'데낄라 배럴 숙성, 차원이 다른 풍미'

베린저 브로스 데낄라 배럴 소비뇽 블랑

Beringer Bros Tequila Barrel Sauvignon Blanc

지역	미국 〉 캘리포니아		
포도품종	소비뇽 블랑 92% 알바리뇨 4% 샤르도네 3% 그 외 1%		
알코올	15.1%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-12℃		
테이스팅 노트	밝은 감귤류 향과 신선한 허브가 주를 이루며 약간의 바닐라 크림 뉘앙스를 느낄 수 있다. 부드러운 텍스처와 적정한 산도, 오랫동안 지속되는 마무리감을 가졌다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 익힌 해산물/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

150년 전 베린저의 설립자 '제이콥(Jacob)'과 '프레드릭(Frederick)'은 스피릿을 숙성시키던 배럴의 재사용이 완전히 새로운 차원의 복합미와 풍부함을 와인에 제공해 줄 수 있다는 것을 발견했다. 아메리칸 오크 버번 배럴에서 숙성시킨 브로스(Bros) 브랜드는 베린저 형제의 개척 정신을 재현하는 제품이자 바닐라, 구운 헤이즐넛, 캐러멜 맛의 부드러우면서도 강력한 풍미를 보여주는 이 시대의 새로운 와인이다.

'브로스 소비뇽블랑'은 온도 조절 스테인리스 탱크에서 발효되면 원액의 20%는 데낄라를 숙성시켰던 오크 배럴에서 숙성시킨다.

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