



‘30개월 이상 숙성하는 프리미엄 까바’

프레시넷 퀴베 드 프레스티지 2015

Freixenet Cuvée De Prestige

지역	스페인 > 까탈루냐 > 페네데스		
포도품종	빠레야다 마카베오 샤렐로		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃		
테이스팅 노트	레몬에서 느껴지는 시트러스함과 잘 익은 열대과일 향, 숙성에서 오는 구운 빵, 유제품과 같은 이스트의 향이 조화를 이룬다. 입 안에서는 부드러운 버블감과 과실향이 긴 여운을 남긴다		
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소(샐러드)/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



퀴베 드 프레스티지는 오랜기간 프레시넷을 이끌며 까바의 품질을 한층 더 업그레이드했던 돌로레스 살라(Dolores Sala)에게 헌정하는 그란 레세르바 브뤼이다. 1969년 첫 빈티지가 출시된 이후 고품질의 포도가 생산된 해에만 만들어지며 2015는 24번째로 생산되는 빈티지이다. 30개월 이상 숙성하여 까바가 주는 프레쉬함과 오랜 숙성에서 오는 부드러움과 숙성미를 동시에 느낄 수 있다.

수상내역



2014빈티지 디켄터 Decanter Silver
2013빈티지 디켄터 Decanter Silver

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