

Unoaked Chardonnay 2012



Name	Unoaked Chardonnay 2012
Type	Dry White Wine
Grape Varietals	Chardonnay 100%
Vineyards	Ramat Negev
Alcohol	13,5%
Winemaker	
Storing Temp. C	12
Serving Temp.C	7
Aging Potential	2019
Ideal Pairing	

Israeli Chardonnay grows in a sun flooded land, which builds within the grape a richness of flavors and textures. The grape by itself is so beautiful, powerful and with presence, that to my taste it should stand on its own and does not need to support a barrel. Since I started producing white wine, I always loved this variety and have always preferred its clean fruit flavors, and so this wine was made. And in this case, the grape was grown in the Negev climate, with its the rapid change from day heat to the sharp cold night temperature, which preserved the grapes natural acidity and the result is a fascinating wine with character and presence.

שם היין	שרדונה 2012
סוג יין	יין לבן יבש
זנים	שרדונה 100%
הכרמים	רמת נגב
אלכוהול	13,5%
היין	
שמור בחום (צלסיוס)	12
הגש בחום (צלסיוס)	7
יתיישן בבקבוק עד	2019
התאמה למתכונים כוללים	

השרדונה הישראלי גדל בארץ שטופת שמש, שבונה בעינב עושר של טעמים ומרקמים. העינב כשלעצמו כה מקסים, עוצמתי ובעל נוכחות, שלטעמי הוא ראוי לעמוד בפני עצמו ואינו צריך תמיכת חבית. מאז שהתחלתי בייצור יין לבן, תמיד אהבתי זן זה ותמיד העדפתי אצלו את טעמי הפרי הנקיים וכך יין זה נעשה. ובמקרה זה, כאשר העינב גדל באקלים המדברי של הנגב, המעבר המהיר לקור הלילי החד שומר על חומצותיו הטבעיות והתוצאה היא יין מרתק ובעל אופי ונוכחות.

אופי היין

יין קש בהיר, גוף בינוני עד מלא ורוב רבדים בעל חיוניות וריכוז ועם ארומות וטעמים של תפוח גרנד סמיט, אגס, אתרוג, נקטרינה, חבוש, ונגיעה של מינרליות וליים בסיומת הארוכה.

Characteristics

Pale straw wine, medium to full and multi layered body with lively and concentrated and aromas and flavors of Grand smith apple, pear, citron, nectarine, quince, and a note of minerality and lime on the long finish.

