



Band of Vintners Consortium

# 밴드 오브 빈트너 컨소시엄

일곱 명의 친구들이 한 마음으로  
만든 부티크 와인



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Type	레드 와인
Country / Winery	미국 > 캘리포니아 / 밴드 오브 빈트너
Grape Variety	까베르네 소비뇽 93%, 메를로 4%, 까베르네 프랑 3%
Capacity	750ml
Food Matching	양갈비, 바비큐 등 풍미가 진한 육류요리

## Information

진홍빛을 띠는 가운데 보라색과 가넷색의 테두리가 보인다. 클래식한 나파 밸리 까베르네 소비뇽의 특징인 블랙커런트, 블랙베리 리큐어, 신선한 보이젠베리, 그리고 검은 체리의 향이 바이올렛, 커피, 새 가죽, 잎담배의 노트, 그리고 최고급 바닐라 빈의 터치와 어우러졌다.

컨소시엄은 미디엄 풀바디 스타일의 와인으로 신선함, 부드럽고 매끈한 텍스처와 검은 과실, 가죽, 잎담배, 삼나무, 코코아, 그리고 약간의 이국적인 향신료 등 다양한 레이어의 풍미를 감싸는 부드러운 탄닌과 최고의 균형을 이룬다. 프랑스산 오크배럴에서 15개월 간 숙성했다.

### Tip

트리클로아니솔(Trichloanisole, TCA)이 없는 탄소 중립 나무로 만든 코르크 마개를 사용해, 생산 단계에서부터 와인이 코르크되는 원인을 없앴다.