יקב שור אסטייט שקמה מרסלאן-פטי ורדו
Shorr Estate Shikma Marselan-Petit Verdot

יין עגול ומקסים אשר יעניק חוויה מורכבת ומענגת לכל שותה. היין ייטיב ללוות בשרים על האש, תבשילים בבישול ארוך ומנות מתובלות. את היין מומלץ להגיש בטמפרטורה של 16-18 מע־לות.

אזור יין
ישראל

היקב
ההיסטוריה הענפה של משפחת שור עם עולם היין מתחילה כבר ב- 1848. המשפחה הייתה מהחלוצות של ייצור היין הישראלי, ויצרה יינות שלימים יהיו מפורסמים בעולם כולו. בשנת 2010 אלי שור, דור שביעי למשפחה הירושלמית, מחליט לטעת כרמים בשטחים שבבעלות המשפחה ובכך להעביר את השליטה על תהליך ייצור היין כולו בחזרה ליקב. השטחים שבאזור נחל שקמה ושפלת יהודה, שבהם ניטעו הכרמים הראשונים, נבחרו בזכות יכולתם להעניק לגפנים אופי ים תיכוני עסיסי ועשיר בטעמי פרי ותבלינים ובכך ליצור יינות בעלי אופי שישאו בגאווה את חותמו של יקב שור. צבי סקייסט, בוגר אוניברסיטת אדלייד שבאוסטרליה, איש יין ותיק עם ניסיון עשיר בארץ ובעולם, הוא יינן יקב שור. ביינות שמייצר יקב שור ניתן להרגיש את אישיותו המיוחדת של סקייסט, את הידע העשיר שברשותו ואת נסיונו הרב. יקב שור אסטייט מייצג דורות של ניסיון ועשיה, תשוקה, טכנולוגיה ובעיקר אהבה ליין ולארץ ישראל.

עשיית היין
לאחר התסיסה, נשלח היין למנוחה והתבגרות סבלנית כאשר הוא עטוף בחביות עץ אלון למשך 12 חודשים תמימים. בהגיעו לפרקו מועבר בעדינות לבקבוק ושב למנוחת איזון קצרה בטרם יצא לשוק.

הכרם
סדרת שקמה מבוססת ברובה על שטח הגבעות מצפון לנחל שקמה שבדרום הארץ. האקלים הים תיכוני, יחד עם הרכב הקרקע, מיטיב עם הזנים הים תיכוניים ותורם לעושר הטעם והארומטיות המאפיינים את הסדרה.

זני ענבים
פטי ורדו, מרסלאן

רשמי טעימה
יין עגול ומקסים אשר יעניק חוויה מורכבת ומענגת לכל שותה. היין ייטיב ללוות בשרים על האש, תבשילים בבישול ארוך ומנות מתובלות. את היין מומלץ להגיש בטמפרטורה של 16-18 מעלות.

12.5% אלכוהול | 750 מ"ל, מק"ט 5732 | 7290010287307 | 12 בארגז

כשר

CASPIRITS since 1909
House Of Brands

אזהרה: מכיל אלכוהול – מומלץ להמנע משתיה מופרזת