

JERUSALEM
VINEYARD WINERY

תחיית היקבים בירושלים

Special Reserve

מרלו / פטי ורדו
2014

הענבים ליין הספשייל רזרב 2014 של יקבי ירושלים, נבחרו בקפדנות מכרמים מובחרים בעמק האלה. יין בעל צבע אדום עמוק, ארומות עשירות של שזיפים, טבק, ליקריץ וסיידר. בעל גוף מלא, טעם של פרות בשלים וטאנינים אלגנטיים. היין התיישן 24 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות חדשות וישנות. הווה בן לוויה מצויין לתבשילי כבש ובקר בציר עמוק. טמפרטורה מומלצת להגשה: 16-18°C.

כהל בנפח: 14.5%
מכיל ביסולפיט
כשר לפסח
לא מבושל
750ml

תעודת הכשרות:



JERUSALEM
VINEYARD WINERY

הרמב"ן עולה לירושלים

Single Vineyard

פטי ורדו
2016

סדרת הרזרב מתאפיינת בטעמים, ארומות וניחוחות איכותיים. היין יוצר בתנאים מעולים תוך הקפדה יתרה לאורך כל תהליך היצור, החל בטיפוח הכרמים ועד לשיווקו. ענבי הפטי ורדו מהם עשוי יין זה, מקורם בכרם יחידני במורדות הכרמל. היין בעל צבע סגול כהה עמוק, ארומות של שזיפים, עשן, סיידר טרי ונגיעות וניל. מאוזן, אלגנטי ונעים לחיך, בעל טאנינים מאופקים וסיומת ארוכה ומהנה. היין התיישן בחביות עץ אלון צרפתיות 13 חודשים. ילווה היטב מנות בשרים עשירות ברטבים. טמפרטורה מומלצת להגשה: 16-18°C.

כהל בנפח: 13.5%
מכיל ביסולפיט
כשר לפסח
לא מבושל
750ml

תעודת הכשרות:



JERUSALEM
 VINEYARD WINERY

הרמב"ן עולה לירושלים

Single Vineyard

שיראז
 2014

סדרת הרזרב מתאפיינת בטעמים, ארומות וניחוחות איכותיים. היין יוצר בתנאים מעולים תוך הקפדה יתרה לאורך כל תהליך היצור, החל בטיפוח הכרמים ועד לשיווקו. בצבע אדום רימוני עמוק, יין שיראז זה בעל ניחוח מרומם של שזיפים, וויל, עם נגיעות פרי אדום בשרני תוסס, עטוף בטאנינים המושכים באלגנטיות. היין התיישן בחביות עץ אלון צרפתיות במשך 18 חודשים. משתלב היטב עם מנות כבש ותבלינים ריחניים. טמפרטורה מומלצת להגשה: 16-18°C.

כהל בנפח: 13.5%
 מכיל ביסולפיט
 כשר לפסח
 לא מבושל
 750ml

תעודת הכשרות:



JERUSALEM
VINEYARD WINERY

הקמת עיר דוד

בלנד מעורב ירושלמי
מרלו / קריניאן / שיראז
2017

יין מיוחד זה הורכב מענבי קריניאן, מרלו ושיראז שטופחו באהבה על ידי אחד מהכורמים המובחרים של היקב מאזור שפלת יהודה. יין התברך בצבע אדום עמוק והוא בעל ארומות של פרי אדגום בשל ובשרים מעושנים. היין מאוזן ובעל סיומת ארוכה ועשירה. מומלץ לליווי בשרים צלויים על האש ומעורב ירושלמי. היין התיישן ארבעה חודשים עם עץ אלון צרפתי. טמפרטורה מומלצת להגשה: 16-18°C.

כהל בנפח: 12.5%
מכיל ביסולפיט
כשר לפסח
לא מבושל
750ml

תעודת הכשרות:



JERUSALEM
 VINEYARD WINERY

Special Edition
Ceften
 תפילת העץ

מרסלאן
 2016

היין מכיל 85% ענבי מרסלאן, 8% ענבי מרלו ו- 7% ענבי פטיט ורדו. הענבים נבצרו בשיאם בבציר ידני מוקפד בשני אזורי גידול מובחרים- הרי יהודה וזכרון יעקב. בזכות התיישנות היין עם עץ אלון במשך 10 חודשים, ליין ניחוחות של דובדבנים, פירות יער, וניל ומעט טבק. היין ניחן בגוף מאוזן וסיומת מהנה. טמפרטורה מומלצת להגשה: 16-18°C.

כהל בנפח: 13%
 מכיל ביסולפיט
 כשר לפסח
 לא מבושל
 750ml

תעודת הכשרות:

