

**Barkan Semillon Monfort**  
**Баркан Семильон Монфорт, белое полусухое**

**Страна:** Израиль

**Регион:** Галилея

**Производитель:** Barkan (Баркан)

**Сорта винограда:** Семильон 100%

**Особенность:** произведено с соблюдением всех требований Кашрута, по технологии Мевушаль (Mevushal), подходит для праздника Пейсах

**Крепость:** 11% об.

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** мягкий, гармоничный, с доминирующими нотами белых фруктов и цветов

**Вкус:** элегантный, освежающий, послевкусие наполнено тонами персика, зеленого яблока, цитрусовых фруктов

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** отличный аперитив, а также гармонично сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктами



**Barkan Carignan Monfort**  
**Баркан Кариньян Монфорт, красное сухое**

**Страна:** Израиль

**Регион:** Галилея

**Производитель:** Barkan (Баркан)

**Сорта винограда:** Кариньян

**Особенность:** произведено с соблюдением всех требований Кашрута, по технологии Мевушаль (Mevushal), подходит для праздника Пейсах

**Крепость:** 11% об.

**Цвет:** гранатовый

**Аромат:** преобладают ноты красных ягод, клюквы и красной смородины

**Вкус:** среднетелый, округлый, гармоничный, с хорошо сбалансированными мягкими танинами и тонами сочных красных ягод и пряностей в послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Рекомендации по употреблению:** хорошо сочетается с мясными блюдами, телятиной, тушеными баклажанами, сырами



**Barkan Kinor Sacramental**  
**Баркан Кинор Сакраментал, красное сладкое**

**Страна:** Израиль

**Регион:** Галилея

**Производитель:** Barkan (Баркан)

**Сорта винограда:** Кариньян 50%, Аргаман 50%

**Особенность:** произведено с соблюдением всех требований Кашрута, по технологии Мевушаль (Mevushal), подходит для праздника Пейсах; в сусло добавляют невыдержанный виноградный дистиллят

**Крепость:** 11,5% об.

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** преобладают ноты сухофруктов, пряностей и сладких красных засахаренных ягод

**Вкус:** сладкий, округлый, густой, с сочными фруктовыми и ягодными тонами и богатым послевкусием

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Рекомендации по употреблению:** отлично сочетается с десертами и неострыми блюдами из белого мяса



## Barkan 7th Day Sacramental

### Баркан Седьмой день Сакраментал, красное сладкое

**Страна:** Израиль

**Регион:** Галилея

**Производитель:** Barkan (Баркан)

**Сорта винограда:** Кариньян 100%

**Особенность:** произведено с соблюдением всех требований Кашрута, по технологии Мевушаль (Mevushal), подходит для праздника Песах, во время Вечери Господней и соблюдения Шаббата; с добавлением натурального настоя дубового экстракта

**Крепость:** 11% об.

**Цвет:** ярко красный с пурпурными оттенками

**Аромат:** сладкий, насыщенный, соткан из нот клубники, малины, смородины и засахаренных фруктов

**Вкус:** мягкий, сладкий, бархатистый, обволакивает глубокими тонами спелых фруктов, ягод и пряным послевкусием

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Рекомендации по употреблению:** прекрасно сочетается с яблочным пирогом, финиками или тушеным мясом



*Вино Мевушаль (Mevushal)* часто используется в кошерных ресторанах и поставщиками кошерного питания, чтобы вино могли подавать не евреи или не соблюдающие правила официанты. Процесс полного кипячения вина убивает большую часть мелкой плесени на винограде и значительно изменяет танины и аромат вина. Поэтому большое внимание уделяется соблюдению требований законодательства при минимальном нагревании вина в диапазоне от 74°C до 90°C. При этой температуре вино не закипает, а готовится намного быстрее, чем обычно. Варка при минимально необходимой температуре снижает часть ущерба, нанесённого вину, но все еще оказывает существенное влияние на качество и выдержку вина.

*Пёйсах* – один из важных иудейских праздников.

История винодельни Barkan началась в 1899 году с небольшого винного завода, построенного Соломоном Фридманом для производства бренди, коньяка и сладких вин.

В 1964 году собственником компании стал пищевой холдинг "Тнува". Позднее был построен винодельческий завод.

А в 1990 году Яир Лернер и Шмозель Боксер приобрели винодельческую компанию и основали Barkan Wine Cellars.

Компания Barkan является одной из крупнейших в Израиле, 25% акций винного холдинга принадлежит государству. Главный завод находится в коммуне Хульда, рядом с городом Реховот.

Компания Баркан постоянно развивается, вкладывая значительные средства в строительство винных заводов и приобретение новых виноградников. Продукция компании очень популярна и сертифицирована как кошерная.



**BARKAN**  
VINEYARDS