



‘말보로의 가장 서늘한 남부해안 지역에서 생산되는 라파우라 스프링스의 슈퍼 프리미엄 레인지’

라파우라 스프링스 라임스톤 테라스 빈야드 피노 누아

RAPAURA SPRINGS LIMESTONE TERRACE VINEYARD PINOT NOIR

지역	뉴질랜드 > 남섬 > 말보로		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	16~18℃		
테이스팅 노트	라파우라 스프링스의 가장 최상급 빈야드에서 만든 슈퍼 프리미엄 레인지. 말보로 남부 해안의 워드 서브 리전에 위치한 재배지로, 특히 차가운 해풍과 험준한 지형조건에 의해 수확량이 극히 한정적인 지역이다. 배수가 잘되는 유기질 토양으로 미세한 모래질과 석회질 토양으로 구성되어 있어 섬세하면서도 폭발적인 향을 가진 피노누아의 생산을 가능케 한다.		
페어링 TIP	붉은육류/익힌채소/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타외)		



제품설명



라파우라 스프링스의 가장 최상급 빈야드에서 만든 슈퍼 프리미엄 레인지.

말보로 남부 해안의 워드 서브 리전에 위치한 재배지로, 특히 차가운 해풍과 험준한 지형조건에 의해 수확량이 극히 한정적인 지역이다. 배수가 잘되는 유기질 토양으로 미세한 모래질과 석회질 토양으로 구성되어 있어 섬세하면서도 폭발적인 향을 가진 피노누아의 생산을 가능케 한다.

와이너리



그린 흥합 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 '소비농 불량'이 와인스펙테이터 Top100에 선정되며 말보로의 라이징 스타로서의 존재감을 입증하였다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.