

DALTON



WINERY

סדרת אנה נוצרה כמחווה מתוקה לכל אמהות העולם
באשר הן.

הסדרה נקראת על שם אן הרוני, שהשראתה, חכמתה
והכוונתה היו עמוד השדרה של משפחתנו.

אנה היא מחוות כבוד לחום המתוק של האמהות: נחמה,
השראה ואהבה ללא תנאי.



היין

אנה הינו יין קינוח מחוזק, העשווי מענבי
המוסקט האלכסנדרוני.

אנה יין אשר מיושן בשיטת "סולרה"
מסורתית. לפי שיטה זו, כל בקבוק מכיל
יינות מכל בציר החל משנת 2006 עד 2014
באחוזים שונים.

תהליך הייצור

התירוש של ענבי המוסקט עובר תסיסה
אלכוהולית קצרה במיכלי נירוסטה, בכדי
לסיים את התסיסה האלכוהולית, היין
מחוזק באלכוהול ומועבר לחביות עץ אלון
ליישון ארוך. החביות הינן חביות מבוגרות
שאינן נשמרות מלאות לחלוטין. זאת בכדי
לאפשר ליין חמצון איטי מאוד, התורם
להתפתחותם של טעמים מורכבים ביין.

כל יין מכל שנה מיושן בנפרד, ולאחר
מספר שנים נעשה הבלנד הראשוני. כך
שנוצר בלנד שבו היין הוותיק ביותר
ישתלב עם היין הצעיר ממנו וכך הלאה.....
לבסוף, הבלנד נעשה תקופה קצרה לפני
הבקבוק והוא יהווה הבסיס ליינות
העתידיים.

רשמי טעימות

גונו המזוהב משקף ניחוחות של פרחים
מיובשים, משמשים ורמזים של קליפות
פירות הדר. גוף היין מלא, עשיר ומתוק,
בעל מרקם קרמי וגימור ארוך.

המלצות הגשה

הוא מומלץ לליווי גבינות קשות או קינוחי
שוקולד עשירים, סלט פירות וגלידת וניל
למשל.

טמפרטורת הגשה 18-20c

מתאים לצימחונים

כשר למהדרין וכשר לפסח, מבושל

