



‘미국 오리곤 피노 누아의 대표 주자’

에라스 리랜드 피노 누아

Erath Leland Pinot Noir

지역	오레곤 > 윌라멧 밸리 > 리랜드 빈야드		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	14.2%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	열은 가넷 컬러를 지녔으며, 레드커런트, 레드체리 등 붉은과실 풍미와 함께 바이올렛, 장미 등 매력적인 꽃 풍미가 적절히 조화된 향을 가졌다. 혀에서는 검붉은과실 풍미와 함께 숙성이 진행될수록 가죽, 숲속 바닥, 젖은 낙엽 등 매력적인 숙성 풍미가 더해져 고급 와인의 매력을 여실히 느낄 수 있는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 치즈/ 밀가루 음식		



제품설명



윌라멧 밸리 북쪽, 오레곤 시티 근처에 위치한 리랜드 빈야드는 케스케이드 산맥 인근에 위치한 하이 퀄리티 피노 누아 생산지로 유명한 곳이다. 오전 동안에는 차가운 한류 태평양으로부터 짙은 안개를 드리우고, 긴 일조 시간과 큰 일교차는 오레곤주 내에서도 최고의 피노 누아 생산지로 이곳이 손꼽히게 하는 주요 이유 중 하나이다. 15개월 동안 100% French Oak(40% New)에서 숙성이 진행된 후, 병입된다. 병 숙성이 진행될수록 더욱 숙성 잠재력을 지닌 피노 누아 와인이다.

수상내역



2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점
 2015빈티지 로버트 파커 Robert Parker 92점
 2015빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점

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