

זהירות!
האתר הוא רחב כתבות ותמונות
המכילות אלכוהול.
מומלץ להמנע משתייה מופרזת.



ראשי חדשות ועדכונים מותגי בירה ואלכוהול מסעדות - בתי קפה - שוקולד וגם עוגות יקבים אודות ארכיון פרסום שלכם

→ יקב נטופה משיק לכבוד ראש השנה וחגי תשרי שבפתח "נטופה דור" מבציר 2013 יין פרימיזם זני עשוי 100% ענבי סירה
← יקב עמק האלה משיקים באירוע חגיגי 4 ינות חדשים לכבוד ראש השנה וחגי תשרי

יקב בן חיים קברנה סוביניון "הסדרה השמורה" 2011 Reserve המלצת יין לשולחן החג



יקב בן-חיים הנו יקב בוטיק משפחתי הממשיך מסורת גידול יין שהחלה ע"י אבות המשפחה לפני שישה דורות, מאז 1932. ליקב בן חיים, מספר סדרות יין. הראשונה נקראת VIN NEUF והיא כוללת יינות לבנים, השנייה נקראת "TRADITION הסדרה המסורתית" הבאה אחריה היא סדרת ה RESERVE היא "הסדרה השמורה", אחריה מגיעה ה GRANDE RESERVE -והיא סדרת הדגל והסדרה האחרונה נקראת VHS והיא נחשבת ל"סדרה הנדירה". יקב בן חיים נחשב וידוע כיקב מעוטר בזכיות פרסים ומדליות. כרמי היקב, נמצאים באזור הגליל העליון, על אדמות כפר שמאי בתוך שמורת הר מרון, על הצלע המזרחית של ההר, בגובה שבין 700 עד 800 מטרים מעל פני הים. אזור זה ידוע מאז ומתמיד באיכויות המיוחדות של ענבי היין הגדלים בו. הקרקע גירית וסלעית, עם תנאי מיקרו אקלים אידיאליים המספקים מנות עשירות ומאוזנות של שמש, טל, קור, ממטרים ורוחות קרירות. לכבוד ראש השנה וחגי תשרי שבפתח, טעמתי עבורכם ואני ממליץ עליו בפניכם, קברנה סוביניון רזרב "הסדרה השמורה" מבציר 2011, לאחר 20 חודשי יישון בחביות עץ אלון.
ביין של בציר 2007 בסדרה זו, ההרכב היה 90% קברנה סוביניון, היתרה קברנה פרנק ומעט פטיט סירה.
ביין של בציר 2008 בסדרה זו, ההרכב היה 90% קברנה סוביניון, היתרה קברנה פרנק ומעט פטיט סירה

ביין של בציר 2011 בסדרה זו, אותו טעמתי ואני ממליץ עליו בפניכם לשולחן החג, בחר איתי בן חיים היינן את ההרכב הבא 85% קברנה סוביניון, היתרה מרלו ומעט פטיט סירה. שימו לב, שהקברנה פרנק אינו נמצא ביין ובמקומו באחוזים כאלה בודדים ואחרים מופיע מרלו, לצד הפטיט סירה.

ראוי גם לציין שיין בסדרה זו בבצירים 2009, 2010, לא יצא, עובדה המלמדת שאין כאן מקום למשחקים, לא מספיק טוב, לא מספיק ראוי להכנס ולעמוד בקטגוריה של סדרת הרזרב, לא עושים יין רזרב והיין עובר לסדרת האחרות.

רשמי טעימה שלי: הצבע אדום ארגמני עמוק, השוליים בוהקים. האף, מביא עמו פרי יער שחור שופע נדיב ומבושם, קאסיס ודובדבן טרי, עם נגיעות עשבוניות ואדמה עשירה, לצד עץ נוכח וירקרקות של עשבי בר. מצאתי בו ביין אלגנטיות, לצד פה עשיר ועוצמתי. לרגעים, היין מאופק ולכל אורך הטעימה הוא מגלה רבדי מורכבות. הגוף מלא, והקברנה סוביניון מציג בקלאסיות אופיינית, עמוד שדרה איתן. יש כאן חמיצות טבעית נוכחת והיא מתכתבת עם התיבול העדין, אלה יחד, מושכים לקראת איזון טוב וסיומת ארוכה. שתו אותו לצד מנות בשר דשנות וכבדות, הוא "ינצח" אותן.
היין: יין אדום יבש

מקור הענבים: ענבים מכרמי היקב בהר מירון, גליל עליון.

הרכב זני: 85% קברנה סוביניון, היתרה מרלו ומעט פטיט סירה.

יישון בחביות: היין, התיישן 20 חודשים בחביות עץ אלון מובחרות.

רשמי טעימה מטעם היקב: יין בעל מרקם קטיפתי, עשיר בטעמים וניחוחות ארומטי ומאוזן, בעל גוף עם סיומת ארוכה

להגיש בטמפ': 17-18 מעלות

תאריך מילוי: 07.2013

אלכוהול בנפח: 13.8%

כשרויות: כשר למהדרין. בהשגחת הרב שמעון בן חיים שליט"א, בד"צ בית יוסף לא מבושל

המלצות היינן לשילוב מאכלים:

מתאים עם גבינות, מאכלי בשר, תבשילים וקדרה



מגדלים יינות איכות

רח' השרף 6, רמת השרון

טל. 03-534-6748

פקס. 153-3-534-6748

דוא"ל: benhaim@benhaim.co.il

יין ראשי – איתי בן-חיים

itay@benhaim.co.il