

# CHARDONNAY CLASSIC BARKAN ШАРДОНЕ КЛАССИК БАРКАН



**Вино белое сухое**

**Страна:** Израиль

**Сорт винограда:** 100% Шардоне

**Содержание алкоголя:** 12,5%

**Объем производства:** 160000 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.

Выдержка вина проводится в стали, для сохранения свежего аромата.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Золотистый, с янтарным отблеском.

**Аромат:** Финики, сладкие тропические фрукты, минеральный тон.

**Вкус:** Свежий и сухой, с нотками спелых персиков, органичной минеральностью и оптимальным уровнем кислотности.

## **Гастрономические рекомендации:**

Вино составит идеальную пару с домашней птицей и твердыми сырами.

Температура подачи: 10-12°C.



## **Оценки и рейтинги:**

Wine Enthusiast - 88 баллов.