



‘안소희 X 썸머하우스의 특별한 콜라보레이션 와인. 말보로 소지역 블라인드 리버에서 빚어진 프리미엄 피노 누아’

쉬머 피노 누아

Shimmer Pinot Noir

지역	뉴질랜드 > 남섬 > 말보로		
포도품종	피노누아 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~16℃		
테이스팅 노트	와이라우 밸리의 섬세한 테루아에서 자란 피노 누아는 붉은 체리, 라즈베리, 그리고 은은한 향신료와 삼나무의 향을 중심으로 우아한 아로마를 피워냅니다. 부드럽고 섬세한 탄닌, 잘 조화된 오크 터치가 미묘한 구조감을 더하며, 여운이 긴 마무리를 선사합니다. 밸런스가 뛰어난 엘레강스 중심의 피노 누아로 과일의 순수함과 세련된 구조가 공존하는 스타일로 오리 가슴살, 허브를 곁들인 버섯 리조토, 또는 연한 양고기 요리와 잘 어울립니다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 매운 음식		



제품설명



배우 안소희와 Summerhouse Wine의 특별한 협업 와인.

뉴질랜드 와이라우 밸리의 섬세한 테루아에서 수확한 포도로 탄생한 이 피노누아는 뉴질랜드에서 가장 햇살이 풍부한 와인 산지의 매력과 말보로 사운즈의 반짝이는 물결을 담았습니다. 잘 익은 붉은과실의 풍미 위에 은은한 오크터치와 섬세한 탄닌이 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 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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.