



‘몰도바 토착품종 100%의 프리미엄 에디션’

아스코니 레제르바 페테아스카 네아그라

ASCONI RESERVE FETEASCA NEAGRA

지역	몰도바		
포도품종	페테아스카 네아그라 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	14~15℃		
테이스팅 노트	진한 루비컬러를 띄며 복잡한 베리향과 자두, 야생체리향등이 느껴진다. 후추향과 동양의 달콤한 향신료 뉘앙스를 느낄 수 있으며, 풍부한 과실미가 잘 구조화되어있고 부드러우며 균형잡힌 조화로운 섬세함을 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	붉은육류/ 밀가루음식(피자,파스타 외)/ 매운음식		



제품설명



아스코니의 프리미엄 레인지 중 하나로, 토착품종만을 100% 이용해서 양조되는 레인지이다. 동유럽 레제르바 등급으로 반드시 오크 숙성을 18개월 이상 거친후에 출시되어 토착품종의 개성이 아메리칸/헝가리 스타일의 밸런스있는 오크 아로마와 함께 구조감있게 드러난다.

수상내역



2020빈티지 베를린 와인 트로피 Berlin Wine Trophy Gold

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