'뉴질랜드 말보로의 라이징 스타, 라파우라 스피링스의 리저브 와인'

라파우라 스프링스 리저브 피노 누아

Rapaura Springs Reserve Pinot Noir

지역	뉴질랜드 〉 남섬 〉 말보로		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	16-18℃		
테이스팅 노트	붉은 베리, 체리, 자두 등의 다채로운 과일향과 함께 오크숙성을 통해 더욱 라운드해진 질감과 탄닌이 입안을 가득 채우는 와인		
페어링 TIP	붉은육류/붉은살생선/흰살생선/익힌채소/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타외)		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1 2 3 4** 5

제품설명

라파우라 스프링스의 리저브 라인으로 엄선한 상급의 포도만을 사용하여 만드는 리저브 레인지

수상내역

2023빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점

와이너리

그린 홍합 양식업에 종사하던 네일런스 (Neylons) 가문이 1985년 말보로 지역에 처음 재배지를 구매하여 위핀스 가문과 함께 과수원 운영을 시작한다. 약 20년간 지속된 두가문의 협동으로 드디어 2000년 포도재배지를 구축하여 새로운 비즈니스를 꿈꾸게 된다. 2005년말 양조시설을 구축하고 2007년 드디어 라파우라 스프링스의 첫번째 와인을 출시한다. 세계적인 컴피티션인 IWSC에서 2008년 '올해의 화이트 와인케이커'를 수상한 맷 톰슨이 전체컨설턴트로 합류하여 와인메이킹을 지휘하면서 드디어 2015년 양조를 시작한지 약 10년만에 IWSC에서 2개의 대상 트로피를 수상한다. 또한 가장 엔트리 레인지의 '소비뇽 블랑'이 와인스펙테이터 TOP 100에 선정되며 말보로의 라이징 스타로서의 존재감을 입증하였다.

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