



‘안소희 X 썸머하우스의 특별한 콜라보레이션 와인. 말보로 소지역 블라인드 리버에서 빚어진 프리미엄 소비뇽 블랑’

쉬머 소비뇽 블랑

Shimmer Sauvignon Blanc

지역	뉴질랜드 > 남섬 > 말보로		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~10℃		
테이스팅 노트	태양 빛을 머금은 말버로의 생동감이 담긴 이 와인은, 레몬 제스트, 패션프루트의 생생한 아로마가 조화를 이루며 첫인상부터 신선함을 선사합니다. 입안에서는 풍부한 시트러스 계열의 과일 풍미가 충을 이루며 퍼지고, 솔티한 미네랄리티와 산도의 균형감이 정교하게 어우러져 정결하면서도 생기 넘치는 피니시를 자아냅니다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



배우 안소희와 Summerhouse Wines의 특별한 협업 와인.

밝고 생기 넘치는 소비뇽 블랑은 배우 안소희가 직접 블렌딩한 것으로, 뉴질랜드 말보로 지역의 건조하고 바람이 많이 부는 블라인드 리버 빈야드에서 수확한 포도로 탄생했습니다. 뉴질랜드에서 가장 햇살이 풍부한 와인 산지의 매력과 말보로 사운즈의 반짝이는 물결을 담아낸 이 와인은 잘 익은 시트러스와 열대과일의 풍미 위에 신선하고 생동감 있는 산미가 조화를 이루며, 어떤 음식과도 잘 어울리고 가볍게 즐기기에 완벽한 한 잔을 선사합니다.

와이너리



1990년 설립된 썸머하우스는 뉴질랜드 말보로의 블라인드 리버, 와이라우 밸리를 기반으로 포도를 재배하고 있다. 이 지역은 해안 가까이 위치하며 강한 바람과 말로보에서 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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.