'가장 주목 받는 와인 메이커 조 와그너의 파소 로블'

스레드카운트 퀼트 카베르네 소비뇽

THREAD COUNT QUILT CABERNET SAUVIGNON

지역	미국 〉 캘리포니아 〉 파소 로블 AVA		
포도품종	카베르네 소비뇽		
알코올	14.7%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	짙은 루비 레드 컬러로 초콜릿, 블랙 커런트, 잘 익은 블랙베리, 삼나무와 가죽 힌트가 복합적으로 느껴지며, 보이즌베리 잼, 블랙 체리 파이, 다크 커런트, 코코아 닙의 풍미가 팔레트에 풍성하게 다가온다. 벨벳 같은 타닌감과 강한 산도가 어우러진 부드러운 긴 피니시가 매력적이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 훈제·염장음식 / 밀가루 음(피자, 파스타 외)		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

제품설명

스레드 카운트는 나파 밸리에 이어 미국 내 각광받는 와인산지인 파소 로블 AVA 와인으로 미국 내 가장 주목 받고 있는 5세대 와인 메이커 조 와그너 (Joe Wagner)의 양조 철학에 따라 와인 포도의 수확부터 병입되기까지 세심한 과정을 거쳐 만들어진다. 스레드카운트 카베르네 소비뇽은 12~16개월 동안 50%의 새 프렌치 오크에서 숙성되며, 와인은 말로락틱 발효를 거친 후 최종 블렌딩이 되기 전까지 6개월마다 랙킹된다.

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