



#스크류캡

'IWSC가 선정 '2016년 올해의 뉴질랜드 와인 생산자''

마투아 말보로 피노누아

Matua Marlborough Pinot Noir

지역	뉴질랜드 > 남섬 > 말보로		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	투명하고 붉은 빛을 띄며 상큼하고 신선한 붉은 체리의 향과 맛에 오크숙성을 통해 얻어진 은은한 토스티함과 타닌이 3년 내에 음용을 권장하는 피노 누아 와인이다.		



제품설명



말보로 지역은 뉴질랜드 와인의 60% 이상이 생산되는 지역으로 뉴질랜드 와인을 전 세계에 알린 품종 소비농 블랑을 비롯하여 피노 누아를 생산하는 뉴질랜드 최대의 와인산지이다. 말보로 피노 누아는 뉴질랜드의 천혜의 자연환경에서 생산하는 뛰어난 포도 퀄리티를 고스란히 보여주는 와인으로 발효과정 전에 약 3일간 타닌과 색을 추출하기 위한 침용과정을 거치고 프랑스산 오크통에서 약 6개월의 숙성 과정을 거친 후에 출시되는 와인이다.

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