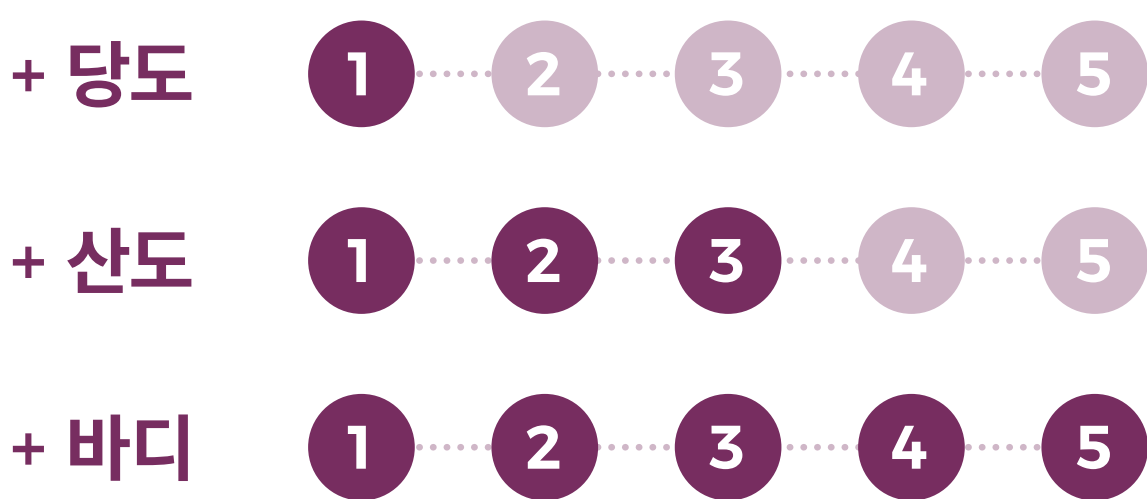




Kabaj Cuvee Morel

카바이 귀베 모렐

다채로운 향과 무게감이 있는 레드 블렌딩 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	슬로베니아 > 브르다 / 카바이
Grape Variety	메를로 60%, 까베르네 소비뇽 18%, 까베르네 프랑 18%, 뽀띠 베르도 4%
Capacity	750ml
Food Matching	복잡미묘한 풍미의 붉은 육류요리나 야생사냥고기, 잘 숙성된 치즈

Information

해발고도 150~250m, 평균수령 20년의 슬레이트, 모래 토양에서 재배한 포도를 손으로 수확해 만드는 레드 와인이다. 콘크리트 용기에서 발효 후 225리터 들이 프랑스산 오크통에서 36개월, 병입 후 4개월 더 숙성해 출시한다.

매우 어두운 루비색을 띠고 있으며 점도와 무게감이 있는 타입이다. 작고 붉은 과일과 버섯 등의 다채로운 향이 강렬하게 느껴지며 입 안에서 풍부한 과일 풍미와 신선함이 오래도록 지속된다. 미네랄 노트와 은은한 향신료 향이 훌륭한 마무리를 선사하며, 잘게 다듬어진 조밀한 탄닌과 산미가 이 와인의 숙성 잠재력을 드러낸다.

연간 9천 병 생산하며, 빈티지로부터 10~15년 더 두고 숙성할 수 있다.