

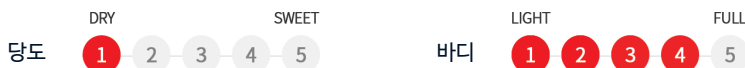


‘케이머스 창립자의 아들 조 와그너가 설립한 와이너리’

엘루안 피노 누아

Elouan Pinot Noir

| | | | |
|----------|---|----|-------|
| 지역 | 미국) 오레건 | | |
| 포도품종 | 피노 누아 100% | | |
| 알코올 | 13.7% | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 13~15℃ | | |
| 테이스팅 노트 | 어두운 루비 컬러. 다크 체리, 감, 다크 초콜렛의 향과 끝에서 약간의 달콤한 파이프 타바코 향이 난다. 입 안에서는 체리, 코코아, 크랜베리, 보이즌베리 향이 균형잡힌 구조감과 잘 어울린다. 부드러운 탄닌과 생동감 있는 산도가 깊이 있게 이어진다. | | |
| 페어링 TIP | 붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자,파스타 외) | | |



제품설명



엘루안(Elouan)은 “좋은 빛”이란 뜻으로 오레건 지역의 풍부한 햇빛을 의미한다. 캘리포니아의 성공적인 와인 메이커인 조셉 와그너는 오레건 지역을 처음 보자마자 오레건의 해안가를 따라 위치한 빈야드의 특징을 고스란히 담아낸 와인을 생산해 내고자 했다. 엘루안 피노 누아는 오레건의 세 개의 페루아의 각각을 특징을 담아 블렌딩되어 생동감 있는 산도와 구조감, 복합미를 지닌다.

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