



'말보로의 라이징 스타 라파우라 스프링스가 '다양성'을 모티브로 선보이는 프리미엄 레인'

라파우라 스프링스 로헤 딜런스 포인트 소비뇽 블랑

Rapaura Springs Rohe Dillons Point Sauvignon Blanc

지역	뉴질랜드 > 남섬 > 말보로		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	13%		
등급	750	시음 적정 온도	10-12℃
테이스팅 노트	패션 프루츠, 시트러스 등의 산뜻하고 강렬한 열대 과실향을 느낄 수 있다. 진한 과실향에 균형잡힌 짭조름한 미네랄리티와 입맛을 돋우는 신선한 산도가 즉각적으로 느껴지며 프레쉬하면서 깊이감 있는 와인의 질감이 긴 여운을 남긴다. 약 3년의 숙성 잠재력을 가지고 있다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 밀가루음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



뉴질랜드 원주민인 마오리족의 '국경, 경계'라는 뜻을 가진 로헤는 라파우라 스프링스의 고향 말보로 지역에 위치한 소지역들의 각기 다른 특성과 개성을 보여주는 레인지. 딜런스 포인트는 말보로 해안 근처의 와이라우 강과 오파오아 강의 합류점에 위치하여 모래 위에 층층히 쌓인 미네랄리티가 풍부한 충적토가 형성되어 있고 밤낮의 큰 온도차로 섬세하고 농축미 있는 스타일의 와인으로 양조 되었다.

와이너리



그린 혼합 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 전채컨설턴트로 합류하여 와인메이킹을 지휘하면서 드디어 2015년 양조를 시작하자 약 10년만에 IWSC에서 2개의 대상 트로피를 수상한다. 또한 가장 엔트리 레인지의 '소비뇽 블랑'이 와인스펙테이터 TOP100에 선정되며 말보로의 라이징 스타로서의 존재감을 입증하였다.

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