

### דרך ארץ אמרלד ריזלינג 2013

איזור גידול: שפלת יהודה, קרקע: חרסית וגיר, זן ענבים: אמרלד ריזלנג, תהליך ייצור: הענבים נבצרו בלילה במטרה לשמר את הרעננות והפירותיות. על היין: צבעו של היין קש בהיר עם דגש ירוק. ליין ניחוחות ארומטיים של מלון ואפרסק.

יין בעל גוף קל עם טעמי פירות טרופיים מתוקים וחמיצות מאזנת. להשיג ברשת 'דרך היין', ובחנויות היין המובחרות. מחיר: 30 ₪



צילום: קובי של

### סופריור, קברנה סוביניון 2010, יקבי ברקן

Superieur, Cabernet Sauvignon 2010, Barkan Winery



נמוני היין: בציר: 2010, הרכב זנים: 91% קברנה סוביניון, 9% מרלו, כרמים: דישון, עלמה, דובב, גובה הכרמים: 430 מ' עד 720 מ'. זמן וטמפ' תסיסה: התסיסה וההשריה על הקליפות שאחריה ארכו בין 29 ל- 39 ימים עבור הינות השונים. טמפרטורת תסיסה 28-25°C. יישון: 21 חודשים בחביות, 93% חדשות, מאלון צרפתי, יינגים: אד זלצברג ועירית בוקסר-שנק, אלכוהול: 14%, משקל סגולי: 0.994, חומצה כללית: 6.3 g/L, pH: 3.59, מחיר מומלץ לצרכן: 225 ₪ יין זה יוצר במהדורה מוגבלת בת 13,200 בקבוקים ממוספרים. כמו כן מולאו גם 600 בקבוקי מגנום.

### RIGA BLACK BALZAMS ELEMENT

החברה הסקוטית מבית ישרקו, משיקה בישראל את משקה הביטר: RIGA BLACK BALZAMS ELEMENT (ריגה בלאק בלזאם אלמנט). בלאק בלזאם אלמנט משלב רום אקזוטי מהקריביים, פירות וצמחים ייחודיים. המשקה מהווה גם כבסיס ותוספת לכל משקה קל. טף פותח עולם ליך הייצור שלו. את משקה הביטר, ניתן למצוא ב- 4 גדלים שונים: 40 מ"ל, המחיר: 16 ₪, 200 מ"ל, המחיר: 49 ₪, 500 מ"ל, המחיר: 115 ₪, 700 מ"ל, המחיר: 145 ₪. אחוז האלכוהול: 40%. ניתן להשיג בסניפי טיב טעם ועוד.



צילום: אסף לוי

### William Fevre Chablis

יינות Domaine William Fevre הם מהמוערכים ביותר באזור שאבלי, ההתקדמות האדירה אותה מראה היקב בעשור האחרון הינה מרשימה ביותר, ומבקרי יין בכל העולם מתלהבים לנוכח האלגנטיות והביטוי הטהור לטרארים הייחודיים של אזור שבלי שהיקב מציג ביינותיו.

אזור גידול: שאבלי, זן ענבים: שרדונה, תהליך ייצור: כ- 10% מהיין התיישן בחביות עץ אלון צרפתי והיתר במיכלי נירוסטה לשימור הרעננות. על היין: יין אלגנטי ומינרלי. ליין ניחוחות הדרים ופרחוניות נהדרת. מחיר: 125 ₪



### מרלו טפרברג רזרב 2011

שם הסדרה: רזרב,

שם היין: מרלו רזרב 2011, שנת בציר: 2011, הרכב זני: 100% ענבי מרלו. מקור הענבים: ענבי המרלו נבצרו מכרם הנמצא בשלוחת נחל שילה הנמצא בהרי השומרון. בגובה של כ- 650 מ' מעל פני הים. הבציר: ידני בשעות הבוקר המוקדמות. תיאור היין: היין בעל צבע שחור ועמוק, באף עולה ארומה עשירה של פירות שחורים ואדומים המשולבים עם ארומה של טבק וחבית עץ אלון עשירה בפה. היין רך, בעל גוף מלא, מאוזן ובעל סיומת ארוכה וטובה. מחיר: 99 ₪



צילום: אייל קורן

### שרדונה בציר 2012 מיקב עמק האלה

הסקוטית- חטיבת היין והאלכוהול מבית ישרקו, משיקה יין שרדונה מבציר 2012 (יין לבן יבש). שרדונה 2012: היין מורכב מ- 100% ענבי שרדונה ומהווה חלק מסדרת האיכות של היקב, הנקראת כשמו עמק האלה. היין בעל גוון זהוב, משלב ארומה מבושמת ועשירה של אפרסק, מלון ותאנים לצד חמיצות מרעננת, הנתמכים ברקע בגווני עישון וקלייה. ליין סיומת ארוכה, אלגנטית ומורכבת. מכיל - 13.5% אלכוהול. מחיר מדף ממוצע לצרכן: 85 ₪.



צילום: אסף לוי