

האוט וויט

יין לבן יבש



יין בצבע קש מוזהב, בעל ריחות של משמש ואגס, איריס ואגוזי לוז, רענן, מלא וארוך מאוד בפה. שילוב של שני כרמים, כרם ויוניה שניטע ב 2013 בהר ברכה בצפון השומרון וכרם רוסאן שניטע 2014 ברתמים בחולות שברמת הנגב.

ענבי רוסאן נבצרו בראשית חודש אוגוסט וענבי רוסאן כארבעה שבועות לאחר מכן. אחרי קבלה, סחיטה ושפייה, התירוש הצלול הותסס בטמפ' מבוקרת. כל כרם טופל לחוד, היינות בגמר התסיסה התיישנות 21 חודשים בחביות עץ אלון.

התאמה לאוכל

יין לבן, מלא ורענן מלווה היטב כל מאכל ים, גם מתאים מאכלים אסייתיים, עופות וגבינות עשויים.

יוניה ו רוסאן

זן ענבים



יבש

מתיקות



5-6 שנים

פוטנציאל יישון



כהל 13% | PH 3.25 | חומציות כללית 7.2

נתונים אנליטיים



יוניה: טרה רוסה דקה על סלע גירית
רוסאן: אדמה חולית

אדמה



ים תיכוני

אקלים



10-12

טמפרטורת הגשה

