

# Waltz דאנזה

## יין לבן יבש



### התאמה לאוכל







יין לבן מלא ורענן, מלווה היטב מאכלי ים, דגים, עופות, מאכלים אסייתיים בחריפות מעודנת.

יין בצבע צהוב בהיר עם נטייה לירוק, בעל ניחוח פרחוני של וורדים ושל פירות טרופיים אחרים כמו קיווי ומלון. ליין גוף מלא, ארוך ורענן בפה.

היין הופק מענבי ויונייה מכרם הר ברכה (38%), מענבי שרדונה (22%) מכרם שילה, מענבי מרסאן (20%) וגוורצטרמינר (20%) בכפר תבור.

הכרמים נבצרו בנפרד, אלו שהקדימו בגליל התחתון בתחילת אוגוסט והכרמים בשומרון כחודש לאחר מכן. המיץ הופרד עם קבלת הפרי וקורר. בתום שפייה, הותסס המיץ הנקי במיכל נירוסטה בטמפרטורה מבוקרת במשך חודש. הבלנד היחודי נשמר "על השמרים" שישה חודשים נוספים.

**כשרות:** בד"ץ עדה חרדית ירושלים, ובית יוסף.

זן ענבים	יונייה, שרדונה, מרסאן וגוורצטרמינר.	
מתיקות	יבש	
פוטנציאל יישון	3-5 שנים	
נתונים אנליטיים	כהל 14.0%   pH 3.46   חומציות כללית 6.8	
אדמה	טרה רוסה דקה על סלע גירית בשומרון, גרמוסול בגליל התחתון.	
אקלים	ים תיכוני	
טמפרטורת הגשה	10-12	