



‘말보로 소지역 블라인드 리버에서 빚어진 프리미엄 소비뇽 블랑’

썸머하우스 소비뇽 블랑

Summerhouse Sauvignon Blanc

지역	뉴질랜드 > 남섬 > 말보로		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	7~10℃		
테이스팅 노트	잘 익은 감귤류와 열대 과일 향이 가득하며 풍부한 과즙을 가진 멜론, 리치, 레몬그라스의 풍미가 층층히 펼쳐진다. 미네랄리티와 프레쉬한 산도가 폭발적인 과실풍미와 어우러져 입안 가득 생동감과 프레쉬함을 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



썸머하우스 소비뇽 블랑은 뉴질랜드 말보로의 소지역인 블라인드 리버와 와이라우 밸리의 하부 해안가 지역에서 재배된 포도로 양조되었다. 이 지역은 낮의 길고 따뜻한 햇빛과, 밤의 차갑고 강한 해안바람으로 인해 서서히 밸런스 있게 자라나 과실의 농축미가 탄탄하며 건조한 환경속에서 건강하고 프레쉬한 산도를 가진 포도로 재배 되었다. 신선한 과실의 풍미를 유지하기 위해 차갑게 발효되었으며 병입전 3개월동안 가벼운 Lee 숙성과정을 거쳐 균형감을 주고 복합미와 부드러움의 터치를 더했다.

와이너리



1990년 설립된 썸머하우스는 뉴질랜드 말보로의 블라인드 리버, 와이라우 밸리를 기반으로 포도를 재배하고 있다. 이 지역은 해안 가까이 위치하며 강한 바람과 말보로에서 가장 건조한 기후를 자랑하는데 이는 포도에 더 오랜 숙성 기간을 제공해 풍부한 맛과 향을 갖게 하며 해안가의 깊고 배수가 잘 되는 토양으로 독특한 허브향과 미네랄이 풍부한 와인이 양조된다. 2019년 첫 빈티지 출시 이후 연간 판매량 200만병 돌파, 여러 국제 와인 대회에서 평균 93점 이상의 점수를 받으며 전 세계적으로 폭발적인 성장을 기록하고 있으며 현대적인 와인 양조 시설을 구축, 여러 지속 가능한 생산방식을 운영하여 환경 보호를 실천하고 있는 와이너리이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.