

# Semillon/Sauvignon 2012



Name	<b>Semillon/Sauvignon 2012</b>
Type	Dry White Wine
Grape Varietals	Semillon 70% Sauvignon Blanc 30%
Vineyards	Jerusalem Hills
Alcohol	12,5%
Winemaker	
Storing Temp. C	12
Serving Temp.C	7
Aging Potential	2019
Ideal Pairing	

## The making of the wine

This is a white Bordeaux-inspired wine. Though the red Bordeaux varieties are very popular in Israel, somehow, the white Bordeaux varieties have not received adequate attention. And even if Sauvignon Blanc is somewhat familiar, the Semillon, which is the heart of the white Bordeaux blend, has been ignored almost completely. And it is a noble and wonderful variety, with great aging and improving potential.

שם היין	סמיון/סוביניון 2012
סוג יין	יין לבן יבש
זנים	סמיון 70% סוביניון בלאן 30%
הכרמים	הרי ירושלים
אלכוהול	12,5%
הייבן	
שמור בחום (צלסיוס)	12
הגש בחום (צלסיוס)	7
יתיישן בבקבוק עד	2019
התאמה למתכונים כוללים	

## על הייצור

זני בורדו האדומים פופולאריים מאוד בישראל. אך משום מה, הזנים הבורדולזיים הלבנים לא קיבלו כאן תשומת לב נאותה. וגם אם הסוביניון בלאן מעט מוכר, הרי שהסמיון, שהינו לב הממסך הבורדולזי, "זכה" להתעלמות כמעט מוחלטת. והרי מדובר בזן אצילי ומופלא, בעל כושר התיישנות והשתבחות יוצאי דופן. לכן ביין זה שהוכן בהשראת ינות בורדו הלבנים. הסמיון תופס את קדמת הבמה. הוא נותן לממסך תחושת רכות, כאשר הסוביניון בלאן המלווה אותו נותן לו חדות, ארומאטיות ומיקוד. שני הזנים תססו יחד, כאשר חלק מהיין (20%) תסס והתיישן על שמריו

### אופי היין

יין לבן בצבע זהוב בהיר, גוף בינוני בעל עמוד שדרה חומצי, עם ארומות וטעמים של ליים, קליפת לימון, גויאבה, תבלינים אקזוטיים, קיוי נקטרינות, מינרליות וסיומת חומצית ארוכה. הסמיון מאפשר ליין השתבחות על ציר הזמן ולכן בשמירה בתנאי אחסון נאותים, היין צפוי להתרכך מעט, להתעגל ולפתח מורכבות מיוחדת.

### Characteristics

White wine with a light golden color, medium body with a firm acidic structure, and aromas and flavors of lime, lemon peel, guava, exotic spices, kiwi, nectarines, minerals and a long acidic finish. The Semillon will allow the wine to cellar well, so in proper storage conditions, the wine is expected to soften and round up slightly and develop a special complexity.

