



בוגל

בוגל אסנשיאל
Bogle Essential

למרות שמשפחת בוגל עוסקת בחקלאות למן המאה ה-19 נטעו וורן בוגל ובנו כריס את הכרם הראשון שלהם בקלרקסברג קליפוד רניה רק בשנת 1968. "התכנית היתה להקים פרוייקט קטן ומעניין" מספרת פטי בוגל על הכרם ועל היקב שנוסד 10 שנים מאוחר יותר. "בסך הכל גדלנו ביחד עם הביקוש". כיום מטפחת המשפחה כ-6,500 דונם של כרמים, רובם באזור Clarksburg והיתר באזורים Lodi, El Dorado, Sonoma, Amador, Russian River, Mendocino ועוד. סוד ההצלחה של היקב הוא בעבודה היומיומית הקשה של בני המשפחה. ג'ודי, וורן וריאן בוגל שמנהלים את העסק היום ממשיכים את הדרך תוך הכרה בעובדה שיין טוב נשען קודם כל על טיפול מסור ומקצועי בכרמים.

תהליך ייצור

היין התיישן 10 חודשים בחביות צרפתיות ואמריקאיות.

אזור גידול: קליפורניה, ארצות הברית



זן ענבים: זינפנדל, סירה, קברנה-סוביניון ופטיט סירה.



התיישנות בחביות: 10 חודשים



בלנד נהדר של הזנים המובילים בקליפורניה. יין עשיר, מלא ומלטף בעל ניחוחות פרי מרוכזים ורמזים לעץ אלון ברקע.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין אדום



נפח: 750 מ"ל

