



#컬트와인

‘미국 컬트 와인의 새로운 사조’

알파 오메가 ERA

Alpha Omega Era

지역	미국 > 캘리포니아 > 나파		
포도품종	까베르네 소비뇽 89% 까베르네 프랑 6% 뽀띠 베르도 3% 메를로 2%		
알코올	14.1%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	알파 오메가의 플래그십 와인. 깊고 진한 검은 잉크 색. 아주 강한 블랙커런트 향이 퍼진다. 제비꽃과 블랙베리, 정향의 향이 기분 좋게 느껴진다.		
페어링 TIP	붉은육류/단단한치즈/훈제요리		



제품설명



〈시작과 끝〉이라는 이름을 가진 알파 오메가 와이너리는 2006년에 설립된 신생 와이너리로 유럽의 양조 기술과 신대륙이 조화를 이뤄내는 와인을 만들고자 한다. Robin과 Michelle Baggett에 의해 문을 연 와이너리는 루더포드 벤치의 Mayacam 산에 위치해 있으며 유명 와인 컨설턴트 미셸 롤랑의 영향아래 와인을 만들어 오고 있다.

수상내역



2016빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 98점
 2016빈티지 로버트 파커 Robert Parker 98점

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