

BEN AMI MERLOT BARKAN

БЕН АМИ МЕРЛО БАРКАН



Вино красное сухое

Регион: Galil

Сорт винограда: 100% Мерло

Содержание алкоголя: 13%

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.

Компания Barkan является одной из крупнейших в Израиле, 25% акций винного холдинга принадлежит государству. Баркан - второй по величине винный производитель Израиля.

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.

Винификация и выдержка вина:

Вино произведено с соблюдением всех требований Кашрута, кроме того, относится к категории мевушаль. Подходит для праздника Пейсах.

Выдержка 6 месяцев в дубовых бочках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый.

Аромат: Нотки диких ягод, черного перца и ванили.

Вкус: Мягкое округлое тело вина, продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с дичью – утка, гусь; из сыров предпочтительнее выдержанные; шоколадные конфеты и сигары также подойдут. Температура подачи 16-18 °С.