

קטלוג יינות
2017



פידבק 100 | 02-5020066

כשר לפסח
בהשגחת הבר"ץ
ירושלם
עיר הקודש


חבל יהודה
CHEVEL YEHUDA WINERY

יקבי חבל יהודה, מושב זנוח . 053-3155700 . CHEVELYEHUDA@GMAIL.COM

קברנה פטי ורדו 2014 יין יבש בגוון אדום עמוק ועשיר

היין מופק משילוב של ענבי קברנה-סוביניון (78%) ופטי ורדו (22%) מגבעות שילה. שילוב הזנים ואיכותם הגבוהה מעניקה ליין טעם פירותי עשיר המשלב נגיעות עץ צרפתי, בשומת (ארומה) של דובדבנים בשלים ואוכמניות בשילוב תבלינים. האיזון הנפלא נותר גם בסיומת הארוכה והמרשימה. היין נלגם באירועים מיוחדים, סעודות איכות, ארוחות גורמה. נהדר עם מנות עוף ובשר.



יישון בחבית: 22 חודש

קברנה מרלו 2013 יין יבש בגוון אדום חזק

יין קברנה מרלו מופק מענבי קברנה סוביניון (37%) ומרלו (37%) מאדמת מורדות הר ברכה שבשומרון ומענבי קברנה פרנק (26%) מכרמי עמק האלה בחבל יהודה, איכות הפרי הגבוהה מעניקה ליין אצילי זה בשומת (ארומה) קסיס ואוכמניות ופלפל ירוק וטעם עץ צרפתי אלגנטי, משתלב בסעודות איכות, ארוחות גורמה, ונלגם נהדר עם מנת בקר או עוף עשיר.



יישון בחבית: 18 חודש

מצפה 2014 ממסך

מצפה ממסך (בלנד) - הרמוניה של טעמים. היין מופק משילוב נכון של ענבים איכותיים: ענבי קברנה סוביניון (70%) וענבי מרלו (22%) הגדלים בגליל העליון ובחבל יהודה יחד עם ענבי פטי ורדו (8%) מאדמת שילה. האיזון בין מגוון הענבים ומוצאם ההררי העניק ליין, ארומה ייחודית של פרי אדום, תיבול עשבוני טרי, ונימות של עץ אלון. מצפה ממסך הוא בעל טעם עשיר ושופע של פרי מתקתק עם גוון נעים של וניל. ליין טאנינים רכים ותחושת פה מלטפת, וסיומתו ארוכה ורעננה. מצפה ממסך מתאים את עצמו היטב עם בשרים איכותיים או גבינות קשות.



יישון בחבית: 14 חודש

מצפה 2013 ממסך / מהדורה שניה

מצפה ממסך (בלנד) הוא יין משולש-זנים (62.5%) קברנה סוביניון 25% מרלו, 12.5% פטי ורדו מהגליל העליון והשומרון) המעניק הרמוניית טעמים של אלגנטיות. ליין מצפה ממסך גוף עשיר, פרי שופע ומבנה רך, הנהנים מאיזון מדויק הן בטעמו והן בניחוחותיו. חוש הריח יהנה מניחוח נוכח המורכב ממתקתקות של פירות יער אדומים ושחורים, בשלים ועסיסיים מתוקים במידה, ומונגדים בשרפי אלון, בהנגדה שמעניקה ליין עומק לצד מורכבות. יין מצפה ממסך הנו יין אקסקלוסיבי ונלגם בארוחות גורמה ובסעודות מושקעות, לצד בשרים, דגים, וכן גבינות עשירות. מצפה מתאים לשתיה מיידית ויושבח ביישון בן מספר שנים בתנאים נאותים. יין המהדורה השנייה של מצפה ממסך הוסיף עומק והשתבח לאין שיעור בזכות תוספת של עוד 6 חודשי יישון נינוח בחביות עץ טבעי.



יישון בחבית: 14+6

זכה במדליית זהב בתחרות TERRAVINO 2016

מצפה 2013 זרב

מצפה זרב הוא יין בלנד יבש משולש-זנים נבחרים, משולבים ומותאמים (37% קברנה סוביניון מענבי הר ברכה, 25% פטי ורדו מענבי שילה, 19% קברנה ו-19% מרלו מכרמי הגליל העליון) טעמו הייני עמוק ושופע, רחב ועסיסי, נפרש לאורך החיך כשהוא נתמך בחומציות מאוזנת ורעננה ובמוצקות טאנינית מרוככת. למצפה בשומת (ארומה) של פרי שופע ועשיר אך ממוקד, (תות עץ שחור, פטל, דובדבנים שחורים בשלים) בהשלמה נוגדת של תבליני עץ אלון אלגנטיים. מצפה מותיר סיומת ארוכה ומהדהדת של פירתיות מרוכזת ומדויקת. מצפה נלגם טוב לצד מנות גורמה מושקעות, וכן עם גבינות עתיקות. היין יהיה במיטבו לאחר יישון בן שנתיים בבקבוק, אם כי יוסיף להתפתח ביישון בן מספר שנים נוספות בתנאים נאותים. לחיים.



יישון בחבית: 20 חודש

עמינדב 2013 יין אדום יבש

יין אדום יבש (65% קברנה סוביניון, 18% מרלו, 17% פטי ורדו מהרי השומרון) עם גוון עמוק ודחוס, בשומת משולבת להפליא של פירות יער רעננים ותיבול מתקתק של שרפי אלון. לעמינדב גוף עשיר ומלא, שופע פרי הנתמך בטאנינים מוצקים וסיומת המהדהדת זמן רב. למרות עושרו, יין עמינדב אינו כבד ושומר על אלגנטיות מרשימה.



יישון בחבית: 24 חודש

זכה במדליית זהב בתחרות TERRAVINO 2017

אזמרה 2013 יין בסגנון פורט

אֶזְמֶרָה מופק מענבים בשלים שגדלו בגבעות שילה הפוריות, אדמת הכרמים הקדומה של ארץ ישראל, 750 מטר מעל פני הים, ונבצרו בבציר דיני סלקטיבי בעלות השחר. אדמת שילה מיצתה לענביו טעמי פירות תות, עם נגיעות וניל, שוקולד, וקפה. מעליהם מרחפת חריפות אלכוהולית קלילה בעוד בשלות הענב מיצקה בו רמת עפיצות של טאנינים מאוזנים. אֶזְמֶרָה מתאפיין במלאות גופית ונהנה מבשומת (ארומה) רעננה של פטל עשיר ומרובו, פלפל-שחור, צימוקים שחורים וקינמון, טבק וקופסת סגרים. מתיקותו השופעת אינה גורעת ממורכבות טעמיו המדויקת ומהיותו בר סיומת ארוכה, משיית ומתמשכת, אלגנטית ואצילית. יין אֶזְמֶרָה משתלב היטב עם גבינות קשות וקינוחים על בסיס פירות. תוספת יישון בשמירה נאותה תעשיר את איכות השבחתו.



יישון בחבית: 30 חודש

חצרון 2014 יין אדום מתוק

אדמת יהודה הבראשיתית הוציאה את המיטב שבתוכה אל כרמיה, הרוח שנשבה בענבים האדומים הסמיקה אותם יותר, והקרה האופיינית שהתמודדה עם קרני השמש נתנה להם את עוצמתם מחד וטעמם המתוק מאידך. ההרמוניה של זני ענבים איכותיים במיוחד, תנאי גידול ייחודיים, יישון בן 18 חודש בחביות עץ, והיד המלטפת של יקב "חבל יהודה" מציבה את יין "חצרון" כיין איכותי מומלץ. היין בעל גוון ארגמני עמוק, עם ארומה של ליקר שזיפים ודובדבן שחור מתובל בקינמון, גוף מלא ונדיב עם שפע עשיר של טעמי פרי בשל וסיומת ארוכה בניחוח פירות יבשים ותבלינים. יישון נכון יעצים את מנעד הטעמים של יין זה. מומלץ להגישו צונן קלות, עם קינוחים מבוססי פירות או פירות יבשים.



יישון בחבית: 18 חודש