



## להט לייכטר 2023

Lahat Laichter 2023

**זנים:** רוסאן (42%), גרנאש בלאן (38%), מרסאן (20%)

**אזור גידול:** גליל עליון מערבי

### תהליך הייצור:

ענבי הרוסאן מכרם בן עיון אלקוש, והמרסאן והגרנאש בלאן מכרם פקיעין נבצרו בימים עוקבים ב-27 וב-28 לאוגוסט. לאחר בציר, הענבים התקבלו ביקב וקוררו ללילה. בבוקר למחרת, הופרדו הגרגרים משזרותיהם, ולאחר השריה קצרה נסחטו בעדינות להפרדת המיץ מהזגים.

לאחר שיקוע, התירוש נשפה אל חביות בנות 400 ליטר משימוש שני ושלישי. היינות עברו תסיסה בחביות בטמפרטורה של 18-20°C, ללא תסיסה מלולקטית.

רכיבי להט לייכטר 2023 שהו על משקעיהם בחביות במשך תשעה חודשים, לאחריהם הורכב הבלנד ביחסים הסופיים. בתום "חיתון", יוצב היין לקור ולחום, סונן ובוקבק.

לייכטר 2023 - ללא עץ משימוש ראשון ובלי זנים סופר ארומטיים בבלנד. זהו יין של ניואנסים אשר מתגמל את הלוגם ממנו בלגימה איטית, מרוכזת ומתמשכת; יין אלגנטי ועשיר בטעמים ובה בעת חד ונטול כובד.

### נתוני יין:

13%	אלכוהול
5.2 g/l	חומצה
3.4	pH
1.3 g/l	חומצה מאלית
0.6 g/l	גלוקוז - פרוקטוז

תאריך בקבוק יוני 2024 / מס' בקבוקים 1,900

