



‘캘리포니아 탐험 정신이 깃들여진 베린저의 심볼 와인’

베린저 파운더스 카베르네 소비뇽

Beringer Founders Estate Cabernet Sauvignon

지역	미국) 캘리포니아		
포도품종	카베르네 소비뇽 쁘띠 시라		
알코올	13.8%	용량	750ml
시음 적정 온도	16~18℃		
테이스팅 노트	블랙체리, 라즈베리, 바닐라, 시나몬 향신료 풍미가 두드러지게 표현된다. 둥그러운 텍스처, 유연한 탄닌 그리고 오랫동안 지속되는 피니쉬를 가졌다. 음식과 좋은 매칭을 보여주는 와인으로 립아이 스테이크, 구운 야채, 숙성된 체다치즈 등과 훌륭한 페어링을 보여준다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



베린저 '파운더스 에스테이트(Founder's Estate)'는 설립자 형제인 제이콥(Jacob)과 프레드릭(Frederick)이 독일에서 미국 캘리포니아로 이주해와 1876년 베린저 와이너리를 설립하도록 이끈 선구자적인 탐험, 모험심을 기리기 위해 탄생한 브랜드다. 캘리포니아 전역에서 훌륭한 와인을 제조하고자 했던 철학에서 비롯, 소비자들이 선호하는 품종의 와인들을 140년이라는 긴 시간동안 집중도 높게 표현하고 있다.

복합미와 깊이를 더하기 위해 소량의 뿌띠 시라 품종을 블렌딩한다. 원액의 50%는 마지막 블렌딩 과정에서 토스티한 아로마와 오크 스파이스 향신료 뉘앙스를 추가하기 위해 5개월간 불에 구운 프렌치, 아메리칸 오크배럴에서 숙성한다.

* 빈티지에 따라 알코올 도수 소폭 변동될 수 있음

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