

אוסף:

Special Collection

Pirosmani

אדום חצי יבש
מבושל / לא מבושל

זהו יין אדום חצי יבש המיוצר מענבי ספראווי – אחד הזנים האדומים האייקוניים וההיסטוריים ביותר של גאורגיה. היין נקרא על שמו של הצייר הגאורגי הנודע ניקו פירוסמני, ומגלם בתוכו את עומק והבעות המסורת הייבנית הגאורגית. הוא מציע ארומות מפתות של פירות אדומים בשלים – דובדבנים ואוכמניות – מאוזנות להפליא בנגיעה של מתיקות וטאנינים רכים וקטיפתיים. בעל גוף בינוני, חלק ונעים לשתייה, היין הפך לאהוב הן בגאורגיה והן ברחבי העולם. מומלץ ליהנות ממנו לצד בשרים צלויים, מזידים עשירים, גבינות מיושנות, או פשוט בפני עצמו.

+16°C +18 °C
+5°C +18 °C
13,0%
ליטר 0.75

טמפרטורת הגשה:
טמפרטורת אחסון:
כהל בנפח
נפח:

Rkatsiteli

כתום יבש
מבושל / לא מבושל

היסטוריה רבת-דורות וניסיון עשיר של יינות גאורגית מתגלמים בצבע ענבר מרהיב של יין זה. הוא מופק מענבים מובחרים שנבחרו בקפידה מאזור קאחטי שבמזרח גאורגיה – ערש יינות גאורגית. יין מתאפיין בגוון ענבר ובארומות אלגנטיות של תפוח ירוק, הדרים, אפרסק לבן ונגיעות פרחוניות מעודנות. בפה הוא פריך ומאוזן, עם חומציות מרעננת וסיומת נקייה ומינרלית. יין זה משתלב באופן מושלם עם מתאבנים קלים, עופות וגבינות טריות, והוא בחירה אידיאלית לאהבי ביטוי טהור ומודרני של זן לבן היסטורי ביותר של גאורגיה.

+12°C +14 °C
+5°C +18 °C
12,0%
ליטר 0.75

טמפרטורת הגשה:
טמפרטורת אחסון:
כהל בנפח
נפח:





Saperavi

אדום יבש
מברשל / לא מברשל

ספראווי הוא זן ענבים אדום איקוני מגאורגיה, ידוע ביכולתו להפיק יינות כהים, מלאי גוף ובעלי פוטנציאל יישון יוצא דופן. יין אדום יבש זה מופק מ-100% ענבי ספראווי, שגדלו בכרמים פוריים של קחתי שבמזרח גאורגיה. בכוס נחשף גוון רובי עמוק, מלווה בארומות אינטנסיביות של אוכמניות, דובדבנים שחורים, שזיפים ונגיעות עדינות של תבלינים, ליקריץ ורמזים אדמתיים. בטעימה היין עשיר ומבטא, עם טאנינים מוצקים, חומציות חיה ואפטרטיסט ארוך ומתמשך. ספראווי הוא יין אוכל ורסטילי, שמשתלב נהדר עם בשרים על האש, גבינות מיושנות ומטבח גאורגי עשיר.

+16°C +18 °C
+5°C +18 °C
13,0%
ליטר 0.75

טמפרטורת הגשה:
טמפרטורת אחסון:
כהל בנפח
נפח:

אוסף: Special Collection

Rose

רוזה יבש
לא מברשל

יין רוזה תוסס ואלגנטי, מופק מענבי ספראווי עתירי צבע לצד זני ענבים ירוקים מקומיים מגאורגיה. בניגוד ליינות אדומים נועזים המופקים בדרך כלל מספראווי, רוזה זה מציע ביטוי רענן, חד ופירותי של הזן. היין מציג גוון רובי חיוור, עם ארומות מפתות של תותים, פטל, רימונים ונגיעות פרחוניות עדינות. בפה הוא חי ורענן, עם חומציות בהירה, טעמים עדינים של פירות אדומים וסיומת נקייה ויבשה.

רוזה מושלם כאפריטיף ומשתלב נהדר עם דגים, סלטים טריים, ירקות על הגריל או גבינות קלות.

+10°C +12 °C
+5°C +18 °C
13,0%
ליטר 0.75

טמפרטורת הגשה:
טמפרטורת אחסון:
כהל בנפח
נפח:

בקרב במכירה



מהדורה מוגבלת:
Reserve Collection

Mukuzani

אדום יבש
מבושל / לא מבושל

בחצי השני של המאה ה-19 החלו ייננים צרפתיים וגאורגים לזהות טרואר אידיאלי לזן ספראווי, ונמצא כי אזור מוקוזני מאפשר לספראווי לבטא את אופיו הזני בצורה מיטבית. יין מתאפיין בארומות קלאסיות של ספראווי: אוכמניות, דובדבנים, שזיפים שחורים ונגיעה של פלפל, שמתפתחות עם ההתבגרות לניחוחות של אדמת יער, פטריות, וניל ופלפל אדום. מומלץ ליהנות ממוקוזני לצד בשרים על האש, גבינות מיושנות ומנות עשירות ומשביעות.

טמפרטורת הגשה:	+16°C +18 °C
טמפרטורת אחסון:	+5°C +18 °C
כהל בנפח	13,0%
נפח:	ליטר 0.75

GOLD WINNER
Bolnisi Festival
Award 2025



Goruli Mtsvane-Chinuri

כתום יבש
מבושל / לא מבושל

יין ענברי טבעי זה הוא בלנד מסורתי גאורגי מענבי גורולי מצוואנה וצ'ינורי מאזור קרטלי. מיוצר בהשריה ממושכת על הקליפות, היין מפתח צבע ענבר עמוק ומבנה מורכב. מציע ארומות מפתות של משמש מיובש, חבוש, עשבי בר ותיבול עדין, עם עומקים אדמתיים ואגוזיים האופייניים ליישון בקברברי. בפה הוא מרקמי ובינוני גוף, עם טאנינים מוצקים, חומציות מאוזנת וסיומת ארוכה ויבשה. משתלב נהדר עם בשרים צלויים, גבינות מיושנות, פטריות ומנות צמחוניות עשירות.

טמפרטורת הגשה:	+10°C +12 °C
טמפרטורת אחסון:	+5°C +18 °C
כהל בנפח	12,5%
נפח:	ליטר 0.75



מהדורה מוגבלת:

Reserve Collection

Saperavi Cabernet Sauvignon

אדום יבש
מבושל / לא מבושל



יין זה הוא בלנד מרהיב משתי מזני הענבים האדומים הטובים ביותר – אופי הזן העשיר והנועז של סאפראווי משתלב להפליא עם הארומות המורכבות והמעודנות של קברנה סוביניון. הכרמים שוכנים בלב קאחטי, על הגדה הימנית של נהר אלאזני.

בכוס מתגלה גוון רווי כהה ועמוק. הבוקה נשלט על ידי ניחוחות אוכמניות, שיזף שחור, דובדבן ופירות יער מהיער, ובסיומת הארוכה והאלגנטית נוספים רמזים עדינים של פלפל שחור ופלפל אדום. בן לוויה מצוין לבשרים על האש ומנות עשירות ובבדות.

+12°C +14 °C

+5°C +18 °C

12,5%

ליטר 0.75

טמפרטורת הגשה:

טמפרטורת אחסון:

כהל בנפח

נפח:

Rkatsiteli-Kakhuri Mtsvane

לבן יבש
מבושל / לא מבושל



יין לבן אלגנטי זה הוא תערובת הרמונית של רקאציטלי וקחורי מצוואנה, שניים מהזנים האנדמיים המסורתיים ביותר של גאורגיה, הגדלים בכרמים שטופי שמש באזור קאחטי. מיוצר בשיטה האירופאית הקלאסית ללא מגע קליפות, היין שומר על אופיו הרענן והחיוני. הוא מציג גוון קש בהיר עם ארומות עדינות של אגס, תפוח ירוק, הדורים ונגיעות פרחים לבנים עדינות. בפה היין רענן ומאוזן היטב, עם חומציות חיה, מרקם חלק וסיומת נקייה ופריכה. בן לוויה מצוין לסלטים, עופות וגבינות עדינות.

+8°C +10 °C

+5°C +18 °C

12,5%

ליטר 0.75

טמפרטורת הגשה:

טמפרטורת אחסון:

כהל בנפח

נפח:

בקרב במכירה





כסא
KULA WINE®

יין גאורגי כשר

יצרן
ג'ובווה ויינרי
בע"מ

מיבוא ויצוא
בע"מ

סוכן

 0544353739

