

סוגי קלייה

M

קליה מדיום

תהליך:

קליה סטנדרטית בתהליך מסורתי באש גלויה 35-40 דקות קליה.

תוצאה:

טעמים בינוניים של עץ ועישון.

התאמה:

ינות אדומים בינוניים.

Special

M

קליה ספיישל

תהליך:

קליה בחימום ללא אש.

תוצאה:

רמת קליה עדינה ואלגנטית ללא טעמי עישון, המאפשרת הדגשת טעמי פרי בין.

התאמה:

ינות לבנים.

Lgy

קליה שיוף

תהליך:

שיוף הדופן הפנימית של החבית לאחר קלייה.

תוצאה:

הפחתה של טעמי העישון.

התאמה:

ינות לבנים בחביות 500 ליטר בלבד.

L

קליה לייט

תהליך:

קליה סטנדרטית בתהליך מסורתי באש גלויה 20-30 דקות קליה.

תוצאה:

טעמים קלים של העץ.

התאמה:

ינות לבנים.

Long

M

קליה לונג

תהליך:

החבית מוכנסת לתיבת מתכת לאחר קלייה איטית וקלה.

תוצאה:

רמת קליה עדינה ואלגנטית יותר, תוך עידון ארומות הקליה והפחתה של טעמי האלון.

התאמה:

הדגשת טעמי פרי בעיקר ביינות אדומים.

M+

קליה מדיום פלוס

תהליך:

קליה סטנדרטית בתהליך מסורתי באש גלויה +45 דקות קליה.

תוצאה:

טעמים עזים של עץ ועישון.

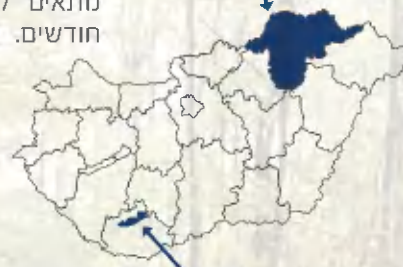
התאמה:

ינות אדומים כבדים לזמן ממושך בחבית.

יערות וארומות

זמפּלן Zemplen

עץ אלון מיערות זמפּלן בטוקאי שבצפון-מזרח הונגריה. האזור מתאפיין במזג אויר קר ואדמה וולקנית. הצימוח האיטי של העצים תורם לצפיפות עץ גדולה יותר **very-tight grain**. מתאים לתקופת יישון מעל 12 חודשים.



מצ'ק Mecsek

עץ אלון מיערות מצ'ק שבדרום-הונגריה. האזור מתאפיין בגבעות המקלות על צמיחת העץ ותורמות למבנה פחות צפוף **tight grain**. מתאים לתקופת יישון עד 12 חודשים.

מיקס מדיום

שילוב שני היערות החבית ביחסים שונים משלב את העוצמתיות של זמפּלן והארומטיות של מצ'ק. התאמה נכונה של שילוב היערות תעזור להשיג קשת ארומות תוך שמירה על איזון הרמוני בין.

Mix

גודל החביות



- 110 ליטר
- 225 ליטר
- 228 ליטר
- 300 ליטר
- 350 ליטר
- 400 ליטר
- 500 ליטר

EUROPEAN HUNGARY COOPERS

מפעל ליצור חביות בדרום הונגריה שהתבסס כשותפות בת עשרות שנים בין מייסטר (רב-אמן) הונגרי ושלוש משפחות מאצולת יצרני היין האיטלקית - אנטוניורי, גמבה ומאצ'יי. המפעל ממוקם בעיירה Palotabozsok שבדרום הונגריה על גדות הדנובה, אזור בעל מסורת נודעת של בעלי מקצוע לייצור חביות.

טל' 08-8536633
www.havit.co.il

#החביתההונגרית @havithungarit