



Segal Ben Ami "mewuschal" Cabernet 2019

Segal Winery (v)



| | |
|-------------------|---|
| Artikel Nr. | 051013 |
| Land | Israel |
| Herkunft | Judean Hills; Galiläa - Israel |
| Rebsorte | Cabernet Sauvignon (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | Qualitätswein |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 16 - 18°C |
| Ausbau | Koshere Vinifizierung - 8 Monate in Amerikanischen Eichenfässern |
| 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. |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | Ein fruchtbetonter, trockener Rotwein von tiefroter Farbe und intensivem Aroma. Dunkle Schokolade und Kirsch-Aromen, subtile Anklänge an Eichenholz und ein langer Abgang. |
| Empfehlung | Aromatische Fleischgerichte |
| Über den Winzer | In den 1950ern als Ashkelon Wines gegründet und später in Segal umbenannt, nach der Familie, der die Kellerei gehörte, war Segal bis in die 1980er hinein eine der wenigen Kellereien der eher gehobeneren Preisklasse in Israel. 2001 wurde die Kellerei dann von Barkan aufgekauft, behielt aber ihren Namen und eine gewisse Eigenständigkeit. Die Kellerei produziert seither in den topmodernen Einrichtungen im Kibbutz Hulda von Barkan. |