

# KINOR BARKAN КИНОР БАРКАН



## Вино красное сладкое

**Регион:** Израиль

**Сорта винограда:** Кариньян, Аргамон

**Содержание алкоголя:** 12%

**Остаточный сахар:** 123,4 г/л

**Объем производства:** 200000

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.

Относится к категории церковных вин.

Подходит для праздника Пейсах.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Глубокий рубиновый.

**Аромат:** Нотки сухофруктов, сладких красных фруктов.

**Вкус:** Сладкое, округлое вино, оставляет богатое фруктовое послевкусие.

### Гастрономические рекомендации:

Отлично подойдет к красному мясу, приготовленному на гриле, блюдам из дичи и красного мяса. Температура подачи: 16-18°C.