



‘라파우라 스프링스의 뛰어난 와인메이킹의 증거’

라파우라 스프링스 소비뇽 블랑

Rapaura Springs Sauvignon Blanc

지역	뉴질랜드 > 남섬 > 말보로		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	7~10℃		
테이스팅 노트	₩자몽, 열대과일, 시트러스류의 껍질향이 추가되는 와인으로 입안가득 상큼한 산도와 향긋한 과일향이 기분좋은 와인 ₩		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운 치즈/밀가루음식(피자,파스타외)		



제품설명



라파우라 스프링스의 가장 베이직한 라인으로, 와인스펙테이터 2021년 Top 100 와인에 41위로 선정되며 '라파우라 스프링스'의 뛰어난 품질을 반증하는 대표 와인

수상내역



2023빈티지 디켄터 Decanter 90점
2023빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 89점 "24년 6월본 스펙테이터 셀렉션 'Best Value'카테고리 중 유일한 뉴질랜드 와인"
2022빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점

와이너리



그린 통합 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 컴퍼티션인 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.