



קטלוג יינות לבנים  
בציר 2022

## להט 2022: עידן הגליל העליון המערבי

יינות להט הלבנים מבטאים גישה אישית בטרואר מקומי-גלילי ומהווים את נקודת הייחוס של עצמם, הגם שמציגים פרופיל אורגנולפטי המתאים לביטוי הזני המקובל.

חלקת רוסאן וחלקה קטנה של ויונייה ניטעו בשנת 2019 בכרם בן עיון, באלקוש, בסמוך לחלקות הסירה שיועדו ליינות להט האדומים כבר מבציר 2018. בבציר 2022, הבציר האחד עשר של להט לבן, החל עידן חדש עבור יינות להט הלבנים – עידן הגליל העליון המערבי – כאשר הכרם שניטע ב- 2019 הניב לראשונה, והיבול שלו צורף לשאר החלקות הגליליות: רוסאן ספסופה, גרנאש בלאן ומרסאן.

שלושת יינות להט הלבנים מופקים מארבעה זני ענבים המזוהים עם צפון ודרום עמק הרון שבצרפת: רוסאן, ויונייה, גרנאש בלאן ומרסאן. זנים אלה נחשבים זנים ים תיכוניים המתאימים לגידול ולהפקת יין באזורי גידול חמים יחסית; התאמה שמתגלה כמוצלחת גם לטעם הקהל. אין פלא לכן שיינות להט כולם זוכים להערכה ולביקוש בלב הקולינריה הישראלית, במיטב המסעדות ובקרב חובבי יין רבים.



# להט לבן 2022

Lahat Lavan 2022

**זנים:** רוסאן (76%), ויונייה (19%), מרסאן (5%)

**אזור גידול:** גליל עליון (70% גליל עליון מערבי)

## תהליך הייצור:

קיץ מתון וכמעט נטול אירועי קיצון דרמטיים הוביל לתאריכי בציר התואמים את הרגיל. רוסאן מכרם ספסופה נבצר לקראת סוף חודש אוגוסט ובימי החודש האחרונים ממש הצטרפו אליו ענבי הוויזייה וענבי הרוסאן מיבול ראשון של החלקות החדשות בכרם אלקוש. לאחר בציר, הענבים קוררו ללילה, נסחטו ונכבשו קרים בבוקר יום המחרת, כאשר בעשיית היין נעשה שימוש רק בנוזל חופשי - 'Free Run'. בתום שיקוע, התירוש נשפה אל חביות בנות 400 ליטר, שלייצורן נבחר עץ ייעודי בקלייה מדויקת ליינות לבנים וליישון ארוך. היינות עברו תסיסה ממושכת בטמפרטורה של 18-20°C.

להט לבן 2022 שהה על משקעיו בחביות במשך תשעה חודשים. לבלנד הסופי חברו כ-5% מיין רוסאן שתסס באמפורה ו-5% נוספים של מרסאן. לאחר מכן היין יוצב לקור ולחום, סונן ובוקבק. הבציר הנוכחי מעט בשל ועשיר מרוב קודמיו ואף הוא יין קולינארי להפליא.

## נתוני יין

13.5%	אלכוהול
5.85 g/l	חומצה
3.35	pH
1.34 g/l	חומצה מאלית
0.56 g/l	גלוקוז - פרוקטוז

תאריך בקבוק יוני 2023 / מס' בקבוקים 5,500





# להט לייכטר 2022

Lahat Laichter 2022

**זנים:** רוסאן (42%), גרנאש בלאן (40%), מרסאן (18%)

**אזור גידול:** גליל עליון

## תהליך הייצור:

ענבי המרסאן נבצרו ראשונים ברמת בשלות נמוכה באמצע חודש אוגוסט. לאחריהם נבצר הרוסאן לקראת סוף החודש בכרם ספסופה, ואילו ענבי הגרנאש בלאן נבצרו באמצע ספטמבר 2022 בכרם פקיעין. הענבים השונים התקבלו ביקב במועדם, קוררו ללילה, נסחטו ונכבשו קרים בבוקר יום המחרת, כאשר בעשיית היין נעשה שימוש רק בנוזל החופשי - 'Free Run'. לאחר שיקוע, התירוש נשפה אל חביות בנות 400 ליטר משימוש שני ושלישי. היינות עברו תסיסה בחביות בטמפרטורה של 18°C-20, ללא תסיסה מלולקטית מכוונת, אך עם זאת הנתונים מרמזים שזו החלה באופן ספונטני לפני שנקטעה. רכיבי להט לייכטר 2022 שהו על משקעיהם בחביות במשך תשעה חודשים, לאחריהם הורכב הבלנד ביחסים הסופיים. בתום "חיתוך", יוצב היין לקור ולחום, סונן ובוקבק.

לייכטר 2022 - ללא עץ משימוש ראשון ובלי זנים סופר ארומטיים בבלנד. זהו יין של ניואנסים אשר מתגמל את הלוגם ממנו בלגימה איטית, מרוכזת ומתמשכת. זהו יין אלגנטי ועשיר בטעמים ובה בעת חד וללא כובד.

## נתוני יין:

אלכוהול	13%
חומצה	5.88 g/l
pH	3.3
חומצה מאלית	0.95 g/l
גלוקוז - פרוקטוז	0.24 g/l





# להט רוסאן 2022

Lahat Roussanne 2022

זנים: רוסאן

אזור גידול: גליל עליון (60% גליל עליון מערבי)

## תהליך הייצור:

ענבי רוסאן משתי חלקות שונות תססו ויושנו בשתי אמפורות נפרדות; חלקה מכרם ספסופה ובציר ראשון של חלקה מכרם אלקוש. בכל אחד מהבצירים הענבים קוררו ללילה, נסחטו בעדינות ונכבשו קרים בבוקרו של יום המחרת. לאחר שיקוע, התירוש נשפה אל אמפורות בנפח של 320 ליטרים, בהן תססו היינות בטמפרטורה של 18-20°C. האמפורות, מתוצרת חברת TAVA האיטלקית, מאפשרות מיקרו-חמצון של היין ושהייה על משקעים בדומה לחבית עץ חדשה אך ללא טעמי העץ; התבגרות כזו מאפשרת ביטוי מרבי של הזן והטרואר. להט רוסאן 2022 המשיך ושהה על משקעיו במשך תשעה חודשים, לאחריהם הורכב הבלנד הבלנד ביחסים הסופיים בין החלקות, יוצב לחום וחלקית לקור, סונן ובוקבק. כיון זני, בלי שימוש בעץ, להט רוסאן הוא כנגינה אקוסטית, מופע unplugged המדגיש את אפיוני הזן, הטרואר ושנת הבציר. ביין מתבטאים מרכיביו הארומטיים של הרוסאן, שעיקרם ריחות של פריחה לצד פרחים מיובשים. החיך נקי, חד ומינרלי וגם סמיך ועשיר.

## נתוני יין:

אלכוהול	13.7%
חומצה	5.81 g/l
pH	3.4
חומצה מאלית	1.27 g/l
גלוקוז - פרוקטוז	0.46 g/l

תאריך בקבוק יוני 2023 / מס' בקבוקים 600

