



Monfort Semillon semi dry 2018

Barkan Cellars



Artikel Nr.	060033
Land	Israel
Herkunft	Weinkellerei Barkan Kibbutz Hulda Israel aus den Weinbergen der Dan Region
Rebsorte	Semillon (100 %)
Qualitätsbezeich.	Tafelwein
Geschmack	halbtrocken
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Ausbau	koscher und mevushal
Boden	Die Böden variieren zwischen schwerem Ton, Sand mit Terra Rossa und Kreide. Die Region hat ein mediterranes Klima mit hoher Luftfeuchtigkeit, aber einer kühlen Meeresbrise aus dem Westen. In dieser Gegend gibt es viele Hinweise auf eine alte Weinbereitung.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Der Monfort Village Semillon ist ein leichter, fruchtiger, halbtrockener Weißwein aus der Semillon-Traube. Genießen Sie diesen ausgeglichenen, aromatischen Wein am besten kühl serviert.
Empfehlung	Schmeckt vor allem zu Fisch, Antipasti, jungem milden Käse und auch Salaten.
Über den Winzer	Die Barkan Kellerei befindet sich außerhalb des Kibbutz Hulda, ca. 10 Km südöstlich von Rehovot, oder 40 KM südöstlich von Tel-Aviv, inmitten von Weinbergen. Im Jahr 2001 hat die Kellerei Barkan die kleine, bereits existierende Kellerei Segal übernommen.