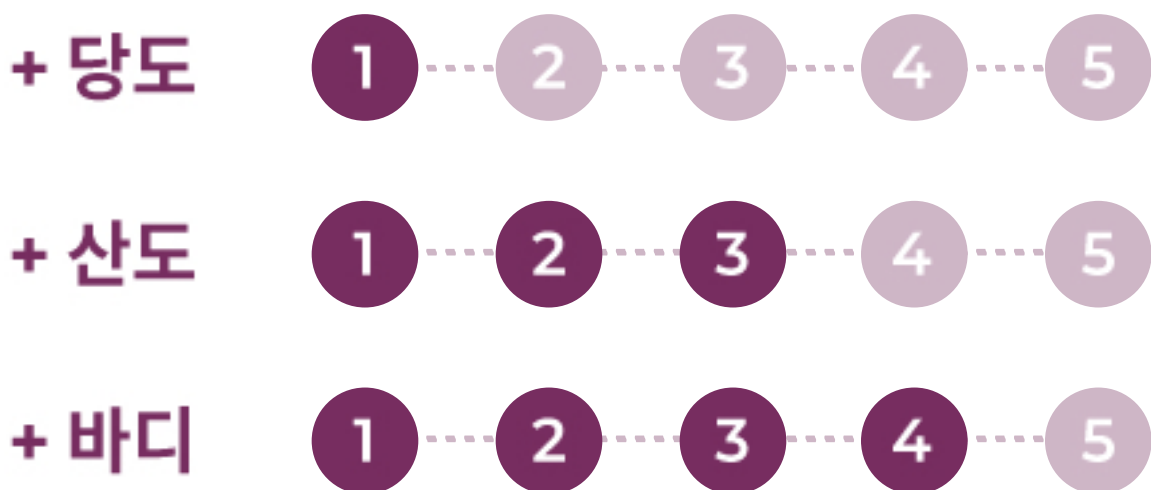




Kabaj Ravan

카바이 라반

8천년 역사의 조지아 와인 양조법을 그대로 실현한 자연주의 와인의 거장



Point

- Wine & Spirits 선정 올해의 와이너리 TOP 100에 4회 (2013, 2015, 2016, 2018) 선정된 오렌지 와인계의 월드스타 카바이
- 평균 수령 40년의 올드바인 라반100% 만든 오렌지 와인으로 프렌치 오크배럴 24개월 숙성
- 프랑스인 와인메이커 Jean Morel과 그의 아내 Katja Kabaj가 8천년 역사의 조지아 와인을 재현한 네추럴 오렌지 와인

Type	화이트 와인
Country / Winery	슬로베니아 > 브르다 / 카바이
Grape Variety	소비뇽 베르트 100%
Capacity	750ml
Food Matching	흰 살코기 요리나 부드럽게 구운 송아지 고기, 참치 회

Information

평균수령 40년 이상의 올드바인에서 손으로 수확한 포도를 스테인리스 스틸 탱크에서 발효, 225리터 들이 프랑스산 오크 배럴에서 24개월, 병입 후 4개월 더 숙성해 만든 와인이다. 진한 황금색을 띤 오렌지 와인으로, 잔에 따르자마자 잘 익은 복숭아, 배, 살구 등의 프루티한 과일 향이 느껴지고 이런 프루티함이 입 안에서 오래도록 지속된다. 너무 차갑지 않게 10-14℃ 정도의 온도에서 마시면 오렌지 와인 특유의 풍성한 향, 풍미를 즐길 수 있다. 5~10년 혹은 그 이상 더 두고 숙성할 수 있는 잠재력을 가진 와인이다. 연간 4천 5백 병 가량만 소량으로 생산한다.

Tip | '소비뇽 베르트(Sauvignon Vert)는 소비뇽네스(Sauvignonasse), 혹은 90년대까지는 토카이 프리울라노(Tocai Friulano)로도 불렸던 이탈리아 화이트 품종이다. 소비뇽 그리(Sauvignon Gris)와는 달리, 소비뇽 베르트는 소비뇽 블랑과는 유전적으로 아무 관계가 없다. 슬로베니아에서는 ‘라반(Ravan)’이라고 부른다.