

SEGAL'S WHITE СЕГАЛ БЕЛОЕ



Вино белое сухое

Регион: Негрев, субрегион Дан

Сорта винограда: Коломбар, Совиньон Блан, Мускат

Содержание алкоголя: 11%



Основанная в 1990 году Боксером Шмоелем и Яиром Лернером, компания Баркан на сегодняшний день производит более 10 млн бутылок в год и по праву является вторым по величине винным производителем Израиля. Все вина под маркой «Баркан» производятся в соответствии с требованиями Кашрута.

С 1999 года компания развивает новые мощности в Киббуце Хулда. Здесь производство снабжено современным оборудованием, кондиционированными складами, что гарантирует качество вин. Посетители завода могут посещать не только производственные помещения, которые являются старейшими в Израиле, а так же комнаты дегустаций и винный музей.

Благодаря разнообразному ассортименту вин, компания Баркан получила не одну золотую медаль на выдающихся международных соревнованиях.

Терруар:

Регион Дан – один из субрегионов винодельческого района Самсон к западу от Иудейской долины, характеризуется холмистой местностью с каменистыми, богатыми железом почвами и жарким сухим климатом.

Винификация и выдержка вина:

После сбора полностью созревший виноград доставляется на винодельню, мягко прессуется. После окончания процесса ферментации вино проходит процедуру стабилизации и оклейки, а затем разливается по бутылкам.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-соломенный.

Аромат: Богатый аромат спелых белых фруктов, цитрусовых (грейпфрут), угадываются цветочные нотки.

Вкус: Яркая, свежая кислотность, среднее тело, яблочно-цитрусовое послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Вино составит идеальную пару с домашней птицей и твердыми сырами.

Температура подачи: 10-12°C.