



'말보로의 라이징 스타 라파우라 스프링스가 '다양성'을 모티브로 선보이는 프리미엄 레인지'

라파우라 스프링스 로헤 블라인드 리버 소비뇽 블랑

RAPAURA SPRINGS ROHE BLIND RIVER SAUVIGNON BLANC

지역	뉴질랜드 > 남섬 > 말보로		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	14-16°C		
테이스팅 노트	W레몬그라스, 잘 익은 시트러스 류의 향 등 강렬한 과일향을 느낄 수 있다. 입안에서 자몽, 레몬그라스, 멜론 등의 향이 층층이 펼쳐지며 풍부한 산도와 깊이감 있는 와인의 질감이 긴 여운을 남긴다. W		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소/익힌채소/부드러운치즈/밀가루음식(피자,파스타외)		



제품설명



뉴질랜드 원주민인 마오리족의 '국경, 경계'라는 뜻을 가진 로헤는 라파우라 스프링스의 고향 말보로 지역에 위치한 소지역들의 각기 다른 특성과 개성을 보여주는 레인지.

블라인드 리버는 말보로에서도 가장 추운, 그리고 가장 바람이 많이 부는 소지역으로 말보로의 남부해안에 위치해 있다. 혹독한 기후적 조건으로 포도나무의 생장은 자연적으로 제한을 받게 되어, 더욱 파워풀하면서도 강인한 스타일을 가능케 한다.

수상내역



2023빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점

와이너리



그린 통합 양식업에 종사하던 네일런스 (Neylons) 가문이 1985년 말보로 지역에 처음 재배지를 구매하여 위핀스 가문과 함께 과수원 운영을 시작한다. 약 20년간 지속된 두가문의 협동으로 드디어 2000년 포도재배지를 구축하여 새로운 비즈니스를 꿈꾸게 된다. 2005년말 양조시설을 구축하고 2007년 드디어 라파우라 스프링스의 첫번째 와인을 출시한다. 세계적인 컴퍼디션인 IWSC에서 2008년 '올해의 화이트 와인케이커'를 수상한 맷 톰슨이 전체컨설턴트로 합류하여 와인메이킹을 지휘하면서 드디어 2015년 양조를 시작한지 약 10년만에 IWSC에서 2개의 대상 트로피를 수상한다. 또한 가장 엔트리 레인지의 '소비뇽 블랑'이 와인스펙테이터 TOP100에 선정되며 말보로의 라이징 스타로서의 존재감을 입증하였다.

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