



קנונבול

קנונבול שרדונה
Cannonball Chardonnay

יקב קנונבול נוסד על ידי יואב גילת, עורך דין ישראלי שהתמחה בענף המזון. לימודי מנהל עסקים בקליפורניה יחד עם הניסיון שצבר בעולם המשקאות ותשוקתו הגדולה ליין ואוכל הניעו אותו להגשמת החלום ומעבר לצד היצור. בזכות הקשרים שיצר אסף סביבו צוות של אנשי מקצוע מעולים ומנוסים מהתחום וביחד איתם הקים בשנת 2006 את היקב. המטרה היתה לייצר את הקברנה הקליפורני הטוב ביותר מתחת ל-20 דולר. "יין שארצה לשתות בעצמי ולחלוק עם אחרים" כך הוא אומר. ההצלחה ודרישת הקהל הניעו אותם להוסיף למגוון גם שרדונה, סובינון בלאן ומרלו. אלו הם יינות איכותיים ונגישים, ובעיקר מהנים ביותר. היינות של קנונבול נמכרים כיום בכל רחבי ארצות הברית ובכ-30 מדינות מסביב לעולם.

תהליך ייצור

בציר בשעות הבוקר המוקדמות וסחיטה ישירה ללא ריסוק. חלק מהיין תוסס בחביות עץ אלון בהן הוא ממשיך להתיישן במשך מספר חודשים בעוד חלקו האחר תוסס במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה.

אזור גידול: קליפורניה, ארצות הברית

זן ענבים: שרדונה

התיישנות בחביות: מספר חודשים

ניחוחות עשירים של פריחת פרי הדר ותפוח עץ ירוק משולבים בשקדים קלויים, קרם ברולה ומלון בשל. יין מהנה מאוד ומאוזן המשלב רעננות רבה עם נוכחות נהדרת.

כשרות: לא כשר

סוג יין: יין לבן

נפח: 750 מ"ל

