

ניב גלבו

הוא לא כבוד, הוא היין שלי

בחורף אין כמו תבשיל מהביל ולצדו יין אדום כבד שהתיישן בחבית. הנה עשרה מוצלחים במיוחד

החורף תמיד מעורר אצלי חשק עז ליין כבד. משהו שילך היטב עם הצלי, הסטייק או אפילו הצ'ולנט. אם בקיץ הישראלי תענוג ללגום יינות לבנים, בחורף אין ספק שעדיפים האדומים. לפניכם עשרה יינות חורפיים שרובם מישראל וכולם, ללא יוצא מן הכלל, נעימים לחך, עברו התיישנות דולמת בחביות עץ אלון, ונותנים חוויה של מלאות ובשלות. לחיי החורף

1. קסטל גראנד וין 2014

תתאפקו כמה שנים ואל תשתו אותו. אבל עם הקנייה אל תחכו: בעוד כמה חודשים כבר לא תוכלו למצוא אותו ביקב או בחנויות היין. בלנד של ענבי קברנה סוביניון, מרלו ופטי ורדו, הנבצרים מהחלקות המובחרות ביותר בכרם. יושן 20 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, רובן חדשות.
מחיר: 214 שקל

2. פטי קסטל 2014

עוד יין מבית קסטל, הפעם בלנד של ענבי קברנה סוביניון, מרלו, פטי ורדו, קברנה פרנק ומלבק. כאן אין מה להתאפק: שתו אותו כבר עכשיו. היין התפתח במשך 14 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי ועוד כחודשיים במכלי בטון. יין בעל גוף מלא, טאנינים מעודנים ואיזון הרמוני בין טעמי העץ והפירות.
מחיר: 123 שקל

3. Meritage - Inspire 2014

בלנד קלאסי של קברנה סוביניון, מרלו, פטי ורדו וקברנה פרנק, שמקורו בבורדו. היין האדום היבש התיישן בחביות שמונה חודשים ומאופיין במבנה מוצק. מרקמו מלא ושופע והוא בעל סיומת פרי נפלאה.
מחיר: 60 שקל

4. Essence - מלבק 2013

18 חודשים התיישן המלבק הזה בחביות עץ אלון צרפתי חדשות.

לאחר בקבוקו המשיך היין להתבגר 10 חודשים נוספים לפני שחררו לשוק. יין עמוק, עוצמתי וחושני, בעל צבע מרוכז. מן היין עולים ניחוחות דובדבן ושיזף.
מחיר: 100 שקל

5. ירדן מרלו כרם יונתן 2013

יין מצוין מכרם יחידי, שחושף ניחוחות מהנים של דובדבן שחור ושיזף, לצד מאפיינים של קליפת תפוח, אדמה, שוקולד ועשבי תיבול. הוא בעל גוף מלא, טעם מרוכז וסיומת ארוכה ומעוננת.
מחיר: 150 שקל

6. בלק טולפי 2013

עירוב של ענבי קברנה סוביניון מהגליל העליון והרי יהודה, בתוספת מרלו, קברנה פרנק ופטי ורדו מאזור הרי יהודה. היין יושן 24 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי מובחרות.
מחיר: 210 שקל

7. מאסי קוסטסרה 2011

אמורה משובח ויוצא דופן. ליין צבע אדום רובי חיוני עם שוליים סגולים ובוקה מודגש עם רמיזות של דובדבנים משומרים וריבת שיזפים עם נגיעת קינמון פיקנטית. יין מאוזן להפליא עם טאנינים רכים ועדינים על החך.
מחיר: 299 שקל

8. ירדן קברנה סוביניון 2013

עוד יין שיכול להתיישן אצלכם במקרר היין. הוא מציג ניחוחות בשלים של דובדבן ואוכמניות, יחד עם רמזים לטבק מקטרת, תה שחור ועשבי תיבול טריים. זהו קברנה קלאסי, עשיר ומורכב, שהתיישן במשך 18 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי.
מחיר: 125 שקל

9. מארה נוסטרום 2013

יין אדום עם גוף מלא עד בינוני מענבי קריניאן, סירה, מורבדרה ודוריק, אשר הותססו בנפרד, עורבבו לאחר הבציר והתיישנו יחד. ליין ארומות פרי אדום ושחור בשל ומעושן. הוא בעל גוף מלא וסיומת ארוכה ונעימה.
מחיר: 135 שקל

10. דלתון קברנה סוביניון רזרב 2013

הצבע הוא אדום עמוק, הארומות הן של דובדבן בשל, טבק ושוקולד מריר. בלגימה מרגישים טאנינים מוצקים, המאפיינים את האדמה הגירית של הגליל העליון. ניתן ליישן את היין ולהנות ממנו גם אחרי עשור.
מחיר: 110 שקל

