



להט לייבטר 2019

Lahat Laichter 2019

Varieties:

Roussanne (50%), Grenache Blanc (34%),
Marsanne (16%)

Wine Region: Upper Galilee

Vinification:

Lahat Laichter is made from manually harvested grapes. The Grenache blanc and Marsanne grapes were picked at the end of August and vinified together: after a short maceration, the grapes were pressed concurrently, the free-run juice collected and transferred for co-fermentation in a dedicated 300 liter barrel. The Roussanne grapes were picked later, and treated in the same manner. The wine went through extended fermentation in the barrels at 18-20 °c, without Malolactic fermentation. Lahat Laichter 2019 was aged on the lees for 10 months, blended, then stabilized, filtered and bottled.

Tasting notes:

Lahat Laichter is a complex wine, rich in floral and mineral notes. The palate is focused and particularly mineral, but provides a lush sensory experience of fruits and nuts, on a lightly toasted background.

זנים:

רוסאן (50%), גרנאש בלאן (34%),
מרסאן (16%)

אזור גידול: גליל עליון

תהליך הייצור:

ענבי הגרנאש בלאן והמרסאן נבצרו בסוף חודש אוגוסט ועובדו יחד. לאחר השרייה קצרה, נוקז מיץ חופשי ("Free Run") לתסיסה משותפת בחבית עץ ייעודית בת 300 ליטר. הרוסאן נבצר במועד מאוחר יותר וטופל באופן דומה. היינות עברו תסיסה בחביות בטמפרטורה של 18-20°C, ללא תסיסה מלולקטית. לייבטר 2019 שהה על משקעיו בחביות במשך עשרה חודשים, לאחר שהורכב הבלנד ביחסים הסופיים. היין יוצב לקור ולחום, סונן ובוקבק.

רשמי טעימה:

להט לייבטר הוא יין מורכב, בעל ריחות פריחה, עשבים ואבן צור. החיך שלו חד וממוקד, מינרלי במיוחד, לצד טעמי פרי ומעט טעמי אגוז וקלייה. 'לייבטר' הוא יין עשיר בטעמים ובה בעת הוא חד, מרחף וללא כובד.

Wine Analysis:

Alcohol	12.3%	אלכוהול
TA	5.65 g/l	חומצה
pH	3.28	pH
Malolactic Fermentation	None / ללא	תסיסה מלולקטית
Sugar	Dry/יבש	סוכר

נתוני יין:



תאריך בקבוק: 1 ביולי 2019 / מס' בקבוקים: 760

יינן: איתי להט Winemaker: Itay Lahat

כשר Kasher

Itay.lahat@gmail.com / www.itaylahat.co.il