

טעימות



אחד השילובים הקולינריים המענגים ביותר הוא בין גבינות ליין. לכבוד שבועות מציע גיא הרן מבית איש הענבים 4 שידוכים מוצלחים לשולחן החג

1 סוביניון בלאן 2011, הרי גליל | גבינת עזים רכה
גבינת עזים רכה תשתלב נפלא עם הרעננות הירקרקת של הסוביניון בלאן הקליל של יקב הרי גליל. החומציות של היין מאזנת את השומניות העדינה של הגבינה ומציעה נשנוש אחר צהריים קליל ומענג.
מחיר: 55 שקלים

2 גוורצטרמינר 2011, יקב פלטר | גבינה מוצרלה
גבינה בעלת מרקם עשיר מצד אחד וארומות עדינות מצד אחר, שתשתלב מצוין עם הגוורצטרמינר של יקב פלטר, המציע מגוון ארומות של תבלינים ופירות טרופיים.
מחיר: 95 שקלים

3 ריזלינג 2010, יקב ויתקין | גבינה קשה מעושנת
הריזלינג בעל טעם העישון הקל ישתלב היטב בארומות המוחצנות של הגבינה. מדובר על שילוב נפלא שישמח את חובבי הטעמים הקשוחים והעוצמתיים.
מחיר: 85 שקלים

4 גוורצטרמינר בציר מאוחר 2008, יקב בנימינה | גבינת רוקפור
אחד השילובים המוצלחים ביותר מתבסס על התאמת גבינת עובש כחולה מאזור רוקפור שבצרפת ליין קינוח. ההתאמה הקלאסית מתייחסת ליינות העשויים מענבים שנדבקו בריקבון האציל שמוסיף ארומות מיוחדות ליין. אנחנו ממליצים על יין קינוח ישראלי סמיך ומתקתק שמאוזן בחמיצות מעודנת ויחמיא לגבינה העוצמתית.
מחיר: 85 שקלים