

Mount Hermon White Хермóн Ма́унт Вáйт, белое сухое

Страна: Израиль

Регион: Галилея

Производитель: Golan Heights

Крепость: 13,5%об.

Особенность: ферментация при низкой температуре

Сорт винограда: Совиньон Блан, Мускат Канелли, Вионье

Цвет: светло-соломенный с зеленоватыми бликами

Аромат: освежающий, с нотами косточковых фруктов, незрелого ананаса, манго, гуавы, жёлтого яблока, дыни, персика и сухих трав на заднем плане.

Вкус: деликатный, с балансом сладости и кислотности, с оттенками спелых цитрусовых фруктов, абрикоса, груши, свежескошенной травы, а также легкая миндальная горчинка в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с форелью в лимонном масле на гриле, блюдами с белым мясом, а также с козьими сырами и суши.



Mount Hermon Red Хермóн Ма́унт Рэд, красное сухое

Страна: Израиль

Регион: Галилея

Производитель: Голан Хейтс Вайнери

Крепость: 14%об.

Категория по сахару: сухое

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо, Мальбек

Особенности: проводится малолактическая ферментация, бутилируется без фильтрации.

Цвет: темно-рубиновый цвет

Аромат: яркий, сочный, с оттенками красных и чёрных ягод, чёрной сливы, малины, ежевики, вишни, специй, пряностей и табачного листа.

Вкус: богатый, с бархатистыми танинами, нотами увяленной дикой вишни, чернослива, ежевичного джема и ванили, гвоздики и лавра в длительном послевкусии.

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с хамином, мясными блюдами на гриле, птицей и дичью.



История Golan Heights Winery – это новейшая история виноделия Израиля. До начала 1980-х годов в стране с древнейшими традициями производства вина не было ни одного хозяйства, которое бы могло создавать элитарную и при этом кошерную продукцию мирового уровня. Компания Golan Heights Winery, созданная в 1983 году в регионе Голанские Высоты на севере Израиля, строит свою работу на трех основных принципах. Во-первых, кошерные вина могут быть использованы не только в религиозных целях или в медицинской практике, но могут применяться и в повседневной светской жизни. Во-вторых, хозяйство должно иметь доступ к терруарам, идеально подходящим для возделывания благородных сортов винограда. И, наконец, компания поняла, что для создания вин высокого уровня необходимо было перенимать ноу-хау ведущих винодельческих стран. Соблюдение кошерности производства – одно из самых главных требований, которому отвечает качество продукции компании. Нормы Кашрута (правила, установленные для приверженцев иудаизма) распространяются не только на вино и виноград, из которого он был произведен, но и на процесс производства. Все этапы производства вин должен контролировать специально подготовленный раввин.

Терруар Голанских Высот схож с микроклиматом и почвами долины Напа в Калифорнии. Неудивительно, что калифорнийское ноу-хау сыграло большую роль в становлении Golan Heights Winery. Специалисты, приглашённые из Калифорнии, провели тщательные исследования базальтовых почв Голан, которые показали их перспективность для выращивания высококачественного винограда. Была нанята команда молодых виноделов-энтузиастов во главе с Виктором Шёнфильдом (Victor Shoenfield). Все виноделы получили образование в престижном Университете Калифорнии в Дэвисе и имели практический опыт работы в лучших хозяйствах мира.

Виноградники Golan Heights расположены в самой северной области Израиля на Голанских Высотах, которые являются частью региона Галилея. Для виноградников были импортированы лучшие лозы Каберне Совиньон, Мерло, Совиньон Блан, Шардоне, Пино Нуар, Рислинг, Вионье, Санджовезе и Гевюрцтраминера. Посадки тянутся от Галилейского моря до подножия заснеженной горы Хермон. Виноградники располагаются на высоте от 400 до 1200 метров над уровнем моря. Вулканические базальтовые почвы обеспечивают хороший дренаж. Климат региона довольно прохладный, поэтому винограду требуется больше времени на созревание. Наличие воды позволяет, при необходимости, использовать капельную ирригацию в летний период. Виноградари работают под руководством специалистов Golan Heights Winery, которые следят, чтобы каждый участок виноградников раскрыл свой потенциал.

Винодельня расположена в городке Катцрин и оснащена высокотехнологичным оборудованием: пневматическими мембранными прессами, камерой для охлаждения сула, чанами из нержавеющей стали с температурным контролем. Используются традиционные техники винификации, такие как ферментация в дубовых бочках для Шардоне, шампанский метод при производстве игристых вин, углеродная мацерация для легких красных вин и выдержка в бочках из французского и американского дуба для лучших белых и красных вин. Линейка **Hermon** названа в честь одноименной горы, находящейся на границе с Сирией.