



‘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.

와이너리



그린 흥합 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 컴퍼티션인 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 '소비농 블랑'이 와인스펙테이터 TOp100에 선정되며 말보로의 라이징 스타로서의 존재감을 입증하였다.

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