

וויט טוליפ

ווייט טוליפ 2017 הינו ממסך ייחודי של 2 זנים לבנים השונים באופיים: גורצטרמינר פירותי, מתובל ומתקתק וסובניון בלאן עשבוני רענן וחמצמץ. הענבים בשני הכרמים נבצרו באופן ידני והענבים הובלו בקירור ליקב. עם הגעת הענבים ליקב הם רוסקו, קוררו בעזרת מחליף חום והועברו מיידית לפרס הפנאומטי. כל זן נסחט למכל משלו, ורק הנוזל החופשי (free run) הועבר למיכלים. התירוש הותסס בעזרת שמרים מתורבתים המתאימים במיוחד לזנים ארומטיים. התסיסה נעשתה בטמפרטורה נמוכה ונמשכה כ-40 יום. בתום התסיסה עברו היינות שפייה ותהליכי הצללה וייצוב עדינים, בכדי שלא לפגוע בארומות הייחודיות של היין.

גורצטרמינר וסובניון בלאן

הרכב זני

סובניון בלאן

פלאטו דלתון

וולקנית

850 מטר

גורצטרמינר

כפר יובל

וולקני וטרה-רוסה

350 מטר

**כרם
סוג אדמה
גובה**

ארומות טרופיות ושל פרי הדר

ארומה

גויאבה, אשכוליות וליצי'

טעם

סיומת רעננה וצבע קש בהיר

סיומת

דוד בר-אילן, יינן



וויט טוליפ מסדרת טוליפ

סדרת יינות ייחודיים ומקוריים. הסדרה מורכבת מזנים קלאסיים ומוכרים באינטרפטציה אישית וייחודית ליקב טוליפ. אלו יינות נגישים המתאימים מאוד לאקלים הים תיכוני.