

Chenin Blanc 2012



Name	Chenin Blanc 2012
Type	Dry White Wine
Grape Varietals	Chenin Blanc 100%
Vineyards	Ramat Negev
Alcohol	13,0%
Winemaker	
Storing Temp. C	12
Serving Temp.C	7
Aging Potential	2019
Ideal Pairing	

The making of the wine :

Chenin Blanc from the Loire Valley is considered one of the most noble white varieties and I believe that the Negev desert is one of the most exciting places in Israel for growing this variety. I wanted to express both the desert terroir and the special characteristics of this grape. The grapes were harvested on time to preserve the fresh acidic character of this grape. The wine was fermented unoaked at a low and controlled temperature. The result is a tight and aromatic wine, true to its nature and capable of developing and improving over time.

Characteristics

שם היין	שנין בלאן 2012
סוג יין	יין לבן יבש
זנים	שנין בלאן 100%
הכרמים	רמת נגב
אלכוהול	13,0%
שם היינן	
שומר בחום (צלסיוס)	12
הגש בחום (צלסיוס)	7
מתיישן בבקבוק עד	2019
התאמה למתכונים כוללים	

על הייצור:

השנין בלאן מעמק הלואר בצרפת הינו אחד הזנים הלבנים האציליים ביותר והנגב הינו אחד המקומות המרגשים ביותר בישראל לגידול ענבים לבנים. ביקשתי לתת ביטוי לטרואר הנהדר ולאופי המיוחד של הזן. הענבים נבצרו במועד ששומר על אופיו החומצי והרענן של הזן. היין תסס בטמפרטורה קרה ומבוקרת וללא מגע עם עץ. התוצאה היא יין מהודק וארומאטי, מאופיין זני ובעל כושר השתבחות על ציר הזמן.

אופי היין:

Light golden straw color, medium body, acidic backbone and a good grip. Aromas and flavors of citrus, apple, white peach, yellow plum, tropical fruit and honeysuckle blossoms, and on the long finish a magical touch of chamomile. In proper storage conditions the wine will develop and evolve, for at least 5 years from harvest

יין בצבע קש מזהב בהיר, עם גוף בינוני, עמוד שדרה חומצי ואחיזת פה. ליין ארומות של פירות הדר, תפוח מתוק, אפרסק לבן, שזיף צהוב, פירות טרופיים ופריחה של יערת הדבש. הטעמים ממשיכים את המנעד הארומאטי ולסיומת הארוכה מתלווה נגיעה קסומה של קמומיל. בתנאי אחסון נאותים היין יתפתח וישתבח, לפחות עד 5 שנים מהבציר.

