

강현
와인 夜不理

야부리

PREMIUM
Season 02

*Carppe
diem!*

06 신의 영감과 인간의 땀, 와인 마스터들

- 고대 로마의 팔레르눔 와인에서
신대륙의 로버트 몬다비와 막스 슈베르트까지

1

로마시대의 수퍼 빈티지

소비농블랑의 운명과
뉴질랜드 말보로

빌라 마리아, 프라이빗 빈 스파클링 소비뇽 블랑

Villa Maria, PRIVATE BIN SPARKLING SAUVIGNON BLANC



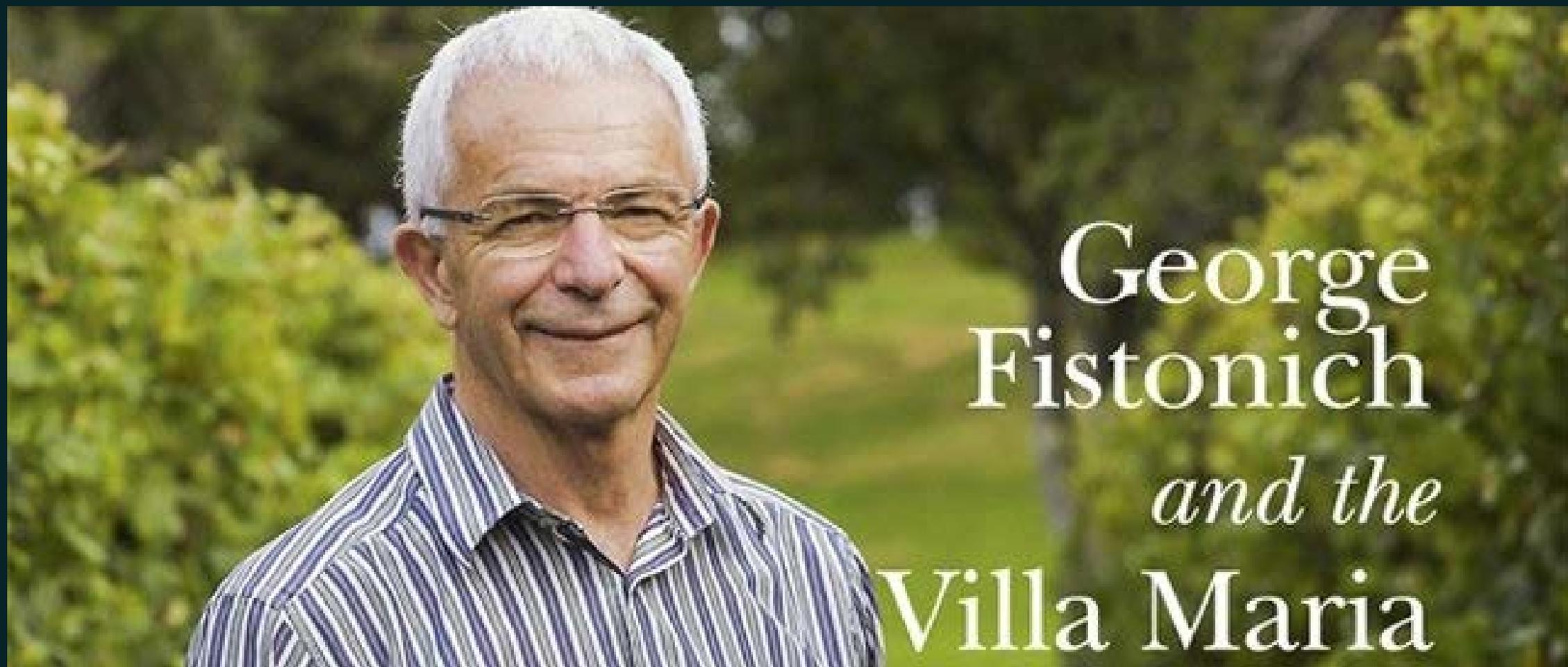
종류	스파클링와인
당도	드라이와인
용도	아페리티프와인, 테이블와인
생산국	뉴질랜드(New Zealand)
생산지	South Island > Marlborough
품종	Sauvignon Blanc 100%
음용온도	6~8°C
어울리는 음식	샐러드
맛과 향	멜론, 시트러스

클라우드 베이, 소비뇽 블랑

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc



종류	화이트와인
당도	드라이와인
용도	아페리티프와인, 테이블와인
생산국	뉴질랜드(New Zealand)
생산지	South Island > Marlborough
품종	Sauvignon Blanc 100%
알코올도수	14%
음용온도	10~12°C
평가점수	2011년 와인스펙테이터 100대 와인 29위(2010년 빈티지)
맛과 향	과일



George
Fistonich
and the
Villa Maria

뉴질랜드

Marlborough

Hawke's Bay

Gisborne

Central Otago



캘리포니아 와인의 신, 로버트 몬다비



스펠바운드 카버넷 소비뇽

Spellbound Cabernet Sauvignon



종류	레드와인
당도	드라이와인
용도	테이블와인
생산국	미국(U.S.A)
생산지	California
제조사	마이클 몬다비 패밀리
품종	Cabernet Sauvignon
음용온도	16~19℃
맛과 향	과일, 허브

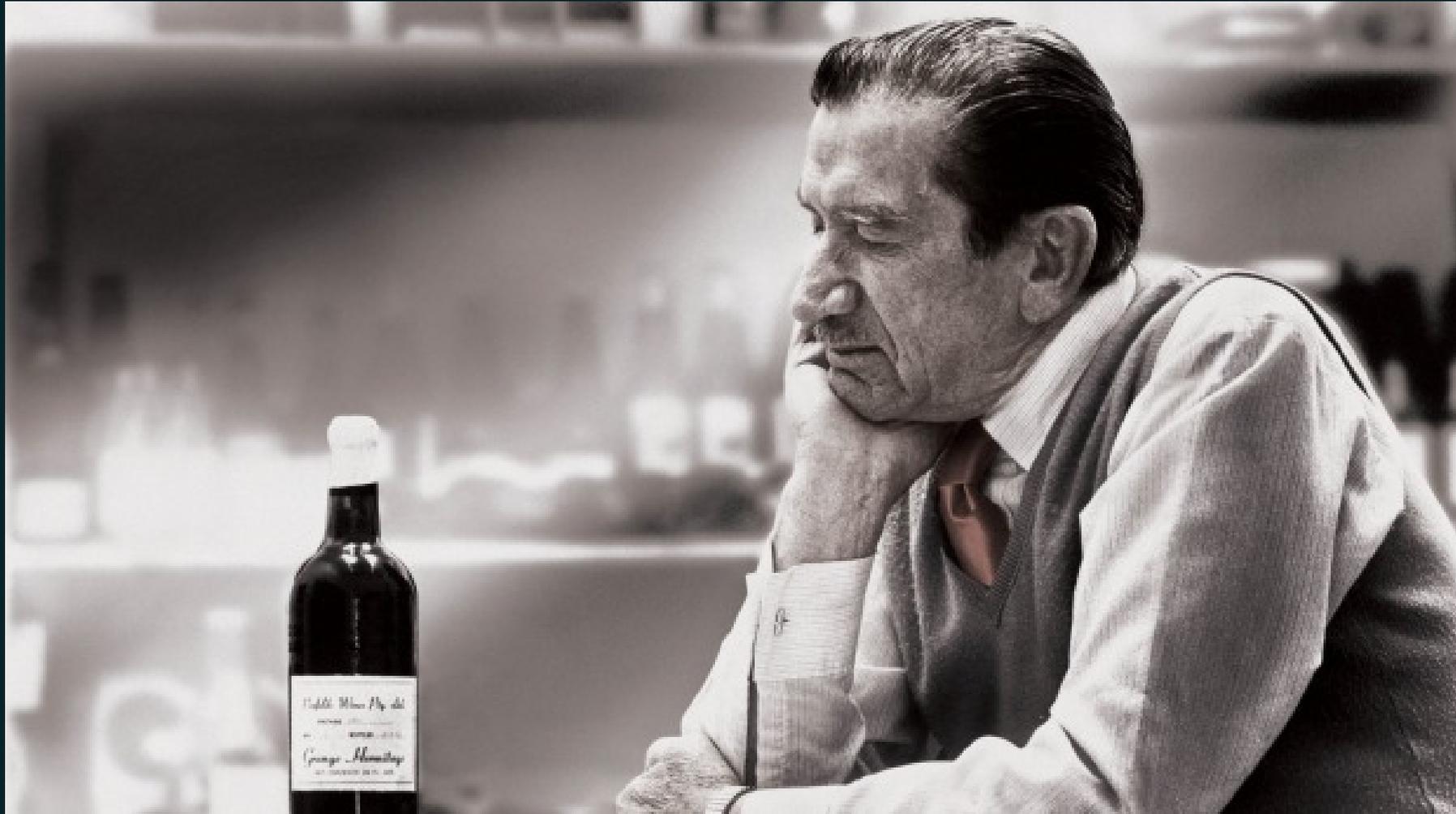
오퍼스 원

Opus One



종류	레드와인
당도	레스드라이와인
용도	테이블와인
생산국	미국(U.S.A)
생산지	California > Napa Valley
품종	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
알코올도수	14.5%
음용온도	16~18℃
평가점수	신의물방울와인
어울리는 음식	육류, 바베큐
맛과 향	체리, 꽃

호주 쉬라즈의 신화를 만든 사람, **막스 슈베르트**



펜폴즈, 빈 28 카림나 쉬라즈

Penfolds, Bin 28 Kalimna Shiraz



종류	레드와인
당도	드라이와인
용도	테이블와인
생산국	호주(Australia)
생산지	South Australia
품종	Shiraz 100%
알코올도수	14.5%
음용온도	16~18°C
평가점수	WS 87점, RP 95점
어울리는 음식	스테이크, 바베큐, 치즈
맛과 향	자두, 체리, 오크

펜폴즈 그랜지

Penfolds Grange



종류	레드와인
당도	드라이와인
용도	테이블와인
생산국	호주(Australia)
생산지	남호주(South Australia)
품종	쉬라즈 96%, 카버네쇼비뇽 4%
알코올도수	14.5%
어울리는 음식	스테이크 등 붉은 육류 요리, 송이버섯, 잘 숙성된 치즈

양조 컨설턴트의 시대, 미셸 롤랑과 그의 와인들



트라피체 싱글 빈야드 말벡 콜레토

Trapiche Single Vineyard Malbec 'Coletto'



종류	레드와인
당도	드라이와인
생산국	아르헨티나
생산지	멘도자
품종	Malbec 100%
알코올도수	15%
음용온도	15~18°C
수상	2011 : WS 93점 (Coletto vineyard) 2011 : WE 93점 (Coletto vineyard) 2011 : KWC 2015 은메달 (Coletto vineyard)

야코추야

Yacochuya



종류	레드와인
당도	드라이와인
용도	테이블와인
생산국	아르헨티나 (Argentina)
생산지	Salta > Cafayate
품종	Malbec 100%
알코올도수	16.2%
음용온도	16~18℃
어울리는 음식	불고기, 피자, 치즈
맛과 향	블루베리, 스파이시

강현
와인 夜不理

야부리

PREMIUM
Season 02

*Carppe
diem!*