

EMERALD RIESLING CLASSIC BARKAN ЭМЕРАЛЬД РИСЛИНГ КЛАССИК БАРКАН



Вино белое полусухое

Регион: Неgev, субрегион Дан

Сорта винограда: 93% Эмеральд Рислинг,
7% Мускат Александрийский

Содержание алкоголя: 12,5%

Объем производства: 280000 бутылок

Остаточный сахар: 8,5 г/л

История винодельни Barkan началась в 1899 году с небольшого винного завода, построенного Соломоном Фридманом для производства бренди, коньяка и сладких вин. В 1964 году собственником компании стал пищевой холдинг "Тнува". Позднее был построен винодельческий завод. А в 1990 году Яир Лернер и Шмоэль Боксер приобрели винодельческую компанию и основали Barkan Wine Cellars. Сегодня компания является второй по величине винным производителем Израиля, 25% акций винного холдинга принадлежит государству.

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.

Продукция компании очень популярна и сертифицирована как кошерная. Благодаря разнообразному ассортименту вин, компания Баркан получила не одну золотую медаль на выдающихся международных соревнованиях.

Терруар:

Виноградники расположены в одном из самых жарких регионов мира – Неgev, в горной пустыне, на пологих склонах. Почвы преимущественно песчано-глинистые.

Винификация и выдержка вина:

Вино произведено с соблюдением всех требований Кашрута, кроме того, относится к категории мевушаль.

Выдержка вина проводится в стали, для сохранения свежего аромата.



Органолептические характеристики:

Цвет: Желтый, с живым блеском.

Аромат: Цветочное, ароматное вино с нотками мускатного ореха, спелого персика и меда.

Вкус: Освежающее вино с умеренным телом, приятной легкой кислотностью, обладает продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Отличный вариант для аперитива; подойдут молодые сыры и десерты из песочного теста, кексы и бисквиты. Температура подачи: 8-10 °С.