#스크류캡

'뉴질랜드 소비뇽 블랑을 최초로 수출한 소비뇽 블랑의 선구자'

마투아 말보로 소비뇽 블랑

Matua Marlborough Sauvignon Blanc

지역	뉴질랜드 〉 남섬 〉 말보로		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃		
테이스팅 노트	연두빛과 레몬빛의 조화에 싱그런 풀 내음과 라임, 레몬향이 향기로우며 입 안에서는 푸른 사과, 자몽의 쌉싸름한 느낌에 미네랄적인 여운이 전달되는 와인이다.		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** 4 5

제품설명

말보로 지역은 뉴질랜드 와인의 60% 이상이 생산되는 주요 지역으로 신선하고 생기 발랄한 소비뇽 블랑의 최대 재배지역이다. 마투아 말보로 소비뇽 블랑은 40년 이상의 역사를 가지고 일군 빈야드에서 생산한 소비뇽 블랑으로 서늘한 뉴질랜드의 기후와 스테인레스 스틸에서 발효과정을 거치며 기분 좋은 산도를 간직한 와인이다.

와이너리

1973년 스펜서 형제에 의해 설립된 마투아는 뉴질랜드에서 가장 처음으로 소비뇽 블랑을 수출한 선구자적인 와이너리이다. 마투아는 전 세계에 뉴질랜드 소비뇽 블랑의 유니크함과 저력을 널리 알리며 뛰어난 품질의 와인으로 매년 세계와인 품평회에서 우수한 평가를 받고 있으며 영국의 인터내셔날 와인 챌린지에서 (IWSC) 2012년에 이어 2016년에 '올해의 뉴질랜드 와인 생산자' 로 선정되어 다시 한번 와인의 우수함을 입증 받았다. 마투아는 뉴질랜드 내의 센트럴 오타고, 혹스베이, 말보로 지역에 빈야드를 소유하며 소비뇽 블랑과 피노 누아의 다양한 레인지를 선보이고 있는 세계적인 브랜드이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.