

מגזין בקבוק < השקות > יינות חדשים בסדרת אסנס של טפרברג יינות חדשים בסדרת 'אסנס' של טפרברג

מאת: אבי הלוי
נתונים ומידע: יקב טפרברג
צילומים: יח"צ

טפרברג ESSENSE שרדונה 2014

יין לבן יבש העשוי כולו מענבי שרדונה שנבצרו בכרם איילון הנטוע על מדרון במפנה דרום מזרחי. עקב מיקומו נהנה הכרם משמש 'קרירה' בשעות הבוקר ולעומת זאת חשיפה מופחתת לשמש בהמשך היום. תנאי האקלים הקרירים בשעות הלילה ובשעות הבוקר המוקדמות תורמות לאיכות הענבים ובמיוחד לריכוז הארומות שבהם. היין לא עבר תסיסה מלולקטית אבל 'נח' על המשקעים בחביות עץ במשך 11 חודשים. בטעימה: צבע שמפניה בהיר. באף ריח פרחוני משהו, ארומטי ונעים. המגע הראשוני עם החיך מפגין מתיקות קלה אך בלגימה שנייה ושלישית מתחזקת דווקא תחושת החומציות והיין נעשה יותר ויותר מאוזן. הטעם השירי משאיר את תחושת החומציות בצדי הלחיים ובסך הכול מוענקת חוויית שרדונה איכותי, בעל גוף טוב וטעמים מרעננים. מומלץ ללגימה בכיף, אפילו ללא אוכל. מחיר: 70 ש'.



טפרברג ESSENSE מלבק 2014

יין אדום יבש העשוי כולו מענבי מלבק שנבצרו בכרם בעמק איילון הנטוע בתואי נחל. הגפנים בכרם זה הם בעלי עוצמת צימוח בינוני ודילול האשכולות שנעשה על ידי הכורמים מביאים לכך שיבול הענבים איכותי במיוחד והגרגרים בעלי ריכוז גבוה של ארומות וטעמים. היין התבגר 18 חודשים בחביות עץ, חלקן חדשות, ובנסף 'נח' בבקבוקים 10 חודים נוספים לפני שחרור לשוק. בטעימה: צבע סלק אדום-סגול. באף תשלובת ריחות של פרי צעיר ופרי בשל גם יחד עם ניואנסים דקיקים של עץ. בפה מירקם קטיפתי וחלק עם טעמים עדינים, אולי עדינים מדי שכן הטאנינים אינם מורגשים כלל. מומלץ לליווי מאכלים קלים בלבד שאם לא כן לא תרגישן את היין. 100 ש'.



