#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.		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

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

제품설명

말보로 지역은 뉴질랜드 와인의 60% 이상이 생산되는 지역으로 뉴질랜드 와인을 전 세계에 알린 품종 소비뇽 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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.