



#컬트와인

‘미국 컬트 와인의 새로운 사조’

알파 오메가 ERA

Alpha Omega Era

지역	미국 > 캘리포니아 > 나파		
포도품종	까베르네 소비뇽 89% 까베르네 프랑 6% 뽀띠 베르도 3% 메를로 2%		
알코올	14.1%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	알파 오메가의 플래그십 와인. 깊고 진한 검은 잉크 색. 아주 강한 블랙커런트 향이 퍼진다. 제비꽃과 블랙베리, 정향의 향이 기분 좋게 느껴진다.		
페어링 TIP	붉은육류/단단한치즈/훈제요리		



제품설명



〈시작과 끝〉이라는 이름을 가진 알파 오메가 와이너리는 2006년에 설립된 신생 와이너리로 유럽의 양조 기술과 신대륙이 조화를 이뤄내는 와인을 만들고자 한다. Robin과 Michelle Baggett에 의해 문을 연 와이너리는 루더포드 벤치의 Mayacam 산에 위치해 있으며 유명 와인 컨설턴트 미셸 롤랑의 영향아래 와인을 만들어 오고 있다.

수상내역



2016빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 98점
 2016빈티지 로버트 파커 Robert Parker 98점

와이너리



"시작과 끝"이라는 이름을 가진 알파 오메가 와이너리는 2006년에 설립된 신생 와이너리로 유럽의 양조 기술과 신대륙이 조화를 이뤄내는 와인을 만들고자 한다. Robin과 Michelle Baggett에 의해 문을 연 와이너리는 루더포드 벤치의 Mayacam 산에 위치해 있으며 유명 와인 컨설턴트 미셸 롤랑의 영향아래 와인을 만들어 오고 있다.

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