

# Wonderland 'White Queen' Chardonnay

## 원더랜드 화이트 퀸 샤르도네

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
The Wonderland Project	U.S.A., Sonoma County	Dry White	Chardonnay	2021
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
12%	8°- 10°C			<b>Vivino: 3.9</b>

### Winery & Wine

전직 소믈리에의 도전으로 탄생한 와인 – The Wonderland Project

Wonderland Project는 2010년 와인 중개상이자 소믈리에인 Matt Ahern이 소노마의 최고의 포도밭 주인들의 도움을 받아 시작되었습니다. 원더랜드 프로젝트는 현대 캘리포니아 와인들이 양조 과정에서 화학 성분 사용, 지나친 오크 숙성으로 인해 본연의 색깔을 잃고 있는 현실을 안타까워 하며, 테루아와 포도 품종의 특성을 살린 와인 생산을 하기로 결심합니다. 포도 자체의 천연 효모를 사용하고 양조에 있어서도 인간의 지나친 개입을 제한합니다. 예민한 미각을 지닌 고객들을 만족시킨 그의 와인은 고급 레스토랑에만 공급되었으나 현재는 집에서도 즐길 수 있게 되었습니다.

초기 캘리포니아 와인에 대한 찬양과 사랑으로 시작된 원더랜드 프로젝트는 창립자인 Matt Ahern이 '이상한 나라의 앨리스'에게 보내는 노래이고 Matt가 사는 캘리포니아의 거리 이름이기도 합니다. Matt는 '이상한 나라의 앨리스'의 속편으로 1872년에 출간된 '거울 나라의 앨리스' 초판본을 소장하고 있습니다. 그는 이 책의 아트웍과 일러스트를 매우 사랑했고 이것을 그대로 자신의 와인 라벨에 담았습니다.

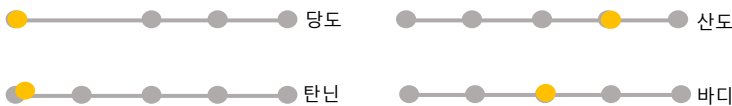
'소노마와 부르고뉴의 멋진 만남을 구현한 샤르도네'

### Vinification

소노마에 위치한 3군데 포도밭에서 100% 순수확한 포도를 양조장 도착 즉시 압착하여 48시간 저온에서 안정화시킨 후 침전물을 거르고 발효를 시작합니다. 21일간 발효하며 상큼한 산도를 유지하기 위해 젖산 발효는 하지 않습니다. 5개월간 프렌치 오크통과 스테인레스 스틸 탱크에서 양금 위 숙성을 합니다. 2022년 3월에 병입하였습니다.

### Tasting Note

서양배, 그린 파인애플, 사과, 인동덩굴과 아몬드 꽃의 향이 풍부하며 달콤한 베이킹 향신료의 향과 멋진 조화를 이룹니다. 순수하면서도 풍부한 질감과 풍미, 복합성을 지닌 와인입니다. 오크향이 지나치지 않으며 적절한 산도가 아주 상큼하게 느껴지는 미디움 바디의 화이트 와인입니다. 전문가들은 '소노마가 부르고뉴를 만났다'라고 표현합니다.



### Analysis

pH 3.57/ TA 6.5g/l / Residual Sugar 0g/l

### Food Pairing

랍스터, 해산물, 치킨, 피자

