



Das Weingut:

Das Gebiet in den Bergen von Obergaliläa ist Herz und Seele der Galil Mountain Winery. Seit über 2000 Jahren sind diese Berge, die zu den höchsten Israels zählen, dank einzigartiger Topographie, Boden und Klima der perfekte Ort für den Weinanbau. Die Galil Mountain Winery sucht das sensible Gleichgewicht zwischen Tradition und Moderne zu bewahren.

Die Vinifikation:

Nach der 7-14tägigen Gärung in Edelstahl durchlief der Wein die malolaktische Gärung und reifte für 6 Monate in Edelstahltanks um seinen typischen, fruchtigen Charakter auszubauen und zu bewahren.

Der Wein:

Tiefes Rot mit leuchtenden Reflexen. Charakteristische Nase von aromatischen Brombeeren, frisch gepflückten Heidelbeeren und Waldfrucht-Marmelade, untermalt von delikaten Noten von Nelken und frischen Kräutern. Auch am Gaumen ein Cabernet Sauvignon im besten positiven Sinne. Mittelkräftiger Körper, gefällig-angenehme Säure und ein traumhaft samtiger Abgang.

Die Analyse:

Trocken, Restzucker 1,4 g/l, Säure 5,1 g/l, Alkohol 14,5 %vol.

Die Speisen:

Hervorragender Begleiter von dunklem Fleisch und Wild, sowie zu würzigen Pastagerichten und aromatischem Käse.