שקל 450 * 2011 צריןק ירדן הגולן רמת



מרלו (8%) + סוביניון קברנה (92%)

ודשימח שמונה

מעלות 16-18

שנים הרבה לעוד טוב, לשתייה מוקדם

בחודש היקב של 'וינטג פסטיבל בחגיגות בגדול כיכב, מיוחדות בשנים רק מיוצר, היקב של הדגל יין כל חתן, היין. עצמה בעד מדברת והתוצאה, ורטובה קרה, מיוחדת שנה היתה 2011 שנת. מאי פרי, מורכבים וטעמים ניחוחות, כוח מלא, גוף בעל, בוהק כהה צבע בעל, הישראליות היין תחרויות הפה את מציפים טעמים של גלים גלים. מתובל שחור.

Monstant Clos Mesorah 2013 (Spain) * שקל 300



30% סירה + 30% גרנאש + 40% קריניאן

16 חודש

18-16 מעלות

ולשמירה לשתייה מוכן

הכשר היין לייצור אחראים, שבספרד בקטלוניה Elvi Wines חברת בעלי, כהן ומואיז אנה הזוג בני ידני בציר שעברו לאחר, היקב של הדגל ליין הבסיס הם ויותר שנה מאה בני וגרנאש קריניאן ענבי ורדים עלי, מאוד ארומטי, כהה ארגמן גוון בעל היין. חמצון ללא "סגור" ייצור ותהליך ומבוקר מיוחד יין. ועגולה ארוכה בסיומת ירוק מעט. ומאוזן עשיר, גוף בעל, טריים ודובדבנים

שקל 280 * 2006 רזרב סוביניון הגולןקברנה בזלת



סוביניון קברנה

20 חודש

17-15 מעלות

ולשמירה לשתייה מוכן

של והיין הבעלים לפי. להמשיך ויכול היטב שמור. יין לכל קורה לא וזה, במיטבו היין עשור כמעט של ראשונים סימנים לראות אפשר בצבע. סוביניון קברנה כולו כל: זני חד סיפור זה, לוי יואב, היקב הטנינים. גדול, אמל, עגול. ושזיפים דובדבנים, בשל אדום פרי מלא, עמוס יין. זיקנה של לא אך, גיל בשיאו יין. ומלטפת עגולה סיומת. ומשתלבים רכים

http://www.cigarmag.co.il/%D7%99%D7%99%D7%9F/%D7%9B%D7%AA%D7%91%D7%95%D7%AA/%D7%94%D7%99%D7%99%D7%A0%D7%95%D7%AA_%D7%A9%D7%99%D7%A2%D7%A9%D7%95_%D7%9C%D7%9B%D7%9D_%D7%90%D7%AA_%D7%94%D7%97%D7%92

מיקלה צ'ארלו בארברסקו ריינא 2010 (איטלי)* 250 לקש



נביולו

קובקבב שדוח 12 + תיבחד שדוח 12

תולעמ 15-17

מוכן לשתייה ולשמירה

בעל שיפועים, אזור הררי – Langhe נביולו, הזן הבסיסי של ברולו וברברסקו, מוגדר בשיאו באזור בעל נותן ליין גוף ויכולות, אפילו מאוחר מאוד, בציר ידני מצומצם ומאוחר. חזקים ושמש מתאימה היין מבקש. נביולו במיטבו. חמיצות מדודה, מורכב. עדין ואלגנטי, עגול, צבע וניחוחות של סיגליות הדרור לפני ההגשה.

Vineyard's Choice – עמק האלה



32/35

לקש 210*2010

קברנה סוביניון + מרלו + פטיט סירה + פטיט ורדו

http://www.cigarmag.co.il/%D7%99%D7%99%D7%9F/%D7%9B%D7%AA%D7%91%D7%95%D7%AA/%D7%94%D7%99%D7%99%D7%A0%D7%95%D7%AA_%D7%A9%D7%99%D7%A2%D7%A9%D7%95_%D7%9C%D7%9B%D7%9D_%D7%90%D7%AA_%D7%94%D7%97%D7%92

שדוח 17

תולעמ 17-15

מוכן לשתייה ולשמירה

קודם היה צעיר מדי. מכנסיים חדשים, נכון יותר. י יותר משנה לבש שמלה חדשה היין שנטעם לפנ, וניפיצ. תולוכי לעב וייכ, ותמצוע אולמב עיפוהו ודעתה, רגבתה אוה סויה. אפילו מוקדם לבקבוק, וזה קרה. הזמן היה לטובתו. יין אלגנטי, שקל להתחבר אליו. בעל גוון ארגמן סגול, גוף מוגדר, איזון ב בין הפרי והחבית. היקב נשאר באותן הקואורדינטות המופיעות בשמו של היין, רק ההנהלה טו התחלפה.

לקש 199 * Mountain Peak 2012 – טורא



קברנה סוביניון (55%) + מרלו (72%) + פטיט ורדו (9%) + קברנה פרנק (9%)

שדוח 22

תולעמ 17-15

מוכן לשתייה ולשמירה

יין של גובה, של אזור צחיח, יבש וקר, מהיישוב הר ברכה שבגובה 058 מטר. הממסך בורדולי, שזיפים, גרגירי יער, עשבי תיבול. יין מסיבי ועוצמתי, גמן כהה בוהק אך עגול ומוגדר יותר. צבע אר וייה היינש המיעט רחאל. מבקש ודרור לפני ההגשה. טנינים ברקע. עם בסיס אלכוהולי חזק נפתח, מתעגל ומוסיף סיומת ארוכה ואלגנטית.

לקש 180 * Legacy טפרברג

פטיט ורדו

שדוח 18

תולעמ 16-15

מוכן לשתייה ולשמירה

יינות טפרברג קפצו כיתה, ואפילו עברו בית ספר. לא רק היין חגיגי, גם הבקבוק לבש חליפה חדשה מקושטת, עם עניבת זהב, מוכן לחגיגה. ענבי עמק איילון, עם השגחה צמודה וביבול מוקטן, רקע שקדים מעושנים. יצרו יין בעל צבע עז, מסיבי ועוצמתי. מלא פרי בשל, אוכמניות וקסיס, על בעל גוף, מורכב, נפתח לאחר טעימה חוזרת. סיומת מוגדרת היטב.

לקש 2011*160 ולרמ / וויניבוס הנרבק Special Reserve 5600 ירושלים



קברנה סוביניון + מרלו + פטיט ורדו

שדוח 24

תולעמ 16-15

מוכן לשתייה ולשמירה

חל שילה ומדרונות הר ברכה. היין מיוצר בכמות מדודה. היקב בוצר את ענבי יין הדגל שלו לאורך נ מפזר בנדיבות ניחוחות של דובדבנים עם עשן ושקדים ברקע. בעל גוף, מאוזן, חזק, הרמוני, עשיר ומתובל. יין בעל יכולות, חותך בשר טוב ללא סכין. סיומת ארוכה, כמעט מתוקה, מין שוקולד מריר בסוף.

לקש 160 * Mediterranean 2010 – כרמל



היינויו + קבלמ + שיראז + קריניאן + פטיט ורדו + פטיט סירה

שמונה חודשים

תולעמ 15-16

מוכן לשתייה ולשמירה

לכרמל כמה יינות דגל, וזה אחד מהם. ממסך בנוסח "העולם הישן", מגפנים זקנות ובשיטות ייצור קלאסיות. כל זן תסס והתיישן בנפרד כשבעה חודשים, ולאחר הרכבת הממסך עוד שמונה חודשים ארגמן עמוק, כולו דובדבנים ותבלינים ריחניים, גוף מלא אך לא בחביות עץ אלון. היין בצבע משתלט, מבנה מוצק ובו בזמן רך ומלטף. יין אלגנטי, עם טינים רכים ועגולים.

130 * קברנה פרנק רזרב 1102 חיים-בן



שקל

קברנה פרנק (58%) + מעט מרלו ופטיט סירה

http://www.cigarmag.co.il/%D7%99%D7%99%D7%9F/%D7%9B%D7%AA%D7%91%D7%95%D7%AA/%D7%94%D7%99%D7%99%D7%A0%D7%95%D7%AA_%D7%A9%D7%99%D7%A2%D7%A9%D7%95_%D7%9C%D7%9B%D7%9D_%D7%90%D7%AA_%D7%94%D7%97%D7%92

שדוח 20

תולעמ 17-15

מוכן לשתייה ולשמירה

חיים היא משפחה של אנשי יין וים, ולפעמים קשה להבדיל אצלם בין השניים. בים הכל -משפחת בן מתנהל באיטיות, וכך גם היינות שלהם. הזמן עושה להם טוב. היין בעל גוון רובי, כמעט שחור. שזיפים והרבה גרגירי יער. מרוכז ואיכותי, איזון מושלם בין הפרי והטנינים. יין מורכב, עתיר טעמים, צעיר עם עתיד. סיומת ארוכה ואלגנטית, כמעט מתוקה.

לקש 129 * ברבדו קברנה סוביניון 2102 כרמי יוסף



קברנה סוביניון + מרלו (01%)

םישדוח 12

תולעמ 16-15

מוכן לשתייה ולשמירה

הפרופסורים חוזרים על הנוסחה הקלאסית, הבורדולזית, שילוב בין שני הזנים הנפוצים ביותר. וד של אנשי היקב, עברו תהליך ייצור קפדני בעזרת ציוד מתקדם ענבי אזור כרמי יוסף, בפיקוח צמ ומודרני. היין בצבע בורדו עמוק, בעל גוף מוגדר, ריחני ופרחוני מאוד. רמזים של פלפל שחור, טעמי שזיפים בשלים, ליקריץ. עגול, מאוזן וחזק. ניחוח עשן של סיגר טוב מלווה את כל הטעימה. יין עם עתיד.

לקש 129 * פטיט ורדו רמון 2102רמת נגב



פטיט ורדו

שדוח 18

תולעמ 15-16

מוכן לשתייה ולשמירה

עברו בציר מדולל וידני. התבגר יין מיוחד מזן מיוחד, שונה ומוגדר, מענבי כרם יחידני ברמת נגב, ש בחביות עץ חדשות ובוקבק לאחר סינון מינימלי. יש ביין הזה משהו שמבקש הבנה ביין שונה, קשוח. הוא בעל צבע סגלגל עז ועוצמתי. יין בעל גוף ונוכחות, מסיבי וחזק. הרבה פרי בשל, עם הטעימה. יין אחר תבלינים ועשבי תיבול, קשיחות מה מהטנינים שמורגשים עדיין, מתעגל בהחלט, יין לאוכל.

לקש 125 * סוסון יםהמינגווי 2102



סירה (71%) פטיט סירה (66%) + קברנה סוביניון (71%) +

תיבחב שדוח 16

http://www.cigarmag.co.il/%D7%99%D7%99%D7%9F/%D7%9B%D7%AA%D7%91%D7%95%D7%AA/%D7%94%D7%99%D7%99%D7%A0%D7%95%D7%AA_%D7%A9%D7%99%D7%A2%D7%A9%D7%95_%D7%9C%D7%9B%D7%9D_%D7%90%D7%AA_%D7%94%D7%97%D7%92

תולעם 18-16

מוקן לשתייה ולשמירה

אצל זאב דוניה, היינן הפילוסוף, כל יין הוא יין דגל, וכזה הוא גם ההמינגווי. עוד אס שמנצח את הממסכים הרגילים, עם פטיט סירה דומיננטי ומוגדר. יין בעל כובד, אך גם עדינות מלטפת. הפטיט גיורא בהרי ירושלים, ממש ליד היקב, ומקבל טיפול ואהבה במשך כל -ברסירה גדל בכרם שבמושב השנה. יין בעל גוון רובי עמוק, מסיבי ועוצמתי, עשיר, מלא גרגירי יער ותבלינים ריחניים.

לקש 120 * יראון 1102 הרי גליל



קברנה סוביניון (94%) + מרלו (73%) + סירה (7%) + קברנה פרנק (5%) + פטיט ורדו (2%)

שדוח 16

16-15

מוקן לשתייה ולשמירה

יין הדגל של היקב ממשיך במסורת. ארגמן עשיר ובוהק, מיוצב ומלא ניחוחות וטעמים מורכבים של יפים. ברקע ריכוז האלכוהול הגבוה (51%), האחראי על האיזון המוצלח של דובדבנים שחורים ושז היין. גוף מלא, מסיבי ועוצמתי, בעל קשת רחבה של טעמים המשתנים עם הטעימה. יין מכובד, בעל נוכחות ומורכבות. סיומת ארוכה, חלקה ומלטפת. יופי של יין.

לקש 105 * קריניאן 1102 ויתקין



קריניאן

שדוח 16

תולעם 16-15

מוכן לשתייה ולשמירה

ים ללא השקיה. לאחר בציר יעקב ובנימינה, גפן-גפנים בוגרות, בנות 03 עד 04 שנה, מאזור זיכרון מוגבל עם יבול נמוך, בלי סינון, יין כולו ישר מפרי הגפן. חזק, עוצמתי ועמוק. בגוון ארגמן נוטה פטל, אוכמניות ושזיפים –לסגול. יבש ובעל טינים מורגשים. הפרי נשמר לכל אורך הטעימה ו עם אוכל. בשלים. איזון מושלם בין האלכוהול והפרי. לחדרר לפני ההגשה. "

לקש 100 * הר עמשא 1102 יתיר



מרלו (03%) + שיראז (52%) + קברנה סוביניון (73%) + פטיט ורדו (5%) + מלבק (3%)

שדוח 12

תולעם 16-15

מוכן לשתייה ולשמירה

ממסך לא רגיל. העירוב משונה לכאורה, אך הטעם הסופי מצדיק את ההמצאה החדשה. כמו בכל ממסך, כל זן מוסיף את תכונותיו ליין הסופי. כאן המרלו והשיראז הולכים יחד לתת פרי אדום טעים, במסגרת של הקברנה. שני האחרונים מקשטים את יופיו של היין, עם צבע וחמיצות טובה. יין חדש לחך הישראלי, מיוחד.