

לחיי השנה החדשה

איך נשדוד את ערב החג, החג וארוחת הצהריים שלמחרת? נשתה הרבה יין כמובן. ריכוזנו עבורכם את מגוון היינות הישראליים המשובחים שהגיעו ממש עכשיו כדי לחגוג את השנה החדשה

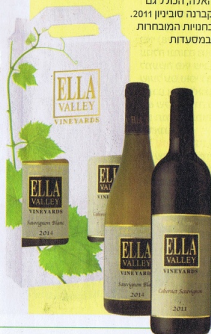
מאת מלי זיידמן

סוביניון בלאן 2014 של יקב עמק האלה

על היין מורכב 90% ענבי סוביניון בלאן ו-10% ענבי מורב וטעים. מדובר בין סליל מאוד נעים לשתייה אחת הברורים. יש לו ארומה של תפוח עץ ואפילו דשא קצוץ. הוא ממשל פירותיות ועשבונית נעימה וחמימת קלילה.

מתאים ל: שתיית בן הערבים, קר מאוד, ישר מהמקרר. **איריס אגנונוב'ץ'**

149 שקל במאדא מיוחד של יקב עמק האלה, הכולל גם קברנה סוביניון 2011 בחיות המובחרות ובמסעדות



Devotage 2014 של יקב טרבורג

על היין בלנד אדום יבש המורכב מ-40% ענבי מלבק ו-60% ענבי מלביק. בעל נוחות פרי של דובדבן, פטל, אומגות ושיש.

יו בלנד מורכב וטעים. בעל סיומת נעימה. יקב טרבורג עבר תהליך מינוג מחדש המקדש את ערכי המשפחות ונחלק מן מאפשרים לחדש המנוג משפחות על בקבוק היין. **leperberg-family.co.il**

מתאים ל: ארוחת ערב נעימה על המרססת, ארוחה איטלקית. **איריס אגנונוב'ץ'**

65 שקל, להשיג בחיות היין



ידן מלבק 2012 של יקב רמת הגולן

על היין יין עשיר בעל נוחות פירות אדומים וחמימות מעודנת. היין ישן בחבית עץ אלון במשך שנה וחצי, מה שהעניק לו תחושת מלאות ובשלות, יחד עם תנוגת קלילה. אפשר לייש אותו עוד 10 שנים אבל הוא בשל כבר עכשיו. יין רציני והוא לערב מיוחד.

מתאים ל: ארוחת חגיגת המלכות בשבת. **אמיר ארחת חג איריס אגנונוב'ץ'**

135 שקל, במסעדות ובחיות היין המובחרות



הידעת? שתיית סוס יין אדום כיום נכונה לבריאות כיוון שהיא מכילה גורמי חמצון 'חומרים' לכלכלת הדם, ויסלה לעבד התמטות גדולים טרנטיים.

90 פנאי פילוס 1360 ינון 10.9.15

מונטיפיורי 2014 של יקב מונטיפיורי

על היין בלנד שובב של 70% פרנץ' קולומברד ו-30% ענבי שדרונה. יין קליל ונעים בעל נוחות טרופים פרחות ורעננות. יש לו טעם של פירות ורעננות. **איריס אגנונוב'ץ'**

מתאים ל: ארוחה קלילה וחלבה.

65 שקל, להשיג ברשת דרך היין, אביב, בן שחר, משקאות, באר, ויין דיפו ועוד



אסטיין שיראד 2012 של יקב תשבי

על היין עשוי 100 אחוז ענבי שיראד מזכרון יעקב ומיושן 12 חודשים בחבית עץ אלון. יין עשיר, קטיפתי עם טעמים מיוחדות של סטל, דובדבנים, שישים בשלים, טופי מתוק וריחוח של פול קפה ומשקה.

מתאים ל: חלמות על משאון לבחן עשיר, 85 שקל, להשיג בחיות היין המובחרות ובמרכז המנקרים ביקב



הידעת? יקבים ישראלים זוכים לעבוד בעולם זוכים במספרים מרשימים. זהו ישראלים בפרטים בתחרות דקנדר אסיה, ויסל, יין אדמקט ועוד

הר עמשה 2011 של יקב יתרו

על היין הר עמשה מורכב מבלנד של קברנה סוביניון מרל שיראד פטי ורדו ומלביק, כולל מרכזי ער יתרו המהמשים לטובה. 650 מטר מעל פני הים, טעמו של היין פירותי, בשל והוא בעל טוך בוקו והוא ניתן בבשורת המבחרית עשן בשל, טעם עשן ותבלינים.

מתאים ל: ארוחת ערב חגיגת.

100 שקל, להשיג בחיות היין המובחרות



שיראד פריבט קולקשן 2014 של יקב נחמל

על היין היין מיושן בפק מלא ובחיות של פטל בשל ותוח עץ, פטל שחור ברז עשן, זול ונחמד.

מתאים ל: התאוששות ממאורעות החג.

35 שקל, ניתן להשיג ברשתות השיווק



סנה 2010 מסדרת טרדיישן של יקב בן חיים

על היין בלנד של קברנה סוביניון קברנה פרנץ' ומרל. יין בעל טוך ענלי עם חמימות עררלה וארומה של פירות ער אדומים ושוקולד.

מתאים ל: ארוחת קלילה של פירות ים או דגים.

85 שקל, להשיג בחיות היין המובחרות ובמרכז היקב ברמת השרון



רכסים דובב יקב מרגליו של יקב טל

על היין עשוי 100 אחוז ענבי מרל מרכז חובב הממוקם על פסגת הר מוריס שבמרכז הגליל, היקב שוקר מאוד כליה והקרקע חסיתית. הוא מאופיין בארומה נעימה וריבית חות.

מתאים ל: חלות את חפציו של הקיטחום של הערב.

110 שקל, להשיג ברשתות השיווק ובחיות היין

