

Terra vinifera, s.r.o.  
Katalog  
**Barkan** | Izrael

# Village | Monfort

## Village Semillion



**sklizeň** | 2009  
**alkohol** | 11,6%  
**vinice** | Dan/Mazkeret Batia  
**cukr** | polosuché  
**dub** | ne  
**pH** |  
**hustota** |  
**extrakt** | 29,9 g/l  
**oxid siřičitý** | 132 mg/l  
**fermentace** |  
**teplota podávání** | 12°C

Světloúké příjemné víno s plnou ovocnou vůní. V chuti je hebké, zaoblené, máslové s velmi jemnou kyselinkou. Z odrůdy semillion se vyrábí slavné Sauternské. I tento semillion z Izraele může být dokonalým doplňkem pařtik, předkrmů a jemných jídel. Anebo se dá velmi dobře vypít i jen tak pro radost.

**cena včetně DPH 114,- Kč**

*kořer pro pesach, mevušal*

## Village Carignan



**sklizeň** | 2009  
**alkohol** | 11,9%  
**vinice** | Galil  
**cukr** | suché  
**dub** | ne  
**pH** |  
**hustota** |  
**extrakt** | 29,5 g/l  
**oxid siřičitý** | 102 mg/l  
**fermentace** |  
**teplota podávání** | 16°C

Víno z původem španělské odrůdy, která se už jen málokdy zpracovává samostatně. Vyniká zřetelnými tříslovinami v kombinaci s jemnou kyselinkou. Ve vůni se objevují noty povidel, viřní a inkoustu, v chuti je carignan plný, svěží s rurálním charakterem. Dá se doporučit k výrazným a mastným jídlům a ostřejším uzeninám.

**cena včetně DPH 114,- Kč**

*kořer pro pesach, mevušal*

# Kiddush

## Kinor Sacramental Carignan



**sklizeň** | směs ročníků  
**alkohol** | 12,3%  
**vinice** | Samson  
**cukr** | sladké  
**dub** | ne  
**pH** |  
**hustota** |  
**extrakt** | 175,2 g/l  
**oxid siřičitý** | 30 mg/l  
**fermentace** |  
**teplota podávání** | 12°C

Sladké víno ze staré španělské odrůdy. Je vyráběno ze seschlých hroznů zejména za obřadním účelem. V tradičních rodinách se podává na zahájení řabatu (kíduř) a jeho ukončení (chavdala). Typickou vůni a chutí rozinek a sušeného ovoce připomíná portské nebo kyperskou commandarii.

**cena včetně DPH 120,- Kč**

*V nabídce je rovněž verze bez alkoholu (Pure Grape Juice) v ceně 96,- Kč kořer pro pesach, mevušal*

# Domaine

## Domaine Emerald Riesling



sklizeň |  
alkohol | 12,5%  
vinice | Dan/Mazkeret Batia  
cukr | polosuché  
dub | ne  
pH | 3,35  
hustota | 0,993  
extrakt | 28,3 g/l  
oxid siřičitý | 93 mg/l  
fermentace | 3 týdny, 12°C  
teplota podávání | 10-12°C

Vyrobeno z hroznů z vinice v subregionu Dan. Horké středomořské klima je optimální pro rozvoj charakteristických vlastností této odrůdy. Emerald riesling byl vyšlechtěn v roce 1948 v Kalifornii z odrůd muscadelle a ryzlink rýnský. Polosuchý emerald riesling je krásně vyvážený s překvapivě plným tělem. Má spíše ryzlinkové než muškátové charakteristiky.

**cena včetně DPH 162,- Kč**

*košer pro pesach*

## Domaine Cab. Sauvignon



sklizeň |  
alkohol | 12,7%  
vinice | Tabor /Tabor, Kfar Kiš  
cukr | suché  
dub | ne  
pH | 3,7  
hustota | 0,994  
extrakt | 34,7 g/l  
oxid siřičitý | 59 mg/l  
fermentace | 1 týden, 25°C  
teplota podávání | 18°C

Mladý cabernet sauvignon je i přes svůj nízký věk zajímavou osobností. Víno z okolí hory Tábor v Galileji je svěží, veselé se širokou škálou ovocných tónů v chuti i vůni. Měkké třísloviny a zaoblený závěr činí toto víno velmi příjemné.

**cena včetně DPH 192,- Kč**

*košer pro pesach*

## Domaine Merlot



sklizeň |  
alkohol | 12,5%  
vinice | Latroun /Nachšhon  
cukr | suché  
dub | ne  
pH | 3,67  
hustota | 0,995  
extrakt | 35,8 g/l  
oxid siřičitý | 35 mg/l  
fermentace | 1 týden, 23°C  
teplota podávání | 18°C

Hrozny, z nichž se vyrábí tento merlot, dozrávají nedaleko trapistického kláštera v Latrunu. Chladné noci a teplé dny přispívají k bohaté barvě, dávají vínu vůni "ovocného koláče" a plnou chuť. Domaine Merlot je osobitě lahodné víno. Merlot je odrůda náročná na teplo a v Izraeli má proto optimální podmínky.

**cena včetně DPH 192,- Kč**

*košer pro pesach*

## Domaine Durif (Petit Syrah)



sklizeň | 2008  
alkohol | 12,8%  
vinice | Dan/Hulda  
cukr | suché  
dub | ne  
pH | 3,8  
hustota | 0,994  
extrakt | 31,2 g/l  
oxid siřičitý | 50 mg/l  
fermentace | 1 týden, 23°C  
teplota podávání | 16-18°C

Hrozny tohoto francouzského křížence shirazu a peloursinu byly sklizeny poblíž vinařství Barkan. Horké klima dalo vínu bohatost a neuvěřitelně tmavou barvu. Víno si udrželo všechny znaky svého exotického předka. Durif je také charakteristický bohatým aroma, plným tělem a příjemnou tříslovinou. Vhodný je např. ke skopovému.

**cena včetně DPH 192,- Kč**

*košer pro pesach*

## Classic Sauvignon Blanc



**sklizeň** | 2009  
**alkohol** | 12,4%  
**vinice** | Galilee, Adulam/Tel Safit  
**cukr** | suché  
**dub** | ne  
**pH** | 3,36  
**hustota** | 0,990  
**extrakt** | 21,5 g /l  
**oxid siřičitý** | 126 mg/l  
**fermentace** | 3 týdny, 12°C  
**teplota podávání** | 10-12°C

Hrozny z Galileje byly doplněny o hrozny z vinice Tel Safit v subregionu Adulam a vzniklo elegantní víno s celou paletou vůní. Od tónů čerstvě pokosené trávy až po zralé mango. Izraelský sauvignon je světlý, osvěžující, ovocné chuti a s dlouhým závěrem.

**cena včetně DPH 180,- Kč**

*košer pro pesach*

## Classic Emerald Riesling



**sklizeň** | 2009  
**alkohol** | 12,5%  
**vinice** | Tel Safit, M. Batia, Tabor  
**cukr** | polosuché  
**dub** | ne  
**pH** | 3,40  
**hustota** | 0,993  
**extrakt** | 26,7 g /l  
**oxid siřičitý** | 115 mg/l  
**fermentace** | 3 týdny, 12°C  
**teplota podávání** | 10-12°C

Tento americký kříženec odrůd muscadelle a ryzlink rýnský má velmi světlou barvu, svěží vůni a krásnou strukturu. Emerald riesling je krásně vyvážený, příjemně lehký, nasládlý, v chuti s tóny citrusu a máty. Tělo je střední, závěr čistý, nekomplikovaný.

**cena včetně DPH 180,- Kč**

*košer pro pesach*

## Classic Chardonnay



**sklizeň** | 2009  
**alkohol** | 12,5%  
**vinice** | Adulam /Tel Safit  
**cukr** | suché  
**dub** | ne  
**pH** | 3,62  
**hustota** | 0,992  
**extrakt** | 22,5 g/l  
**oxid siřičitý** | 150 mg/l  
**fermentace** | 3 týdny, 12 -15°C  
**teplota podávání** | 8-10°C

Ani izraelské chardonnay nezapře, že z této odrůdy se vyrábějí vína šampaňského typu. Vůni cukrového melounu, citrusu, broskve a ananasu doplňuje svěží kyselinka. Chuť je vyvážená, tělo střední, konec bohatý s vzrušující chutí tropických plodů. Hodí se k bílým plísňovým sýrům, rybám a drůbeží.

**cena včetně DPH 180,- Kč**

*košer pro pesach*

## Classic Shiraz Rosé



**sklizeň** | 2009  
**alkohol** | 12%  
**vinice** | Dan/Hulda  
**cukr** | suché  
**dub** | ne  
**pH** | 3,42  
**hustota** | 0,994  
**extrakt** | g/l  
**oxid siřičitý** | mg /l  
**fermentace** | 3 týdny, 12°C  
**teplota podávání** | 10-12°C

Zvláštní charakter tohoto vína určuje specifický výrobní postup. Krátká macerace tmavých hroznů shirazu je následována tři týdny dlouhou fermentací při 12°C. Tmavě růžové víno má vůni višňi, švestek až medu a dlouhý závěr.

**cena včetně DPH 180,- Kč**

*košer pro pesach*

# Classic

## Classic Cabernet Sauvignon



**sklizeň** | 2007, 2008  
**alkohol** | 13%  
**vinice** | Galilee, Golan  
**cukr** | suché  
**dub** | 10 měsíců (6 mikrooxidace)  
**pH** | 3,75  
**hustota** | 0,993  
**extrakt** | 31,1 g/l  
**oxid siřičitý** | 90 mg/l  
**fermentace** | 10-14 dní, 26°C  
**teplota podávání** | 18-20°C

Hrozny byly sklizeny na vinicích v Galileji a na Golanských výšinách. Aroma drobných lesních plodů doplňují tóny tabáku a vanilky, získané zráním v sudech. Víno má nádhernou strukturu, zaoblené třísloviny, bohatý závěr a potenciál ještě zrát v dobrém sklepe.

**cena včetně DPH 210,- Kč**

*košer pro pesach, ročník 2007 mevušal*

## Classic Merlot



**sklizeň** | 2009  
**alkohol** | 13,4%  
**vinice** | Galilee, Golan  
**cukr** | suché  
**dub** | 10 měsíců (část)  
**pH** | 3,79  
**hustota** | 0,993  
**extrakt** | 30,9 g/l  
**oxid siřičitý** | 51 mg/l  
**fermentace** | 7-10 dní, 25°C  
**teplota podávání** | 18-20°C

Dokonalý merlot z Horní Galileje má temnou barvu a ve vůni typické noty višňové, ostružin, hřebíčkové a pepře. V chuti je plný, ovocný s jemnou tříslovinou. Velmi dlouhý bohatý závěr předurčuje tento merlot k vychutnání při klidném posezení. V případě kombinace s jídlem lze doporučit pokrmy se švestkovou omáčkou.

**cena včetně DPH 210,- Kč**

*košer pro pesach*

## Classic Pinot Noir



**sklizeň** | 2009  
**alkohol** | 12,7%  
**vinice** | Negev/Makteš Ramon  
**cukr** | suché  
**dub** | 6 měsíců  
**pH** | 3,73  
**hustota** | 0,995  
**extrakt** | 31,1 g/l  
**oxid siřičitý** | 58 mg/l  
**fermentace** | 10 dní, 22°C  
**teplota podávání** | 18°C

Vinice v poušti dává nádherné víno s vůní jahod a černých třešní. Rulandské modré z Negevu je typickým představitelem své odrůdy, specifické klima přidává ještě krásnou olejovitou strukturu. Další archivaci získává toto víno na sametovosti a kořenitosti. Vhodné např. ke grilovanému lososu nebo jemné zvěřině. Je nezvykle tmavé.

**cena včetně DPH 210,- Kč**

*košer pro pesach*

## Classic Shiraz



**sklizeň** | 2009  
**alkohol** | 13,3%  
**vinice** | Adulam/Tel Safit  
**cukr** | suché  
**dub** | 6 měsíců  
**pH** | 3,74  
**hustota** | 0,993  
**extrakt** | 29,8 g/l  
**oxid siřičitý** | 83 mg/l  
**fermentace** | 8 dní, 23 – 26°C  
**teplota podávání** | 18°C

Víno z domněle perské odrůdy je proslavené krásnou barvou a exotickým buketem s tóny karobu, medoviny, pepře. Ne neprávem příručky uvádějí rovněž vůni koňského sedla. Pokud chcete něco domácího v prostředí Blízkého východu, už nehledejte. Tento shiraz s příjemným zastoupením tříslovin a bohatým závěrem je dobrá volba.

**cena včetně DPH 210,- Kč**

*košer pro pesach*

## Classic Pinotage



**sklizeň** | 2009  
**alkohol** | 14%  
**vinice** | Adulam/Tel Safit  
**cukr** | suché  
**dub** | 10 měsíců  
**pH** | 3,65  
**hustota** | 0,993  
**extrakt** | 30,5 g/l  
**oxid siřičitý** | 43 mg/l  
**fermentace** | 10 dní, 23-26°C  
**teplota podávání** | 20-22°C

Víno z révy, kterou v roce 1924 vyšlechtil v Jižní Africe prof. Abraham Isaac Perold. V Izraeli dává nádherná, plná, aromatická vína skvělé chuti. Barkan bylo první vinařství, které s pinotáží v Izraeli přišlo. Classic pinotage je typická svou kombinací ovocných a kořenitých tónů. Má dlouhý elegantní závěr.

**cena včetně DPH 210,- Kč**

*košer pro pesach*

# Classic | Mevushal

## Classic Riesling | Colombard



**sklizeň** | 2009  
**alkohol** | 12,3%  
**vinice** | Adulam/Tel Safit  
**cukr** | polosuché  
**dub** | ne  
**pH** | 3,45  
**hustota** | 0,995  
**extrakt** | 20,4 g/l  
**oxid siřičitý** | 75 mg/l  
**fermentace** | 3 týdny, 12°C  
**teplota podávání** | 10-12°C

Cuvée ze dvou velmi rozdílných bílých odrůd. Květinový a citrusový charakter emerald rieslingu odrůda colombard skvěle doplňuje a vzniká krásné polosuché víno pro nejrůznější příležitosti. Hodí se k rybám, exotickým úpravám drůbeže a smetanovým sýrům.

**cena včetně DPH 162,- Kč**

*košer pro pesach, mevushal*

## Classic Cabernet | Merlot



**sklizeň** |  
**alkohol** | 13%  
**vinice** | Galilee  
**cukr** | suché  
**dub** | 6 měsíců  
**pH** | 3,78  
**hustota** | 0,995  
**extrakt** | g/l  
**oxid siřičitý** | mg/l  
**fermentace** | 7-10 dní, 26-28°C  
**teplota podávání** | 16-18°C

Plný, bohatě strukturovaný cabernet sauvignon a jemnější sofistikovaný merlot dávají v poměru 6 ku 4 krásné víno typu Bordeaux. Plné a vláčné s příjemným závěrem. Víno se hodí k izraelské a obecně středomořské kuchyni, je vhodné k masitým předkrmům a jemnějším úpravám červeného masa.

**cena včetně DPH 192,- Kč**

*košer pro pesach, mevushal*

## Classic Merlot | Argaman



**sklizeň** |  
**alkohol** | 12,5%  
**vinice** | Galilee  
**cukr** | suché  
**dub** | 6 měsíců  
**pH** | 3,80  
**hustota** | 0,994  
**extrakt** | g/l  
**oxid siřičitý** | mg/l  
**fermentace** | 7 dní, 24°C  
**teplota podávání** | 16-18°C

Cuvée z izraelské odrůdy argaman (40%) a merlotu (60%), který má v Izraeli ty nejlepší podmínky. Argaman dodává vínu temnou barvu, kyselinku a lehké ovocné aroma. Merlot přispívá jemnou tříslovinou a dalšími svými charakteristickými vlastnostmi. Hodí se ke středomořské kuchyni.

**cena včetně DPH 192,- Kč**

*košer pro pesach, mevushal*

# Reserve

## Reserve Sauvignon Blanc



**sklizeň** | 2008, 2009  
**alkohol** | 13,4%  
**vinice** | Galil/Dovev, Adulam /Tel Safit  
**cukr** | suché  
**dub** | 6 měsíců  
**pH** | 3,47  
**hustota** | 0,991  
**extrakt** | 16,9 g/l  
**oxid siřičitý** | 138 mg/l  
**fermentace** | 25-30 dní, 12-14°C  
**teplota podávání** | 10-12°C

Reserve Sauvignon je vyráběn velmi složitým postupem, který začíná už tím, že hrozny pocházejí z vinic s rozdílnou nadmořskou výškou a horninovým podložím. Část vína kvasí v nových dubových sudech, část mimo ně. Po smíchání vzniká elegantní plné víno s máslovým charakterem, daným fermentací v sudech a čistým bohatým závěrem.

**cena včetně DPH 252,- Kč**

*košer pro pesach*

## Reserve Emerald Riesling



**sklizeň** | 2009  
**alkohol** | 12,7%  
**vinice** | Dan/Mazkeret Batia  
**cukr** | suché  
**dub** | 5 měsíců  
**pH** | 3,38  
**hustota** | 0,993  
**extrakt** | g/l  
**oxid siřičitý** | mg/l  
**fermentace** | 3 týdny, 12°C  
**teplota podávání** | 10-12°C

V Izraeli se daří i kalifornskému kříženci zvanému emerald riesling. V roce 1948 ho vyšlechtil prof. Harold Olmo. Emerald z rezervy je příjemně nasládlý a zaoblený s vůní ovoce a muškátu. Dobře vychlazený zpríjemní večerní posezení, může být pěkným dárkem. Víno obsahuje 95% emerald rieslingu a 5% muškátu alexandria.

**cena včetně DPH 252,- Kč**

*košer pro pesach*

## Reserve Chardonnay



**sklizeň** | 2009  
**alkohol** | 14,1%  
**vinice** | Judea/Dolev, Galilejské vinice  
**cukr** | suché  
**dub** | 6 měsíců  
**pH** | 3,38  
**hustota** | 0,991  
**extrakt** | 18,0 g/l  
**oxid siřičitý** | 164 mg/l  
**fermentace** | 14 dní sud, 20 tank  
**teplota podávání** | 8-10°C

Překrásné víno pro slavnostní příležitosti. Hrozny se sklízí ručně na vysoko položených vinicích, v Galileji, část hroznů může pocházet ze středního Izraele. Kvasí v sudech při 18°C, pak v tancích při 14-16°C. Má vůni přezrálého tropického ovoce, v chuti je jemné s krásným závěrem. Hodí se k měkkým sýrům, bílým omáčkám, bažantovi a jemným úpravám masa.

**cena včetně DPH 294,- Kč**

*V nabídce rovněž Reserve Chardonnay Negev z experimentální vinice v poušti Negev v ceně 294,-Kč, košer pro pesach*

## Reserve Cabernet Sauvignon



**sklizeň** | 2006, 2007  
**alkohol** | 14%  
**vinice** | Galilee, Golan, Jerusalem  
**cukr** | suché  
**dub** | 20 měsíců  
**pH** | 3,66  
**hustota** | 0,993  
**extrakt** | 31,9 g/l  
**oxid siřičitý** | 83 mg/l  
**fermentace** | 2 -3 týdny, 26-30°C  
**teplota podávání** | 20-22°C

Typickou barvu a vůni cabernetu doplňuje nezvykle nasládlý začátek, který se rozvíjí přes tóny lesních plodů v decentní, jádrovitý závěr. Sklizeň je přesně načasována, aby si víno udrželo ovocný charakter. Tento cabernet je vhodný nejen jako doplněk k jídlu, ale i k příjemnému posezení s přáteli. Má velký potenciál k dalšímu zrání.

**cena včetně DPH 330,- Kč**

*košer pro pesach*

# Reserve

## Reserve Merlot



**sklizeň** | 2007  
**alkohol** | 13,9%  
**vinice** | Galilee, Golan  
**cukr** | suché  
**dub** | 14 měsíců  
**pH** | 3,55  
**hustota** | 0,993  
**extrakt** | 31,3 g/l  
**oxid siřičitý** | 90 mg/l  
**fermentace** | 2 týdny, 26°C  
**teplota podávání** | 20-22°C

Víno krásné struktury, plné, dřevité, višňové vůně a nádherné barvy. Černý rybíz a ostružiny v chuti postupně přecházejí v okouzující závěr. Harmonii vína ovlivňuje přesně načasovaná sklizeň. Jedno z našich nejlepších vín, které se chváří samo. Stačí jen ochutnat a smeknete před uměním izraelských vinařů.

**cena včetně DPH 330,- Kč**

*košer pro pesach*

## Reserve Pinotage



**sklizeň** | 2008  
**alkohol** | 13,2%  
**vinice** | Adulam/Tel Safit  
**cukr** | suché  
**dub** | 14 měsíců  
**pH** | 3,62  
**hustota** | 0,989  
**extrakt** | 29,4 g/l  
**oxid siřičitý** | 83 mg/l  
**fermentace** | 23 dní, 26-28°C  
**teplota podávání** | 20-22°C

Víno z původem jihoafrické odrůdy. V Izraeli dává nádherná, plná, aromatická vína skvělé chuti. Hrozny se nejprve krátce macerují při 10°C, potom probíhá fermentace při 26-28°C. Celý proces trvá asi 23 dní. Před pitím se vyplatí čekat a po otevření nechat tuto pinotage dýchat. Pak vynikne ovocný charakter vína a vanilkové tóny dubu.

**cena včetně DPH 354,- Kč**

*košer pro pesach*

## Reserve Shiraz



**sklizeň** |  
**alkohol** | 14%  
**vinice** | Jerusalemský, Hulda  
**cukr** | suché  
**dub** | 14 měsíců  
**pH** | 3,72  
**hustota** | 0,990  
**extrakt** | 28,6 g/l  
**oxid siřičitý** | 80 mg/l  
**fermentace** | 3 týdny  
**teplota podávání** | 20-22°C

Novinka v nabídce Barkanu obsahuje kromě výběrového shirazu z Jeruzalémských vršků (650 – 700 m) a Golanských výšin ještě 4% cabernet sauvignonu a 4% odrůdy petit verdot. Krásné plné víno s notami koření, medoviny a hořké čokolády nenechá nikoho na pochybách, že nejlepší shiraz se stále rodí na Blízkém východě.

**cena včetně DPH 330,- Kč**

*košer pro pesach*

## Reserve Carignan



**sklizeň** | 2007  
**alkohol** | 14,6%  
**vinice** | Samson/Hulda  
**cukr** | suché  
**dub** | 10 měsíců  
**pH** | 3,72  
**hustota** | 0,994  
**extrakt** | 31,1 g/l  
**oxid siřičitý** | 48 mg/l  
**fermentace** | 2 týdny, 25-28°C  
**teplota podávání** | 18°C

92% carignanu a 8% cabernetu franc vytváří elegantní a přitom silné víno plné chuti višňi, ostružin a peckoviny. Stará španělská odrůda dává po redukcii úrody na těch nejteplejších vinicích středního Izraele překrásná vína. Tato je z limitované série 12 tisíc lahví od Yotama Sharona z Barkanu.

**cena včetně DPH 354,- Kč**

*košer pro pesach*

# Altitude

## Cabernet Sauvignon +412



**sklizeň** | 2007  
**alkohol** | 13,7%  
**vinice** | Galilee /Avne Eitan, Dishon  
**cukr** | suché  
**dub** | 14 měsíců  
**pH** | 3,59  
**hustota** | 0,994  
**extrakt** | g/l  
**oxid siřičitý** | mg/l  
**fermentace** | 21-43 dní, 30-33°C  
**teplota podávání** | 20-22°C

Většina hroznů pochází z vinice Avne Eitan, ze slavné vinice Dishon v údolí Kadesh. Chuť drobných lesních plodů oživuje hřebíček a čokoláda. Ve velmi dlouhém závěru vystoupí borůvky, káva a noty cedru.

**cena včetně DPH 594,- Kč**

*košer pro pesach*

## Cabernet Sauvignon +624



**sklizeň** | 2007  
**alkohol** | 13,8%  
**vinice** | Galilee/Alma  
**cukr** | suché  
**dub** | 15 měsíců  
**pH** | 3,6  
**hustota** | 0,994  
**extrakt** | g/l  
**oxid siřičitý** | mg/l  
**fermentace** | 27 dní, 28-32°C  
**teplota podávání** | 20-22°C

Víno ze 624 m nad mořem položené vinice Alma v Horní Galileji má temně granátovou barvu, intenzivní vůni ostružin a černých třešní s notami vanilky a skořice. V závěru je elegantní a kombinuje sladké ovoce a koření. Hodí se k pokrmům z pravé svíčkové a k různým úpravám zvěřiny.

**cena včetně DPH 594,- Kč**

*košer pro pesach*

## Cabernet Sauvignon +720



**sklizeň** | 2007  
**alkohol** | 13,9%  
**vinice** | Galilee/Dovev, Har Godrim  
**cukr** | suché  
**dub** | 12 měsíců  
**pH** | 3,62  
**hustota** | 0,994  
**extrakt** | g/l  
**oxid siřičitý** | mg/l  
**fermentace** | 26 dní, 26-32°C  
**teplota podávání** | 20-22°C

Víno z hroznů, které uzrály na hoře Godrim na libanonských hranicích. Horský terroir dodává tomuto temnému až černému cabernetu noty eukalyptu, máty a kávy. V dlouhém závěru najdete višňu a horské byliny. Vynikne v kombinaci s pokrmy z hovězího masa a zvěřinou.

**cena včetně DPH 594,- Kč**

*košer pro pesach*

# Superieur

## Superieur Cab. Sauvignon



**sklizeň** | 2006  
**alkohol** | 14%  
**vinice** | Galilee, Golan  
**cukr** | suché  
**dub** | 18 měsíců  
**pH** | 3,55  
**hustota** | 0,993  
**extrakt** | 31,5 g/l  
**oxid siřičitý** | 61 mg/l  
**fermentace** | 3-4 týdny, 30-32°C  
**teplota podávání** | 20-22°C

Vlajková loď izraelského vinařství. Všechno, co jste kdy čekali od cabernetu, ale báli jste se doufat. Úžasné víno s tóny lesních plodů, višňi, pražené kávy, zeminy a kůže. V chuti je plné, elegantní, komplexní s dlouhým závěrem. Má potenciál zrát ještě mnoho let v dobrém sklepe. Před podáváním je vhodné nechat víno dekantovat v karafě.

**cena včetně DPH 864,- Kč**

*košer pro pesach*

## Superieur Merlot



**sklizeň** |  
**alkohol** | 14%  
**vinice** | Galilee, Golan  
**cukr** | suché  
**dub** | 16 měsíců  
**pH** | 3,53  
**hustota** | 0,991  
**extrakt** | 30,9 g/l  
**oxid siřičitý** | 59 mg/l  
**fermentace** | 28-32°C  
**teplota podávání** | 20-22°C

Krásný merlot tmavé barvy a plné chuti ze sklizně na konci září 2004. Obsahuje 10% odrůdy cabernet sauvignon. Víno pro slavnostní chvíle a zvláštní příležitosti. Vynikající k masu drobné zvěře a pokrmům z hovězího masa.

**cena včetně DPH 864,- Kč**

*košer pro pesach*

Všechny lahve mají obsah 750 ml, pokud není uvedeno jinak

# Vinařské regiony Izraele

## Galilee (Galil) - Galilea

Lower Galilee | **Dolní Galilea** Upper Galilee | **Horní Galilea** Golan Heights | **Golanské výšiny** Tabor | **Tábor**

Tento region leží jižně od libanonské hranice a zahrnuje sever Izraele. Většina vinařství využívá hroznů z Galileje pro svá přední vína (First Label) a tzv. rezervy. Oblast Galilee se během relativně krátké doby stala kvalitativně přední vinařskou oblastí Izraele. Region charakterizují vysoké polohy, chladné větríky z masivu Mt. Hermon (nejvýše položené vinice nad 1200 m n.m. zažívají i sněhové bouře) a specifické půdní poměry. Na Golanských výšinách dominuje podklad sopečného původu (čedič a tuf), v Horní Galileji je půda šterkovitá.

## Samaria (Shomron) - Samáří

Mt. Carmel | **Hora Karmel** Sharon | **Šaron**

Region je dědictvím po iniciativách barona Edmonda de Rothschild. Charakterizuje jej "horské" pásmo Karmel a blízkost středomořského pobřeží. Hlavní koncentrace vinic je v okolí vinařského města Zichron Jaakov, které je jedním ze sídel podniku Carmel Mizrachi a vinařství Tishbi. Dalším centrem je Binyamina, kde sídlí rovněž stejnojmenný vinařský podnik. Půdy v oblasti jsou středně těžké, klima typicky středomořské, tedy s teplými léty a relativně vlhkými zimami.

## Samson (Shimson)

Adulam | **Adulam** Dan | **Dan** Latroun | **Latrun**

Region tvoří pobřežní plošina Dan a Judská nížina se zaoblenými kopečky. Subregion Dan zahrnuje pobřežní nížiny kolem Rishon le Zionu a Rehovotu. Subregiony Adulam a Latrun pak zmíněné kopečky. Mnoho vinic vinařství Carmel Mizrachi a Barkan leží právě v tomto regionu, Carmel Mirzachi má v Rishon le Zion rovněž svůj hlavní závod. V Ramle původně sídlilo vinařství Segal, stejně tak kancelář klášterního vinařství trapistů v Latrunu. Půdy jsou vápencové a kamenité, ale také jílovité a hlinité. I tato oblast je dědictvím po baronu Rothschildovi.

## Judean Hills (Harey Yehuda) - Judské kopce

Beth El | **Beth El** Jerusalem | **Jeruzalém** Betlehem | **Betlém** Hebron | **Hebron**

Zatím relativně málo rozvinutý vinařský region, rozkládající se v bezprostředním okolí Jeruzaléma. Vinice rostou v úzkých údolích nebo na malých terasách. Jsou vysázeny severně od Jeruzaléma směrem na Yatir, také jižně od Hebronu. V oblasti sídlí například butikové vinařství Domain du Castel (Ramat Raziel) a v Motze vinařství Efrat. Mezi Jeruzalémem a Betlémem produkuje vína klášter Cremisan. Půdy jsou tu mělké, kamenité a vysychavé. Noci jsou na kopcích chladné, klima přechází ze suchého ke středomořskému.

## Negev (Hanegev) - poušť Negev

Ramat Arad | **Ramat Arad** Negev | **střední Negev**

V biblických dobách byl Negev populární oblastí pro pěstování vína. Dnes se nové vinice vysazují především na kopcích severního Negevu. Výsadby v tomto vyprahlém regionu jsou závislé na počítačem řízených zavlažovacích systémech. Tratě jsou položeny 600 m n.m. i výše, kde jsou výrazné rozdíly mezi teplotami ve dne a v noci. První z větších vinařství, které realizovalo výsadby v Negevu, byl Carmel (u Ramat Arad). Tishbi má vinice ve Sde Boker, Barkan v kráteru Mitzpe Ramon. Půdy jsou v Negevu písčité až sprašovitě, klima suché a horké.

**Terra vinifera, s.r.o. – importér vín ze Svaté země**

**542 23 Mladé Buky 103**

**www.koservino.cz | www.izraelskevino.cz | www.terravinifera.cz**

**info@terravinifera.cz**