



‘뉴질랜드 말보로의 싱그러운 테루아를 완벽하게 사로잡은 와인’

타카 소비뇽 블랑

Taka Sauvignon Blanc

지역	뉴질랜드 > 남섬 > 말보로		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~12℃		
테이스팅 노트	뉴질랜드 말보로 지역의 서늘한 해양성 기후의 영향을 받아 프레쉬함을 느낄 수 있으며 열대 과일의 농축된 과실 풍미, 패션 프루트, 키위, 레몬제츠, 감귤류의 아로마와 산뜻한 산미를 가진 와인.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



‘타카(Taka)’는 뉴질랜드의 모국어인 테 레오 마오리어로 ‘실(Thread)’을 의미합니다. 수세기 동안 청정한 남태평양에서 신선한 해산물을 채집하는 데 사용되어 온 전통적인 도구에서 영감을 받아 뉴질랜드 말보로 와인의 신선함을 잡았다는 의미를 내포하고 있는 와인으로 뉴질랜드 소비뇽 블랑의 최상급 생산지에서 자란 포도로 빚어졌으며 시원한 해양성 기후와 이상적인 포도밭 토양이 조화를 이루는 테루아에서 탄생한 소비뇽 블랑은 생동감 넘치는 아로마, 농축된 과일 풍미, 그리고 산뜻한 산미가 균형을 이루며 완벽한 하모니를 선사합니다. 한 모금마다 뉴질랜드의 순수한 자연을 느낄 수 있는 소비뇽 블랑으로 밝고 생동감 넘치는 열대 과일과 시트러스 향이 가득한 이 타카는 풍부한 맛과 놀라울 만큼 상쾌한 피니시로 감각을 깨워줍니다.

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 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.