



Ramot Naftaly Winery

גוורצטרמינר

זן הגוורצטרמינר מגיע אלינו מנפת דרום טירול, למרגלות הרי הדולמיטים שבצפון איטליה. זהו זן עוצמתי בעל רמת סוכרים גבוהה שלרוב מייצרים ממנו יין לבן חצי יבש. ההחלטה לייצר יין לבן הגיעה אחרי שנים של התמחות בייצור יינות אדומים, האזור והאקלים של מרום הגליל התאימו לגידול של זן זה. יצחק כהן, היינן והמייסד, יבחר לייצר את יין הגוורץ קצת אחרת תוך תהליך מורכב יותר. התוצאה היא יין יבש עם נגיעות ארומטיות מתוקות.

שנת בציר: 2022

הרכב היין: 100% ענבי גוורצטרמינר

כרם: ענבי הגוורצטרמינר גדלים בחלקה של 2 דונם במושב ספסופה שבגליל העליון.

בציר: הענבים נבצרו בשעות המוקדמות של הבוקר בבציר ידני וסלקטיבי בשלהי חודש אוגוסט.

תהליך הייצור: לאחר הבציר האשכולות עוברים מיון ידני ועוברים תהליך סחיטה איטי באשכולות שלמים. תסיסת היין נמשכת עד להוצאת כל הסוכרים והגעה ליין יבש לחלוטין

רשמי טעימה: טעמו של היין הוא בתחושה של מתיקות קלילה אך אין בו כלל סוכר. יש בו ארומות פרחוניות מיוחדות.

נתוני מעבדה:

אלכוהול: 13%

PH: 3.3

בריקס (סוכר): 23