



KISHOR

Estate Winery

כישור, הרבה יותר מיקב

KISHOR
VINEYARD
VIOGNIER
2016

KISHOR
VINEYARD
GSM
2016

Savant Riesling 2016



הרכב זני:
ריזלינג

Variety:
Riesling

ייצור: הענבים נבצרו ידנית בהבשלה נמוכה ובחמיצות טבעית גבוהה מאד. הענבים קוררו לפני שעברו מעיכה והפרדה. רק מיץ חופשי שימש להכנת יין זה. לאחר שיקוע קר נשפה המיץ והותסס במיכלי נירוסטה. התסיסה נעצרה במכוון עם שארית סוכר והיין עוצב ויוצב לפני שסונן ובוקבק.

מאפייני היין: ליין צבע קש ירקרק, וארומה עוצמתית, פרחונית ומבושמת. ליין טעמים מינרליים והדריים עם מתיקות נעימה וחמיצות גבוהה אופיינית. הסיומת ארוכה מאוזנת ונעימה.

אלכוהול: 9.5%

Production: The grapes were manually harvested, with a high natural acidity. The grapes were cooled before the processing. Only run off juice was used in this wine. Fermented in stainless steel vats. The fermentation was deliberately stopped to leave residual sugar to create a balance between the acidity and the sweetness.

Characteristics of the Wine: Yellow straw color, intense floral aroma, citrus and mineral flavors. Long finish, sweet mineral flavors and crisp acidity.

Alcohol: 9.5 %

Savant Red 2015



הרכב זני:
קברנה
סוביניון, פטיט
ורדו, מרלו,
קברנה פרנק

varieties:
Cabernet
Sauvignon,
Petit Verdot,
Merlot,
Cabernet
Franc

ייצור: החלקות השונות נבצרו ידנית והתירוש הותסס בנפרד במיכלי נירוסטה. לאחר הסחיטה הועבר היין לחביות עץ אלון להתיישנות למשך עשרה חודשים, לאחריהם, הורכב הבלנד הסופי והוחזר לחביות למשך כחצי שנה.

מאפייני היין: ליין גוף מלא עם חמיצות מאוזנת, טאנין מוצק ועגול וסיומת ארוכה ופירותית. היין מוכן לשתיה, וימשיך להשתבח בשנים הבאות.

אלכוהול: 14%

Production: The grapes were harvested individually by hand, and the must fermented separately in stainless steel vats. After press, the wine transferred to oak barrels and aged for 14 months.

Wine Characteristics: Medium-bodied to full-bodied with balanced acidity, firm tannins and a long fruity round finish. The wine is ready to drink now, and will continue to age well for a number of years.

Alcohol: 14%

Kishor GSM 2015



varieties:
Grenache,
Syrah
Mourvedre

יצור: החלקות השונות נבצרו ידנית והתירוש הותסס בנפרד במכלי נירוסטה. לאחר הסחיטה הועבר היין לחביות עץ אלון להתיישנות למשך עשרה חודשים, לאחריהם, הורכב הבלנד הסופי והוחזר לחביות למשך כחצי שנה.

מאפייני היין: צבע אדום ארגמן, אף עוצמתי המדגיש פירות יער, תבלינים קרים, אדמה ובשר מעושן. הגוף בינוני, הטאנין מוצק והסיומת עשירה ומרכבת.

אלכוהול: 14%

Production: The grapes were harvested by hand at the optimum ripeness each varietal separately, and the must fermented separately in stainless steel vats. After press, the wine was transferred to oak barrels and aged for 10 months, blended, and aged for a further 6 months.

Characteristics of the Wine: Red purple color. Prominent nose of red fruit and spices. Medium body, firm and round tannins and a long complex finish.

Alcohol: 14 %

Kishor Syrah 2015



הרכב זני:
סירה

Variety:
Syrah

יצור: הענבים נבצרו ידנית וקוררו בטרם עובדו. התירוש עבר השרייה קרה למשך שלושה ימים לפני שהטמפרטורה הועלתה והתסיסה החלה. התסיסה היתה קצרה ומבוקרת עם ערבובים מתונים. לאחר סחיטה עדינה הועבר היין לחביות להתיישנות למשך ארבע עשר חודשים.

מאפייני היין: צבע אדום עוצמתי. הארומה אדמתית ומתובלת עם נגיעות שזיף שחור, פלפל וטבק. ליין גוף בינוני עד מלא, טאנין עגול קטיפתי, טעמים של פירות אדומים ותבלינים וסיומת ארוכה ונעימה.

אלכוהול: 14%

Production: The grapes were harvested by hand, cooled and processed. The must was cold soaked for three days.

The fermentation was short and controlled. After gentle pressing, the wine was aged for 14 months in French oak barrels.

Characteristics of the Wine: Intense red color. Earthy and spiced aroma with hints of black-plum, pepper and tobacco. Medium bodied, velvety round tannins, red fruit flavors and spice and a good, long finish.

Alcohol: 14%

Kishor Viognier 2016



הרכב זני:
ויגנייה

variety:
Viognier

ייצור: הענבים נבצרו ידנית וקוררו בטרם עובדו. הענבים עברו סחיטה באשכולות שלמים ולאחר שיקוע קר נשפה היין לחביות בהן עבר תסיסה אלכוהולית. היין שהה Sur Lees בחביות במשך חמישה חודשים, לאחריהם נשפה, יוצב לחום ולקור, סונן ובוקבק.

מאפייני היין: ליין צבע קש ירקרק, וריחו מתאפיין בניחוחות של אפרסק לבן, פריחת הדלים וג'ינג'ר. הטעם המתקבל הינו סמיק, עשיר עם חמיצות פריכה וחדה. ליין גוף בינוני עשיר, חמיצות מאוזנת ונעימה והסיומת נעימה וארוכה.

אלכוהול: 14%

Production: The grapes were harvested manually and transferred directly to the winery where they were refrigerated for 12 hours. The grapes were then whole bunched pressed. After racking the juice was barreled in oak where it underwent alcoholic fermentation. The wine aged sur lees in barrels for five months and bottled.

Characteristics of wine: The wine is straw colored, aromas of white peach, orange blossom and ginger. Full mouth with rich and crisp acidity. Rich medium bodied, balanced acidity and a pleasant nice, long finish

Alcohol: 14%

Kerem Kishor Red 2015



הרכב זני: קברנה
פרנק, פטיט ורדו,
מרלו, סירה

varieties:
Cabernet
Franc, Petit
Verdot,
Merlot, Syrah

יצור: החלקות השונות נבצרו ידנית והתירוש הותסס בנפרד במיכלי נירוסטה. לאחר הסחיטה הועבר היין לחביות עץ אלון להתיישנות למשך עשרה חודשים, לאחריהם, הורכב הבלנד הסופי והוחזר לחביות למשך כחצי שנה.

מאפייני היין: צבע אדום עז. אף עוצמתי המדגיש פירות אדומים ותבלינים. הגוף בינוני, הטאנין מוצק ועגול והסיומת פירותית וארוכה.

אלכוהול: 13.5%

Production: The grapes were harvested by hand at the optimum ripeness each varietal seperately, and the must fermented separately in stainless steel vats. After press, the wine was transferred to oak barrels and aged for 10 months, blended, and aged for a further 6 months
Characteristics of the Wine: Intense red color.

Red fruit and spicy nose.

Medium body, firm and round tannin and a long fruity finish.

Alcohol: 13.5 %

Kerem Kishor Rose 2016



הרכב זני:
מרלו

varieties:
Merlot

יצור: הענבים נבצרו ידנית בהבשלה מתונה המותאמת ליין זה. לאחר מכן רוסקו, והמיץ הושרה על הקליפות למשך מספר שעות לפני שהופרד, קורר ונשפה לחביות. התסיסה התרחשה בחביות ישנות, והיין שהה על השמרים למשך שישה חודשים. לאחר שהוצא מהחביות, היין יוצב לחום ולקור, לאחר מכן סונן ובוקבק.

מאפייני היין: ליין צבע ורוד אפרסק. היין עשיר וסמיך עם טעמי פרי אדומים בולטים וחמיצות חדה ונעימה.

אלכוהול: 13.5%

Production: The grapes were manually harvested, at the optimum ripeness and acidity levels. The grapes were crushed and placed with their skins for a few hours before separating. Fermentation took place in old barrels, and the wine aged sur lees for five months until the blending.

Characteristics of the Wine: Peach pink in color, good body with prominent red fruit flavors and a pleasant, sharp acidity.

Alcohol: 13.5 %

Kerem Kishor white 2016



הרכב זני:
סוביניון בלאן,
ויונייה

varieties:
Sauvignon
Blanc,
Viognier

יצור: הענבים נבצרו ידנית, כל זן בנפרד, בהבשלה מתונה ובחמיצות טבעית גבוהה, הועברו לקירור ולאחריו למעיכה ולהפרדה. לאחר שיקוע קר המיץ עבר תסיסה במיכלי נירוסטה בטמפרטורה של 15-18 מ"צ. היין עבר שפייה ונותר על שמריו עד ליצירת הבלנד כשלושה חודשים לאחר הבציר. היין יוצב לחום ולקור, סונן ובוקבק.

מאפייני היין: צבע קש ירקרק אף ארומטי המדגיש פריחת הדרים, פירות טרופיים ועשבוניות רעננה. זהו יין מורכב, המתאפיין בתחושה מינרלית, חמיצות פריכה ומאוזנת וסיומת חדה וארוכה.

אלכוהול : 13.5%

Production: The grapes were picked manually, each varietal separately at the optimum level of ripeness and acidity. After cold settling, the must was fermented in stainless steel tanks at a temperature of 15 - 18 degrees. The wine was racked and aged 3 months sur lees and after cold stabilization and filtration bottled.

Characteristics of the Wine: green straw color. Aromatic, highlighting orange blossom, tropical fruits and fresh herbs. This is a complex wine, with a mineral, crisp, balanced acidity and a long finish.

Alcohol: 13.5%

יקב כישור, וכרם כישור, שוכנים בכפר כישורית, המשקיף אל הים מגובה 500 מטר ופותח את הגליל העליון ממערב. אדמת השרה רוסה, המשולבת בסלעי גיר מהווה קרקע פורייה לגידול הענבים, לצד תנאי אקלים ייחודיים המתאפיינים בהפרשי טמפרטורות גבוהים בין היום ללילה.

בשנת 2014 נפתח מרכז המבקרים של היקב, מעל אחת מחלקות הכרם, מוקף חורש הגלילי טבעי. במסגרת הביקור תוכלו לסייר ביקב, לצפות בסרט המספר בקצרה על היקב והכפר, וכמובן לטעום מסוגי השונים של יין כישור.

כישורית הינה בית לחיים לבוגרים בעלי צרכים מיוחדים, המנהלים חיי קהילה ועובדים בענפים היצרניים בכפר. היקב הינו אחד מהענפים המרכזיים בכפר, והחברים העובדים בו, שותפים לתהליך הפקת היין.

Nestled in the hills of the Western Galilee, at an altitude of 500 m and 20 km from the Mediterranean sea, lies the Kishor vineyard. The vineyards enjoy the benefits of a distinctive micro-climate in that traditionally Israeli hot summer days are cooled by a constant sea breeze and appreciably cooler nights . The soils are deep terra-cotta with limestone deposits, which together with the unique climatic conditions helps us in the production of quality grapes.

In 2014 we opened our Visitors Center. There, overlooking the vineyards and the beautiful Galilean scenery, you will watch a film about Kishorit and its winery, taste Kishor wines and learn about the process of wine-making.

Kishorit is a home for life for adults with special needs. Kishorit boasts a wide range of employment centers that offer meaningful employment to our members. The winery is a central part of the village and the members are involved in all aspects of production and marketing.



לפרטים:
04-9085198

yekev@kishorit.org.il | www.kishor-winery.co.il