

למקצוענים צור קשר

חיפוש מסעדות

חיפוש באתר



Search filters: כשר, בחר סוג, בחר עיר, בחר איזור

Search filters: מתכונים, כתבות

ראשי <- אדם/לג - יין

מתכונים לשבועות

Profile card for 'הודעה חדשה' with email ink-42@gmail.com and 164 followers.

Advertisement for 'אכול ושאוט' with 5,209 followers.

Advertisement for 'אהבי את הדף' and 'לקבל מידע נוסף'.

Advertisement for '3 חברים אוהבים את זה' with profile pictures.

Advertisement for 'אכול ושאוט' with +1 and 140+ likes.



יינות לשבועות 2016 – החג של הלבנים והרוזה

0 G+1 עודק בתאריך: 29.5.2016

כמו בכל קיץ, ולקראת חג השבועות, היקבים מוציאים לשוק את היינות הלבנים והרוזה שלהם – בני לוויה מושלמים לא רק לארוחות החג, אלא לקיץ הישראלי החם כולו, בעצם רוב השנה. גם היבואנים לא טומנים ידם בצלחת. ריכזנו עבורכם חלק מההצעות.

היינות של יקב ברבדו כרמי יוסף לשבועות BRAVDO שרדונה 2015



עשוי 100% ענבי שרדונה. אלכוהול: 12.5%. כשר. דבר היקב: יין בעל דגש פירותי וחמאתי, כמיטב המסורת של יינות "ברבדו". המיץ הצלול תסס כחודש תסיסה איטית וקרה במיכל נירוסטה עד לכ-9% אלכוהול, ולאחר מכן שני שליש הועברו לחביות עץ אלון חדשות לסיים תסיסה כהלית ומלולקטית, תוך ערבוב משקע השמרים במשך שלשה חדשים (סורלי). ליין גוון זהוב עמוק וצלול. ארומת פרי עוצמתית, אנוס, אשכולית, פירות טרופים וניחוח וניל עדין. היין בעל חומציות קלה מאוזנת גוף וטאנינים רכים. צפוי להתפתח היטב בבקבוק במהלך שלוש עד שש שנים. המחיר 90 ₪

BRAVDO רוזה 2014



מורכב מ-100% ענבי מרלו. אלכוהול: 13%. כשר. דבר היקב: יין פירותי ועשיר, בעל גוון וורוד מעודן. הפרי נבצר בשעות הלילה. בתהליך הריסוק, התירוש בא במגע קצר של כשעתיים עם הקליפות, עד הסחיטה והפרדת הקליפות מהתירוש. לאחר תסיסה קצרה בטמפרטורה נמוכה, על מנת לשמר את טעמי הפרי והארומה. התקבל "יין שובב עם קריצה קלה". הצבע, הטעמים, הארומה – מהווים סיבה טובה להנאה צרופה. המחיר 80 ₪ צילום איל גוטמן

היינות של יקב צ'ילאג לשבועות

גוורצטראמינר 2013 GEWURZTRAMINER

100% ענבי גוורצטראמינר מכרם בהרי הכרמל. 50% מהתירוש הועבר לתסיסה איטית מאד בטמפל נמוכה בחביות עץ אלון צרפתי והשארתי היין על השמרים עד הבקבוק 50% מהתירוש הוטס בטמפרטורה נמוכה של 10 מעלות במשך 3 חודשים במיכלי נירוסטה. אלכוהול: 12.7%. לא כשר.



דבר היקב: הגוורצטראמינר של יקב צ'ילאג הוא יין יבש, נדיר בישראל, יחד עם זאת נשאר בו התיבול (טראמיין בגרמנית) ככזה יש בו ריחות ובשומת פרחונית של ריחות השדה עם התיבול המיוחד של הזן המיוחד הזה של ליצי, ורדים, ופסיפלורה. הארומות יוצרות תחושת רעננות והתחדשות באף, ומשתלבות יפה על החך. הטעמים על הלשון מתחילים עם חומציות נעימה וקיצית, המתפתחת לטעמי פירות כגון פסיפלורה וליצי, ולבסוף נשארים על הלשון למשך זמן ארוך. המחיר 75 ₪

Blanc de noirs Nebiolo 2015 Chillag



100% ענבי נבילו שחורים מהגליל העליון, שעברו תהליך תסיסה איטית בטמפרטורה נמוכה בתוך מכלי נירוסטה. לאחר התסיסה נשאר היין על השמרים עד הביקבוק למשך 3 חודשים. 14.1% אלכוהול. לא כשר. דבר היינות אורנה צ'ילאג: ככל שאני יודעת זאת הפעם הראשונה שנעשה יין לבן מ-100% ענבי נבילו אדומים, לכן מעניין לבדוק לעומק את היין הזה צבעו של היין הוא זהב נחושת. האף מורכב מאד, בשומת פרי נעימה, אנונה, ליצי, קרמבולה, חבושים, ואזכורים של פרי הדר - ליים ופומלה.

Advertisement for Belle & Sue featuring a woman in a swimsuit and 'SHOP SWIM >' button.

Advertisement for 'קישורים Les Grands Vins'.

דני בר



מדריך מוסמך לטיולי חו"ל
הרצאות וחוויות יין בירה אלכוהול

נייד 054-7654553

mayaor@slimail.com

www.facebook.com/groups/dany bar

בפה איזון בין הפרי המתקתק לחמיצות הטובה. המורכבות בפה מתפתחת ומגיעה לטעם שיורי ארוך ומאזן. יין עשיר מורכב ומתוחכם. היין מוכן כבר עכשיו לשתייה, אך ילך וישתבב עוד שנים רבות.
המחיר 75 ₪

היינות של יקב דלתון לחג השבועות

סוביניון בלאן חרב 2015

הענבים משתי חלקות בגליל, ובפעם הראשונה גם מחלקה אחת בגולן (כרם תל פארס). יין: גיא אשל. אלכוהול: 13.5%. כשר.

דבר היקב: היין עבר תסיסה בטמפרטורה קרה על מנת לשמר את טעמי וניחוחות הפרי, אחריה שפייה ראשונית, ולאחריה נשמר היין על משקעיו 3 חודשים. בזמן זה קיבל היין תחושה קרמית, גוף מלא ועובי. לאחר מכן עבר סינון ומילוי.

היין מתאפיין בצבע ירקרק כמעט שקוף לחלוטין. צבע זה התקבל כתוצאה מבציר של הענבים בשלב הבשלה מוקדם, ומשמירה קפדנית של המיץ מפני חמצן.

המחיר 65 ₪



דלתון רוזה 2015

עשוי מ- 61% ענבי שיראז, 25% קברנה סובינון, 9% ברברה, 5% גראש. יין: גיא אשל. אלכוהול: 13%. כשר.

דבר היקב: כל זן נבצר בבציר ידני במיוחד בשביל יין הרוזה. הקליפות הושרו עם המיץ כ- 3 שעות, ואז נסחטו הענבים והחלה התסיסה של כל חלקה בנפרד ובטמפרטורה נמוכה על מנת לשמר את הארומות והרעננות של כל זן. עם תום התסיסה האלכוהולית עורבבו היינות.

דלתון רוזה 2015 הינו יין ארומטי, בעל ניחוחות של ורדים, תות שדה, ואשכולית אדומה, וצמר גפן מתוק. זהו יין חצי יבש, קליל ומרענן. בפה מורגשים טעמי הפרי, עם חמיצות מאוזנת וסימנת ארוכה.

המחיר 47 ₪

צילום יגאל עמר



היין החדש של יקב טוליפ לשבועות

NET סוביניון בלאן 2015

100% סוביניון בלאן, מכרם פלטו דלתון – חלקת רשת, שנת נטיעה: 1983. יין: דוד בר אילן. כשר.

דבר היקב: NET סוביניון בלאן 2015 הינו יין לבן יבש, בעל צבע קש בהיר וארומות פירותיות של פומלה ואננס. בעל עשבוניות רעננה וחומציות טובה ונעימה. יין ייחודי זה מבטא את אופיו ומורכבותו של זן הסוביניון בלאן. אלכוהול: 13%.

המחיר 109 ₪

יקב טפרברג מציע יינות לשבועות

FAMITAGE - INSPIRE - גורצטרמינר ושנין בלאן 2014

60% ענבי גורצטרמינר מכרם מצפה רמון, 40% ענבי שנין בלאן משפלת יהודה. הענבים נסחטו ותססו בנפרד. היין לא עבר תסיסה מלולקטית כדי לשמור על רעננותו ופריכותו. 11.9% אלכוהול. כשר.

דבר היקב: שילוב ייחודי בין זנים בעלי אופי מובהק, המתאחדים לכדי יין שלם והרמוני. יין חצי יבש זה שופע ניחוחות פרי קייצי, כמשמש ואפרסק, עם תיבול עדין. היין מאופיין במרקם רך. שילוב עסיסי בין מתיקות פרי לחמיצות עדינה.

המחיר 60 ₪



IMPRESSION גורצטרמינר 2014

100% ענבי גורצטרמינר מעדולם. היין לא עבר תסיסה מלולקטית על מנת לשמור על רעננותו ופריכותו. 12.9% אלכוהול. כשר.

דבר היקב: יין לבן פרחוני ומתקתק, בניחוחו בולטים מי ורדים ופירות טרופיים. הוא בעל מרקם רך ועוטף, משלב בתוכו מתיקות וחמיצות.

המחיר 40 ₪



היינות של יקב סגל לחג השבועות ולקיץ

שרדונה UNOAKED רכסים כרם בן זמרה 2015

100% ענבי שרדונה מכרם בן זמרה שבגליל העליון. הענבים נבצרו ידנית, הותסו ונשמרו במכלי נירוסטל בטמפרטורה נמוכה של 12 מעלות וללא כל מגע עץ. אלכוהול: 13.4%. כשר.

דבר היקב: צבע קש זהבהב. באף מתפרצים פירות קייצים מרעננים כגון משמש טרי, אפרסקים, נקטרינות ואף אגסים, אשר עטופים בארומה פרחונית ומינרליות מעודנת. בפה היין יבש, בעל גוף קל. טעמי שזיף ירוק, אגסים ותפוחים אדומים נתמכים בחמיצות מרעננת וסימנת פירותית ומתמשכת.

המחיר 90 ₪



רוזה רכסים דישון 2015 – לראשונה בסדרה

100% ענבי קברנה פרנק. היין שהה על קליפות הענבים במשך שעתיים בלבד, ומיד



לאחר מכן הועבר למכלי התסיסה. זמן קצר זה הספיק ליצירת הצבע הוורדרד הממוק. היין תסס בעזרת שמרים ארומטיים על מנת לשמר את האופי הפירותי של הענבים. אלכוהול: 12.3%. כשר.
דבר היקב: באף מורגשים פירות קיץ מתוקים כגון אפרסקים, תפוחי עץ, נקטרינות, ואף תותי עץ לבנים. אליהם מתחברות ארומות טרופיות נעימות שזורות בעשבוניות טרייה וריחות הדלים.
בפה, היין קליל ומרענן ובעל חומציות טובה, אשר מציפה את החך בשלל פירות רעננים כגון דובדבנים אדומים, תפוחים ירוקים, פיטגו וקלמנטיות. היין נגיש ונוח, ובעל גוף קליל ומבנה חומצי תומך, אשר משאיר טעם של עוד.
המחיר כ- 79 ₪

היין של יקב היוצר לשבועות

היוצר סובינון בלאן 2013

הענבים מכרם סובינון בלאן בכפר תבור. אלכוהול: 12.5%. כשר.
דבר היקב: צבע היין צהוב מאוד בהיר עם גוון ירקרק, בעל ריחות אופייניים עשביים ושל פירות טרופיים עם מעט אפרסק לבן. בפה היין חד ו"crispy" ומעט שמנוני.
המחיר כ- 40 ₪

יינות יבוא לחג

יבואנית הבוטיק "אדום כהה"

יין לבן מנטיניה מוסקופילרו של יקב טרופיס מיוון



Mantinia Moschofilero Troupis
100% ענבי מוסקופילרו מאזור מנטיניה. היין תסס בטמפרטורה נמוכה במכלי נירוסטה, ולאחר מכן התיישן כשלושה חודשים על שמריו - sur lie. אלכוהול: 12.5%. לא כשר.
דבר היבואן: יין המשלב ארומטיות קלה (סגנון גוורץ) יחד עם מינרליות, חומצה ורעננות (סגנון סובינון בלאן). למרות היותו יבש, הפרופיל הארומטי המודגש שלו מעניק ליין רכות ואלגנטיות.
המחיר כ- 75 ₪

היינות של ש.ע.ל רובין לחג שבועות

Villa Chavin - יולה שביין 2014



100% שרדונה. יין לבן חצי יבש, הענבים מאזורים שונים בצרפת. 16 ימי תסיסה, שהיה במכלי נירוסטה לפני ביקבוק. אלכוהול: 11.5%. כשר מבושל.
דבר היבואן: צבע צהוב קש, ניחוח של פרחים לבנים, עשב קצוץ ונגיעות של וניל. מלא בטעמים, מגוון ומרענן.
המחיר כ- 40 ₪

וינה הנסיכה 2011

יין לבן יבש. 60% סובינון בלאן, 40% מוסקטל, מאזור גידול: D.O. – ריבירה דל חוקאר, ספרד. אלכוהול: 13.5%. כשר מבושל.
דבר היבואן: צבע זהוב צלול, ריח עוצמתי ואלגנטי עם רמזי פרחים, ממשש ליצי' ודשא קצוץ. טעם רענן, חומציות טובה, עגול וסיומת ארוכה.
המחיר כ- 39 ₪



Villa Chavin - יולה שביין – רוזה חצי יבש 2014

100% ענבי גרנאש מאזורים שונים בצרפת. תסיסה במשך 16 ימים. הנוזל הועבר למנוחה במכלי נירוסטה ומשם בוקבק. אלכוהול: 11.5%. כשר מבושל.
דבר היבואן: צבע אדום עדין עד ורדרד. ריח: בוקה מלא בניחוחות של ענבים ופירות בשלים, אדומים ותבלינים. הטעם מורגש יין מאוזן בעל גוף טוב, טאנינים רכים
המחיר כ- 40 ₪
צילום מוטי פישביין

מונתג הלמברוסקו האיטלקי EMILIANO מרחיב את ההיצע בישראל

EMILIANO BIANCO - יין מבעבע מזן למברוסקו לבן



דבר היבואן: יין מבעבע קלות חצי יבש. עדין, פירותי ובעל מתיקות עדינה. כשר בהשגחת הרבנות הראשית לישראל ובד"צ בית יוסף.
דבר היבואן: למברוסקו הוא זן ענבים איטלקי, שנתן את שמו ליין מוגז בשיטה טבעית. הבעות נוצרות על ידי תסיסה של שמרים, וגודלן קטן יותר מאלו שבשמפניה.
היבואן: ישראל ויין סרוויסס.
המחיר כ- 35 ₪

בנוסף אולי תאהבי/י



דריו ניימן מונה למנהל התפעול של מפעל 'מן' מליימן שליטל
 מגוון מתוקים חדשים מליימן שליטל
 חדש מסנפרוסט: מיני כרובית ומיני ברוקולי מוכנים לבישול ואפייה

Recommended by

אהבתי שתפי תהיה הראשון מבין חבריך שאוהב את זה.

0 תגובות מיון לפי

הוסיפי תגובה...

Facebook Comments Plugin



הוסף תגובה ממומנת אשר תופיע במלואה, מודגשת ובצמוד לכתבה למידע נוסף

מאת

כותרת

Powered by [DiscussIt](#)

בלחיצה על כפתור "שלח" אני מצהיר/ה כי קראתי ואני מסכים/ה לתנאי השימוש של האתר.

היה הראשון לכתוב תגובה!

[RSS](#) | קבע כדף הבית | [הוסף למועדפים](#) | [תנאי שימוש](#) | [צור קשר](#) | [פרסם איתנו](#)

© כל הזכויות שמורות ל- דורן תקשורת