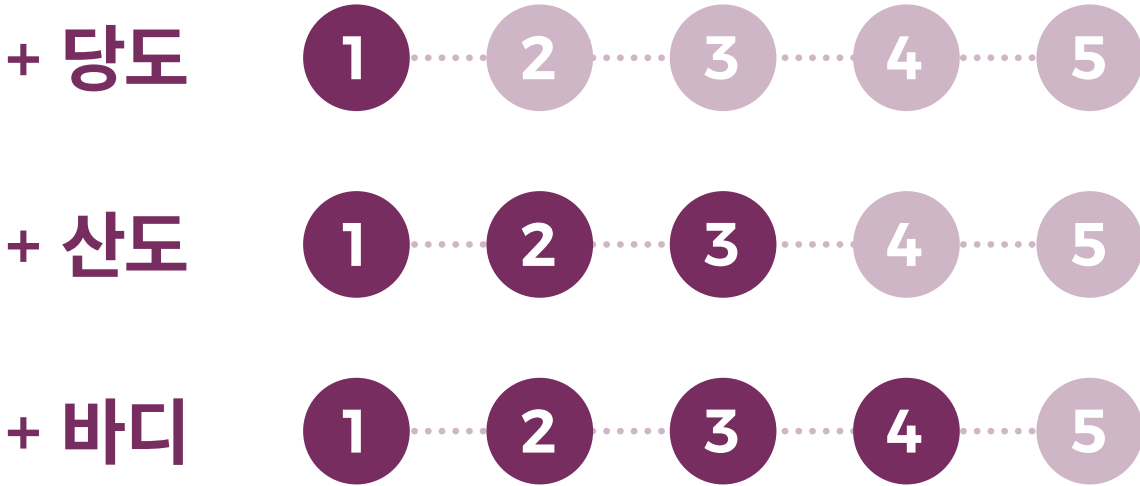




Kabaj Chardonnay

# 카바이 샤르도네

육류요리와도 잘 어울리는 풀 바디  
화이트 와인



Type	화이트 와인
Country / Winery	슬로베니아 > 브르다 / 카바이
Grape Variety	샤르도네 100%
Capacity	750ml
Food Matching	그릴에 구운 버섯이나 버섯소스가 가미된 야채요리, 훈제한 생선이나 랍스터, 문어 등 다양한 해산물, 오리고기, 닭고기, 양고기

## Information

평균수령 35년 된 포도나무에서 손으로 수확한 샤르도네를 스테인리스 스틸 탱크에서 60일 동안 천천히 침용한다. 발효가 끝난 와인은 225리터 들이 프랑스산 오크 배럴에서 24개월, 병입 후 6개월 더 숙성해 출시한다.

호박색에 가까운 금빛을 띠고 있으며, 푹 익은 노랑 복숭아와 헤이즐넛, 감초 등의 다채로운 향이 복잡미묘한 부케를 만들어낸다. 약간의 버터리한 뉘앙스와 함께 입 안을 가득 채우는 풍미를 즐길 수 있으며, 아주 섬세하게 다듬어진 탄닌의 부드러운 질감과 미네랄리티가 독특한 개성을 부여한다.

연간 4천 병 가량 생산하며, 빈티지로부터 10~15년 더 두고 숙성할 수 있는 잠재력을 가진 와인이다.

### Tip

일반 화이트 와인보다 약간 온도를 높여 14-16°C에서 마시는 것이 좋으며, 육류요리와 매칭해도 잘 어울린다.