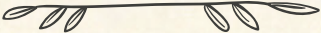




חג שמח ביקב עגור

אנו גאים להציג בפניכם את מארזי החג שלנו
נשמח להרכיב עבורכם מארזים בהתאמה אישית
הכוללים את מיטב יינות היקב



AGUR
WINERY



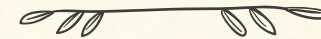
בין גבעות יהודה הפוריות ובסמוך לעמק האלה המוריק, נמצא יקב עגור.

מהכרמים שלנו במטע, בעין כרם ובגבעת ישעיהו, אנחנו מייצרים מגוון ייחודי של יינות, כל אחד מהם מבטא בצורה שונה את "המקום" - אותו מושג חמקמק שלא מפסיק לסקרן ולאתגר אותנו.

היקב הוקם בשנת 1999 על ידי **שוקי ישוב**, בעל מלאכה, איש ספר, יינן ואחד מחלוצי אזור היין של הרי יהודה. החל משנת 2020 היקב עובר תהליך של התחדשות ורענון עם הצטרפותם של שני שותפים בעלי רקע מקצועי עשיר: **אלעד כץ**, תושב עמק האלה, עם ניסיון של למעלה מעשור בתפקידי ניהול בכירים בתעשיית היין.

אייל דרורי, בעל תואר ראשון בייננות וכורמות ותואר שני במדעי היין והכרם מאוניברסיטת טורינו שבפיאמונטה וניסיון רחב שרכש בעבודה ביקבים באיטליה, כרתים וישראל.

החיבור בין השלושה נוצר אחרי שנים של חברות ושכנות, ומתוך אהבה גדולה למלאכה, למילה ולמקום. חדוות יצירה, שמחה ושאיפה בלתי פוסקת להשתפר - מוליכים ומכוונים אותנו במסע שסופו בבקבוק שאתם שותים.



היינות שלנו

עגור לבן

בלנד מבוסס סוביניון בלאן
יחד עם שנין בלאן, רוסאן וויוניה

בלנד מאוזן וארומטי, ביטוי מזרח-ים-תיכוני לזנים שמרכיבים אותו. מורכב, עשיר וחוספס מחד ואילו רענן, מינרלי, חד ונעים לשתייה מאידך. רוב היין תסס בחביות ישנות ושהה על משקעיו. ביטוי אביבי של הפרי, הפרח והסלע של איזור יהודה.

92 ₪



עגור ורוד

מורבד, גראנש, מרסלאן וקברנה פרנק

כל זן תסס בנפרד רובם בחביות עץ אלון ישנות, ושהה תקופה קצרה על משקעיהם עד שאוחדו ליצירת יין בעל ארומות של קליפות הדרים, עלי ורדים ומינרליות אופיינית לאיזור יהודה. בעל גוף בינוני וחמיצות רעננה, יחמיא למגוון ארוחות עשירות ומתובלות ומהנה גם בכוס צוננת לבדו.

94 ₪



קסם

מרלו, קברנה סוביניון, קברנה פרנק, סירה, קריניאן וגארנצ'ה טינטוררה

הזנים תססו בנפרד וגדלו כשישה חודשים בחביות ישנות. בלנד עסיסי עם ניחוחות של עשבי תיבול מקומיים ופרי אדום חמצמץ. גוף בינוני עם טעם שארי ארוך. בן לוויה מקסים לכל עת ומצב רוח. מומלץ להגיש מצונן מעט.

90 ₪



לים

בלנד מבוסס סירה

יחד עם קריניאן, גראנש, מורבד, גארנצ'ה טינטוררה ופטיט סירה

בלנד עמוק, עשיר ואלגנטי אשר גדל במשך 14 חודשים בחביות צרפתיות ברובן ישנות. צבע ארגמן עמוק, יין עם גוף בינוני שמצליח להכיל ולבטא ריח סיגליות, פרי אדום, תבלינים, פרי עסיסי ועשבי תיבול. יין של ים התיכון שמלווה בטבעיות את התבשילים שלו.

125 ₪



לים לבן

בלנד מבוסס רוסאן

יחד עם סוביניון בלאן וויוניה

בלנד מורכב, עשיר, וקטיפתי אך מאופק. ביטוי נאמן למקום באמצעות הזנים הים תיכוניים המרכיבים אותו. היין תסס בחביות (מיעוטן חדשות) ושהה על משקעיו כתשעה חודשים.

135 ₪



שְׁמִירָה מִיחָדָת

בלנד הנבחר ונשמר באופן מיוחד של קברנה סוביניון, מרלו, קברנה פרנק, פטיט סירה, קריניאן, סירה ופטיט ורדו

יין עם ריחות עמוקים ואפלים, גוף מלא ורך. היין גדל שנתיים בחביות חדשות וישנות. טעמים של פרי שחור, זיתים שחורים בשלים, אניס, אדמה, חמיצות טובה וסיומת ארוכה.

159 ₪



מארזים ובקבוקי מגנום

מארז "שלוש אהבות"

בקבוק יין לבחירה
שמן זית כתית מעולה 500 מ"ל
דבש פרחי בר 250 גרם
החל מ 155 ₪



מארז "שנינו מאותו הכפר"

שני בקבוקים: קסם וליס ורודעגור לבן,
באריזה זוגית מהודרת.
החל מ 190 ₪



מגנום
שמירה מיוחדת
350 ₪



מגנום
ליס לבן
297 ₪

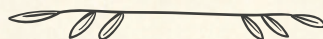


מגנום
ליס
275 ₪





חג שמח מיקב עגור



@agurwines 

www.agurwines.com 

sales@agurwines.com 

02-9995423 

להזמנות