

דאנזה סווינג

יין אדום יבש



יין בצבע אדום ארגמני, בעל ניחוחות של פטל, שחור, שזיף בשל וטבק. בעל גוף בינוני, יין מלא ומלטף.

נוצר מענבי שיראז (55%) משני כרמים בכפר תבור וענבי ברברה (25%) מגבעת שמש הצמודה לקיבוץ צרעה ומענבי מורבדר (20%) בעין דור.

הכרמים נבצרו בנפרד בחודש אוגוסט, שיראז ראשון וברברה אחרון. אחרי קבלתם ביקב, הענבים של כל כרם טופלו בנפרד. התירוש הותסס בטמפרטורה מבוקרת והמגע עם הקליפות נמשך כשבועיים. אחרי סיום תסיסות ושפיות נקיות, היין הסופי הורכב והתיישן 12 חודשים.

כשרות: בד"ץ עדה חרדית ירושלים, ובית יוסף.

התאמה לאוכל

יין אדום רך רב תחליטי, מתאים במיוחד לבשרים ועופות על האש, גם לכדרות, פסטות.

שיראז, ברברה ו מורבדר

זן ענבים



יבש

מתיקות



6-8 שנים

פוטנציאל יישון



כהל 13.6% | pH 3.61 | חומציות כללית 5.7

נתונים אנליטיים



עין דור: רנדזינה, בכפר תבור: אדמת שחף, גבעת שמש: רנדזינה גרית לבנה.

אדמה



ים תיכוני

אקלים



15-16

טמפרטורת הגשה

