



‘뉴질랜드 말보로의 라이징 스타, 라파우라 스프링스의 리저브 와인’

## 라파우라 스프링스 리저브 소비뇽 블랑

Rapaura Springs Reserve Sauvignon Blanc

지역	뉴질랜드 > 남섬 > 말보로		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	14-16°C		
테이스팅 노트	자몽, 열대과일 향과 함께 블랙 커런트 잎향등이 입안의 풍부한 산도와 잘 조화된 와인으로 긴 여운을 남기는 미네랄리티가 매력적이다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운 치즈/밀가루음식(피자,파스타외)		



### 제품설명



라파우라 스프링스의 리저브 라인으로 엄선한 상급의 포도만을 사용하여 만드는 리저브 레인지

### 수상내역



2023빈티지 디켄터 Decanter 92점  
2023빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 93점 2024 와인스펙테이터 최고의 밸류 와인 TOP10, 3위  
2022빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 93점

### 와이너리



그린 종합 양식업에 종사하던 네일런스 (Neylons) 가문이 1985년 말보로 지역에 처음 재배지를 구매하여 워핀스 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 컴피티션인 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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.