

לגאטו גוורצטרמינר

יין לבן חצי יבש









התאמה לאוכל

יין לבן עם נוכחות המאפשרת שילוב מוצלח עם מנות מגוונות: מלוחים לאפריטיף, מנות דגים, מנות אסייטיות מטובלות וגם חריפות, תבשילי כרוב כבוש וגם גבינות בעלי עוצמה כמו רוקפור ומונסטר.

יין בגוון צהוב בהיר עם נגיעות ירקקות. בעל ניחוחות של פריחת הדרים, ליצי, קיווי ותבלינים. יין ארומטי, רענן ועגול.

כרם גוורצטרמינר בשומרה בנגב הצפוני (דרום הר חברון).

הכרם נבצר בלילה בסוף חודש יולי. התירוש הופרד עם קבלת הפרי וקורר. אחרי שפייה התירוש הנקי הותסס במכלי נירוסטה בטמפרטורה מבוקרת וקורר להפסקת תסיסה על מנת לשמור על המתיקות השאריות.

גוורצטרמינר	זן ענבים	
חצי יבש	מתיקות	
4-5	פוטנציאל יישון	
כהל 11.8% PH 3.47 חומציות כללית 6.7	נתונים אנליטיים	
גרמוסול חום	אדמה	
ים תיכוני	אקלים	
8-10	טמפרטורת הגשה	