

ממסעדת כפות תמרים לבוטיק סנטרל ו-Five Stones Vineyards

לקראת הפסח חברו עופר גל, שף מסעדת כפות תמרים המיתולוגית והיום הבעלים של בוטיק סנטרל ועמית קאופמן הסו-שף האגדי והיום מבעלי יקב Five Stones ומציגים יחד לראשונה יינות איכות בבוטיק



יקב Five Stones Vineyards

יקב Five Stones הוא חבית תוססת של אנשים אוהבי יין, כורמים וייננים בעלי ידע, תשוקה וניסיון שחברו יחדיו בכדי ליצור יין משובח ואיכותי בסטנדרטים גבוהים, ללא פשרות וללא קיצורי דרך. את הענבים אנו מגדלים בגבעת ישעיהו אשר בעמק האלה. במקום בו האמונה ניצחה את הכוח, במקום בו הפשטות הביסה את השפע, במקום בו נער קטן יכל ללוחם גדול ומיומן. במקום סימבולי זה, בו דוד נלחם מול גוליית, בחרנו לגדל את היין שלנו.

DvsG לבן 2018 / 79₪

יין DvsG לבן, הבנוי ממסך (בלנד) של גוורצטרמינר ו-40% סוביניון בלאן, שנבנה לאחר סיום התסיסה של כל זן בנפרד ומעניק ליין ארומת מי ורדים ועשבוניות קלה. היין בעל חומציות מרעננת, טעמי פרי טרופי עדינים וסיומת נעימה.

DvsG רוזה 2018 / 79₪

יין רוזה DvsG עשוי מ-90% ענבי מרלו ו-10% ענבי קברנה סוביניון. הענבים נבצרו במהלך חודש אוגוסט בבציר ידני. ליין גוון אפרסק, ארומה פרחונית ופרי רענן, המשתלבת היטב עם טעמי פרי רכים וחמיצות נעימה ומרעננת.

DvsG אדום 2017 / 99₪

יין DvsG אדום מבציר 2017 הוא ממסך של זנים ים תיכוניים: 42% שיראז, 23% מרסלון, 23% קרינאן ו-12% פטיט סירה, אשר התבגרו בחביות עץ אלון צרפתי, כ-30% מהן חדשות, במשך 10 חודשים. היין בעל גוון אדום-סגול, ניחוחות שזיף שחור, פרחי סיגליות ותבלינים אשר משתלבים היטב עם טעמי הפרי, טאנינים עגולים וניחוח עץ האלון. ליין מורכבות, אלגנטיות וסיומת עשירה.

נוביליטי 215a אדום / 139₪

היין הינו ממסך של קברנה סוביניון, מרלו, פטי וורדו וקברנה פרנק שהתיישנו בחביות עץ אלון 12 חודשים. ליין גוון אדום עמוק, ארומת פרי עשירה בשילוב עם ניחוחות תבלינים המשתלבות היטב עם ארומת העץ הקלוי. היין עשיר בטעמי פרי שחור, קפה ומעט מוק. ליין סיומת נדיבה ומרשימה.

