

‘전세계가 주목하는 바이오다이내믹 와인 생산자, 랑가!’

파이 레드

PI Red



지역	스페인 > 아라곤		
포도품종	콘세온 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	깊은 루비 컬러를 지녔으며, 블랙베리, 블랙커런트 등 검붉은과일향이 지배적이다. 동시에 매우 부드러운 탄닌감이 입안을 감싼다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 치즈, 훈제/염장 음식, 밀가루 음식		



제품설명



파이 레인지는 제임스 서클링 90점, 베를린 와인 트로피 골드, IWSC 90점 등 화려한 수상 내역을 자랑하는 고품질 와인이다. 이 와인은 흔히 모리스텔 (Moristel)이라고 불리는 스페인 토착 품종 콘세온 (Concej n) 100%로 만들어 진다. 12개월 아메리칸 & 프렌치 오크통에서 숙성되며, 그 후 병에서 약 6개월 간 숙성 후 출시된다.

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