



‘나파 와인의 시작, 나파 와인의 교과서’

베린저 나파 밸리 샤르도네

Beringer Napa Valley Chardonnay

| | | | |
|----------|--|----|-------|
| 지역 | 미국 > 캘리포니아 > 나파 밸리 | | |
| 포도품종 | 샤르도네 100% | | |
| 알코올 | 14.5% | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 10-12℃ | | |
| 테이스팅 노트 | 부드럽고 크림미한 텍스처에 감귤 타르트, 서양배, 사과, 레몬 머랭, 카라멜, 구운 아몬드 등의 힌트를 가지고 있다. 적절한 산미와 균형 잡힌 샤르도네 포도 천연의 플레이버 어우러져 빛을 발하는 프리미엄 샤르도네 와인이다. | | |
| 페어링 TIP | 흰 육류/ 해산물/ 붉은 살 생선/ 치즈 | | |



제품설명



베린저 '나파밸리 시리즈'는 나파 밸리 테루아를 표현하고자 최적의 빈야드와 구획에서 엄선한 포도로 최상의 맛과 깊이감, 복합미를 보여준다. 1876년 설립 이래 나파 밸리 와인너리들에게 영감을 주고 헤리티지를 만들어왔으며 나파 와인의 교과서로 자리매김한 와인이다.

산 파블로(San Pablo) 만에서 발생하는 안개가 성장기 동안의 빈야드 기온을 저하시켜 오랜 시간에 걸친 다양한 레이어와 천연 산미가 샤르도네 포도에 내재되도록 하는 역할을 한다. 대부분 오크빌, 로스 카네로스 등 명성 높은 산지에서 소싱되며 거칠지 않은 맛과 크리스피한 천연 산미를 가진 고품질의 샤르도네를 생산하는 것으로 유명하다.

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