



‘케이머스 창립자의 아들 조 와그너가 설립한 와이너리’

스테오라 스파클링

Steorra Sparkling

지역	미국 > 캘리포니아 > 러시아 리버 밸리		
포도품종	피노누아 샤르도네		
알코올	12.2%	용량	750ml
시음 적정 온도	7~10℃		
테이스팅 노트	밝은 옅은 골드 컬러. 잘 익은 배, 풋사과, 달콤한 쿠키 반죽 향이 시트러스 풍미와 함께 폭발적으로 느껴진다. 입 안에서는 레몬 샤베트를 먹는 것 같은 생동감 있는 산도가 느껴지고, 끝에서는 오크 숙성에서 오는 약간의 스파이스 풍미가 크림미한 질감과 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 샐러드/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



오랜 영어 단어로 '벌'을 뜻하는 스테오라는 오랫동안 스파클링 와인을 생산하고 싶었던 조 와그너의 의지를 표현한다. 서늘한 안개와 해풍의 영향으로 프리미엄 피노 누아와 샤르도네를 생산하는 러시아 리버 밸리에 빈야드가 위치해 있다. 스틸 와인 보다는 조금 더 이르게 수확하여 높은 산도와 상대적으로 낮은 당도를 지닌 포도로 양조하며 이를 통해 생성한 산도와 다양한 과실향을 이끌어 낸다. 리(Lees) 숙성을 통해 크림미한 텍스처와 복합적인 풍미를, 프렌치 오크통에서 숙성하여 스파이스와 풋사과의 풍미를 얻어낸다.

와이너리



코퍼 케인 (Copper Cane) 와이너리는 미국 캘리포니아 나파 밸리의 유명 와인 생산자 케이머스 (Caymus) 와이너리 창립자의 아들 조 와그너 (Joe Wagner)가 케이머스에서 독립하여 2014년에 설립한 와이너리이다. 현재 코퍼 케인은 캘리포니아 하이 퀄리티 싱글 빈야드 피노 누아의 선두주자 벨레 그로스 (Belle Glos)를 비롯하여 나파 밸리에서 고품질 카베르네 소비뇽과 샤르도네를 생산하고 있는 퀴트 (Quilt), 캘리포니아의 떠오르는 피노 누아, 샤르도네 브랜드 보엔 (Boen) 등 총 9개 브랜드를 소유하고 있으며, 캘리포니아 전역에 걸쳐 우수한 와인들을 생산해 내고 있다. 와이너리가 설립된 지 1년이 된 지난 2015년에도는 코퍼 케인의 스파클링 와인 브랜드 메이오미 (Meiomi)가 미국의 글로벌 와인 기업인 컨스텔레이션 (Constellation)에 약 3억 달러에 인수되어 화제가 되기도 했다.

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