니더버그 와인마스터스 피노타지

Nederburg The Winemasters Pinotage

지역	남아프리카공화국 〉 웨스턴 케이프		
포도품종	피노타지 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃		
테이스팅 노트	짙은 레드빛의 이 와인은 자두와 체리의 신선한 향과 오크 숙성에서 발현한 은은한 스파이시향이 어우러지며 진한 과일맛과 부드러운 탄닌이 조화를 이루어 기분 좋은 롱 피니쉬를 갖는다.		
페어링 TIP	붉은육류/ 흰육류/ 단단한 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

'니더버그의 슈퍼 프리미엄 와인 시리즈로서 오랜 전통을 강조하기 위해 만든 이름이며 가장 클래식한 남아공 와인의 맛과 향을 느낄 수 있다. 포도들은 1990년~1998년 사이에 심어진 분해된 화강암으로 이루어진 해발 50~100미터에 위치한 남쪽으로 경사진 언덕의 포도원들로부터 공급받는다. 대목 형식으로 접붙이기를 한 포도나무들은 건조한 땅에서 자라며 일부 포도나무들은 세류관개(아주 가는 호스로 물을 공급 받음)나 스프링클러로 물을 공급받기도 한다. 진한 루비빛을 띠며 부드러운 오크 바닐라 향이 돋보이고 풀바디의 파워풀한 무게감이 느껴지는 와인이다.

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