



‘나파밸리 프리미엄 산지 오크놀의 빛나는 왕관!’

베린저 루미너스 샤르도네 나파 밸리

Beringer Luminus Chardonnay Napa Valley

지역	미국 > 나파 밸리 > 오크놀		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	14.9%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~12℃		
테이스팅 노트	화이트 플로럴, 허니서클, 레몬 제스트의 밝고 화사한 아로마를 특징으로 한다. 레몬, 라임 노트에 은은한 버터 스카치, 헤이즐넛, 누가의 노트까지 다양하게 발현되며 프렌치 오크의 적절한 사용으로 섬세한 견과류 nuances를 더했다. 천연 산미의 미네랄리티와 오랫동안 이어지는 피니쉬의 여운까지 훌륭한 샤르도네이다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 붉은 살 생선/ 흰 살 생선/ 채소/ 부드러운 치즈		



제품설명



라틴어로 빛을 의미하는 '루미너스(Luminus)'에서 연상되듯 빛나는 광채, 순수함 등을 잘 표현하고 있는 프리미엄 샤르도네입니다. 흔치 않게 오크놀 세부산지에서 소싱한 와인으로 특히 빅 랜치(Big Ranch) 빈야드의 샤르도네는 우아함과 탁월한 균형감을 가진 것으로 명성이 높으며 천연의 산미 덕분에 음식과 페어링 했을 때 더욱 훌륭한 진가를 느낄 수 있다.

와인메이킹 과정은 오크놀(Oak Knoll) 와인산지 샤르도네의 독특한 캐릭터를 최상으로 표현하는데 있다. 각 구획별 샤르도네의 원액은 숙성 과정 내내 별도로 관리된다. 프레스로 압착 후 프렌치 오크배럴(30% new)에서 발효와 매주 리(Lees) 져기 등을 통해 오크 노트를 더했다. 8개월 간 배럴에서 추가 숙성 후 최종 블렌딩을 통해 완성한다.

수상내역



2022빈티지 92점
2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점
2022빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점

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