'편안하고 부드러운 스타일의 와인'

블루넌 까베르네 소비뇽

Blue Nun Cabernet Sauvignon

지역	프랑스 〉랑그독		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	Vin de France	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	블루베리, 다크 초콜릿, 블랙베리, 감초, 나무향이 어우러진 풀 바디의 풍부한 레드와인은 영한 캐릭터와 부드러운 과일의 느낌이 결합되어 조화를 이루며 다양한 베리류가 특히 두드러지게 나타난다.		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

블루넌 까베르네 소비뇽 와인은 독일의 양조기술과 독일에서 특화된 품종들로 와인을 출시한 랑구스 사의 현대적이자 대중적인 품종에 대한 도전으로 프랑스 랑그독 지역에서 생산되었다. 블루넌의 현대적인 와인 양조기술과 프랑스의 기후조건이 결합되어 탄생된 까베르네 쏘비뇽은 다양한 베리류의 풍부한 느낌과 풀 바디의 기본적인 특징이 잘 드러나있는 와인이다.

와이너리

독일에서 가장 오래된 와인 브랜드 중 하나인 블루넌은 지셀 존에 의해 1921년 설립되었다. 1995년 랑구스 사와 합병되면서 새롭게 태어난 블루넌은 더욱 모던하고 상큼한 와인으로 세계적으로 사랑받는 와인이 되었다.
블루넌은 문자 그대로 '푸른 옷을 입은 수녀'라는 뜻으로, 오래 전부터 와인은 성스러운 장소인 수도원이나 성당에서만 만들 수 있었으며, 그것을 상징하는 의미로 수녀그림이 그려져 있다.
고품질의 포도원액과 어울리는 푸른색의 미려한 병모양은 다양한 계층의 와인 애호가들의 욕구를 언제나 충족시켜 왔다.
블루넌의 오랜 역사와 모던한 기풍은 크발리테츠바인에서부터 아이스바인까지 다양한 브랜드에서 느낄 수 있다.

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