

SEMILLON MONFORT BARKAN

СЕМИЙОН МОНФОРТ БАРКАН



Вино белое полусухое

Страна: Израиль

Сорт винограда: 100% Семийон

Содержание алкоголя: 11%

Остаточный сахар: 11,6 гр/л

Объем производства: 220 000 бутылок

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.

Терруар:

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

Винификация и выдержка вина:

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

Выдержка вина проводится в стали, для сохранения свежего аромата.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-желтый.

Аромат: Нотки свежескошенной травы и белых тропических фруктов.

Вкус: Освежающий, легкий. Сладость в вине хорошо сбалансирована кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Предпочтительно сочетать с легкими салатами, постными блюдами из птицы или в качестве аперитива. Температура подачи: 8-10 °С.