



‘전세계가 주목하는 바이오다이내믹 와인 생산자, 랑가!’

## 랑가 클래식

Langa Classic

지역	스페인 > 아라곤		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	체리 레드 컬러를 지녔으며, 달한 체리와 블랙 베리 등 검붉은과실향과 함께 시나몬 바닐라, 초콜렛 등 향신료와 오크에서 기인하는 다양한 복합적인 풍미가 와인에 복합미를 더한다.		

### 제품설명



랑가 클래식은 가르나차 100%로 만들어진 와인이다. 100% 바이오다이내믹 농법으로 생산한 와인으로서 12개월 간 아메리칸 & 프렌치 오크에서 숙성되며, 그 후 6개월 간 병 숙성 후 출시된다. 검붉은과실 풍미와 풍부하고 구조감 있는 바디감과 부드러운 탄닌감이 인상적인 와인이다.

### 와이너리



랑가 와이너리는 현재 150년의 역사를 이어오고 있는 유서 깊은 와이너리이다. 동시에 5대 째 가족 경영 체제를 유지하고 있으며, 현재 전세계가 가장 주목하는 바이오다이내믹 와인 생산자로 점차 그 명성을 넓혀가고 있다. 랑가가 생산하는 다양한 와인들이 제임스 서클링, 디캔터, IWSC, 베를린 와인 트로피 등 세계 유수의 와인 평론 업체로부터 고득점을 수상하며 그 품질을 인정 받고 있다.

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