



‘가장 주목 받는 와인 메이커 조 와그너의 파소 로블’

스레드카운트 퀴트 카베르네 소비뇽

THREAD COUNT QUILT CABERNET SAUVIGNON

지역	미국 > 캘리포니아 > 파소 로블 AVA		
포도품종	카베르네 소비뇽		
알코올	14.7%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	짙은 루비 레드 컬러로 초콜릿, 블랙 커런트, 잘 익은 블랙베리, 삼나무와 가죽 힌트가 복합적으로 느껴지며, 보이즌베리 잼, 블랙 체리 파이, 다크 커런트, 코코아 님의 풍미가 팔레트에 풍성하게 다가온다. 벨벳 같은 탄닌감과 강한 산도가 어우러진 부드러운 긴 피니시가 매력적이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 훈제·염장음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



스레드 카운트는 나파 밸리에 이어 미국 내 각광받는 와인산지인 파소 로블 AVA 와인으로 미국 내 가장 주목 받고 있는 5세대 와인 메이커 조 와그너 (Joe Wagner)의 양조 철학에 따라 와인 포도의 수확부터 병입되기까지 세심한 과정을 거쳐 만들어진다. 스레드카운트 카베르네 소비뇽은 12~16개월 동안 50%의 새 프렌치 오크에서 숙성되며, 와인은 말로락탈 발효를 거친 후 최종 블렌딩이 되기 전까지 6개월마다 랙킹된다.

와이너리



코퍼 케인 (Copper Cane) 와이너리는 미국 캘리포니아 나파 밸리의 유명 와인 생산자 케이머스 (Caymus) 와이너리 창립자의 아들 조 와그너 (Joe Wagner)가 케이머스에서 독립하여 2014년에 설립한 와이너리이다. 현재 코퍼 케인은 캘리포니아 하이 퀄리티 싱글 빈야드 피노 누아의 선두주자 벨레 그로스 (Belle Glos)를 비롯하여 나파 밸리에서 고품질 카베르네 소비뇽과 샤르도네를 생산하고 있는 퀴트 (Quilt), 캘리포니아의 떠오르는 피노 누아, 샤르도네 브랜드 보엔 (Boen) 등 총 9개 브랜드를 소유하고 있으며, 캘리포니아 전역에 걸쳐 우수한 와인들을 생산해 내고 있다. 와이너리가 설립된 지 1년이 된 지난 2015년에도는 코퍼 케인의 스파클링 와인 브랜드 메이오미 (Meiomi)가 미국의 글로벌 와인 기업인 컨스텔레이션 (Constellation)에 약 3억 달러에 인수되어 화제가 되기도 했다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.