



‘라파우라 스프링스의 뛰어난 와인메이킹의 증거’
라파우라 스프링스 피노 누아
 Rapaura Springs Pinot Noir

지역	뉴질랜드 > 남섬 > 말보로		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	16-18℃		
테이스팅 노트	잘 익은 체리나 블랙 프룬 계열의 달콤한 향과 스파이시한 오크의 향이 인상적이다. 입안에서 야생 트러플 향과 함께 실크와 같이 부드러운 텍스처가 매력적인 와인.		
페어링 TIP	붉은육류/붉은살생선/익힌채소/부드러운치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타외)		



제품설명

라파우라 스프링스의 가장 베이직한 와인으로, 뉴질랜드의 대표산지 말보로의 뛰어난 피노누아의 전형을 보여준다.



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