



‘몰도바 토착품종 100%의 프리미엄 에디션’

아스코니 레제르바 페테아스카 네아그라

ASCONI RESERVE FETEASCA NEAGRA

지역	몰도바		
포도품종	페테아스카 네아그라 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	14~15°C		
테이스팅 노트	진한 루비컬러를 띄며 복잡한 베리향과 자두, 야생체리향등이 느껴진다. 후추향과 동양의 달콤한 향신료 뉘앙스를 느낄 수 있으며, 풍부한 과실미가 잘 구조화되어있고 부드러우며 균형잡힌 조화로운 섬세함을 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	붉은육류/ 밀가루음식(피자,파스타 외)/ 매운음식		



제품설명



아스코니의 프리미엄 레인지 중 하나로, 토착품종만을 100% 이용해서 양조되는 레인지이다. 동유럽 레제르바 등급으로 반드시 오크 숙성을 18개월 이상 거친후에 출시되어 토착품종의 개성이 아메리칸/헝가리 스타일의 밸런스있는 오크 아로마와 함께 구조감있게 드러난다.

수상내역



2020빈티지 베를린 와인 트로피 Berlin Wine Trophy Gold

와이너리



아스코니 와이너리는 1995년에 설립되었으며 가족경영 회사입니다. 아스코니의 목표는 전통을 유지하면서 최고의 기술을 사용하여 가능한 최고의 와인을 만드는 것입니다.

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