



‘말보로 소지역 블라인드 리버에서 빚어진 프리미엄 피노 누아’

썸머하우스 피노누아

Summerhouse Pinot Noir

지역	뉴질랜드 > 남섬 > 말보로		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	16~18℃		
테이스팅 노트	앞안에서 즉각적으로 느껴지는 짙은 체리의 붉은 과실 풍미와 섬세하게 어우러진 바이올렛, 시나몬, 모카의 풍미가 매혹적인 향을 선사한다. 미세한 초콜릿향의 터치와 타닌의 질감이 더해져 우아하면서도 파워풀함을 느낄 수 있는 균형감이 좋은 와인.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제·염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 매운 음식		



제품설명



썸머하우스 피노누아는 뉴질랜드 말보로의 소지역인 블라인드 리버와 와이라우 밸리의 하부 해안가 지역에서 재배된 포도로 양조되었다. 이 지역은 낮의 길고 따뜻한 햇빛과, 밤의 차갑고 강한 해안바람으로 인해 서서히 밸런스 있게 자라나 과실의 농축미가 탄탄하며 건조한 환경속에서 건강하고 프레쉬한 산도를 가진 포도로 재배 되었다. 신선한 과실 풍미를 유지하기 위해 저온 발효 진행 후 프랑스산 오크통 (10% 뉴오크)과 스테인리스 탱크에서 10개월 숙성하여 신선함과 복합미의 밸런스를 잘 표현한 균형감 있는 와인으로 양조 되었다.

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