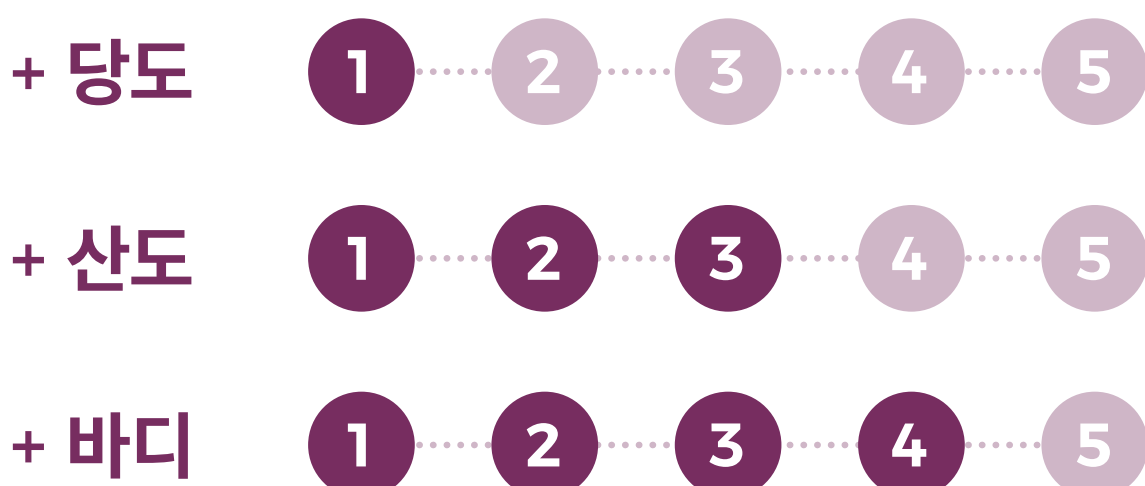




Kabaj Luisa

카바이 루이자

짜임새 있는 맛과 산미가 잘 어우러진 화이트 와인



Type	화이트 와인
Country / Winery	슬로베니아 > 브르다 / 카바이
Grape Variety	리볼라 35%, 샤르도네 30%, 소비뇽 베르트 30%, 소비뇽 5%
Capacity	750ml
Food Matching	허브를 곁들인 흰살고기 요리, 각종 해산물

Information

오너 와인메이커의 할머니 이름을 귀베 이름에 붙인 풀 바디 스타일의 화이트 와인.

구릿빛 톤의 진하지만 맑고 투명한 어두운 색을 띠고 있으며 잘 익은 과일과 화사한 꽃 향기, 미네랄리티가 느껴진다. 과일 풍미와 산미, 미네랄리티가 균형을 이루고 있으며 복합적인 바닐라 향이 기분 좋은 여운을 남긴다.

샤르도네, 소비뇽 베르트는 일부만 침용 과정을 거쳤으며, 길게 침용한 리볼라에 약간의 소비뇽을 추가해 짜임새 있는 맛을 만들어냈다. 225리터 들이 프랑스산 오크 배럴에서 18개월, 병입 후 12개월 더 숙성해 출시한다. 빈티지로부터 10년 더 두고 숙성할 수 있다.

Tip

리볼라(Ribolla)는 그리스에서 이태리를 거쳐 슬로베니아로 들어온 품종으로, 14세기 문헌에 처음 등장할 정도로 역사가 길다. 언덕에서 잘 자라며 포도 껍질이 두껍고 약간 노랑빛을 띠고 있다.