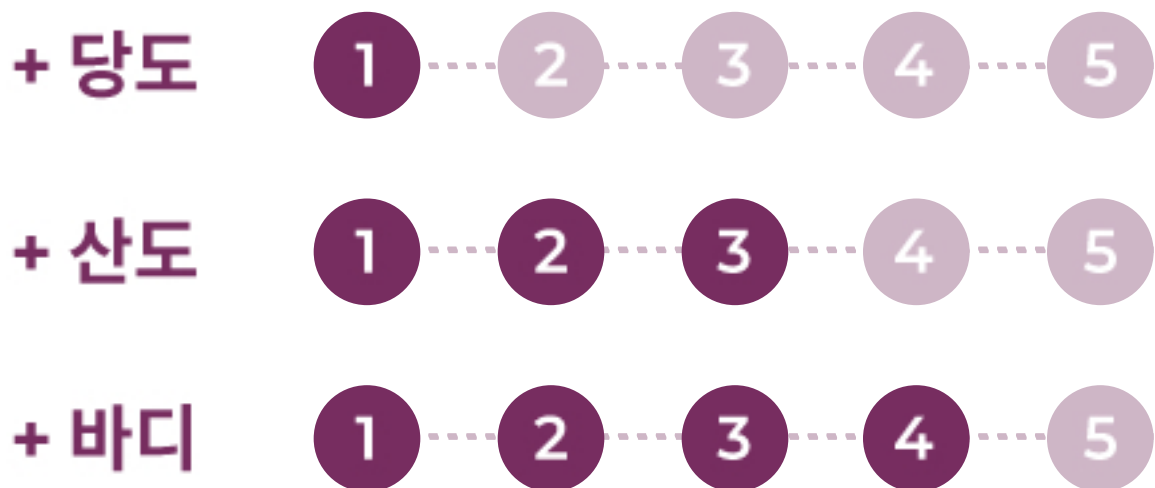




Tohu Marlborough Pinot Noir

토후 말보로 피노누아

뉴질랜드 최초로 마오리족이 만든 와인



Point

- 100% 손수확 및 엄격한 포도 관리와 양조를 실행하는 와인
- 프랑스 산 오크통에서 5~6개월 숙성
- 잘 익은 체리와 자두 등 검붉은 과일의 풍부한 향, 부드러운 탄닌이 특징

Type	레드 와인
Country / Winery	뉴질랜드 > 말보로 / 토후
Grape Variety	피노누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	육류요리, 참치구이 등 붉은살 생선요리

Information

신선한 블랙베리, 잘 익은 체리와 자두 등 검붉은 과일의 풍부한 향이 느껴진다. 입 안에서 스파이시한 오크 향과 함께 백리향, 흙내음 등 복합적인 향과 진한 과일 맛, 깊은 맛이 조화를 이룬다. 프랑스 산 오크에서 배어나는 우아한 모카 향, 향신료 향과 함께 부드러운 탄닌과 산미의 균형이 뛰어나며 긴 여운을 남긴다. 말보로 지역의 포도밭에서 손으로 수확한 포도로 양조했으며 각각의 포도 클론마다 다른 양조통에서 발효한다. 프랑스 산 오크통에서 5~6개월 숙성시키며 새 오크의 비율은 22%이다.

Awards

- 2017 : 2019 Sydney International Wine Competition 블루 골드 수상
- 2016 : International Wine Challenge 은메달
- 2015 : James Suckling 91점, Air New Zealand Wine Awards 엘리트 골드 메달
- 2008 : 제16회 와인컨슈머리포트 피노누아 부문 1위

Tip | 뉴질랜드는 길고 좁은 두 개의 섬으로 이루어져 있으며, 신대륙 생산국 중 가장 서늘한 기후를 갖고 있다. 특히 남섬 섬의 말보로(Marlborough) 지역은 낮동안 뜨겁고 강한 햇볕 아래 있다가 선선한 밤시간, 긴 성장기간을 지나 우아하고 복합적인 풍미의 와인을 생산한다.