

Loveblock TEE Marlborough Sauvignon Blanc

러블블럭 티 말보로 소비뇽 블랑

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Loveblock	Marlborough	Dry White	Sauvignon Blanc	2023
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic Status & Vegan	Awards
13%	8° - 14°C		Certified organic – BioGro #5266. Vegan	Wine Spectator Top 100 Wines of 2025: 33위 WE: 93, WS: 92, Falstaff: 93 Cameron Douglas: 94 , NZ Wine Rate: 94

Winery & Wine

뉴질랜드 와인의 거장, 김 크로포드가 자신의 브랜드 '김 크로포드'를 다국적기업에 매각한 후, 포도재배 전문가인 아내와 함께 필생의 역작으로 말보로의 언덕 꼭대기에 조성한 와이너리가 바로 러블블럭입니다. TEE를 생산하는 포도밭은 계곡이 내려다 보이는 높은 언덕 꼭대기에 있습니다. 마치 지구의 끝이 보이는 것 같은 그곳은 아래 세상의 포도밭과는 완전히 다른 환경입니다. 이 포도밭에 매료된 김 크로포드는 대자연의 참모습을 반영할 수 있는 최고의 와인을 만들겠다고 마음먹습니다.

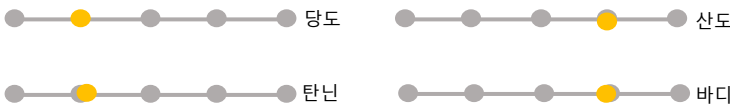
세계적 전문가들이 주목한 와인 TEE : 김 크로포드는 포도밭에서 병입까지 양조의 모든 단계에서 산화와 부패를 방지하기 위해 전통적으로 쓰이는 화학물인 이산화황(SO2)을 대신 할 수 있는 물질을 발견하였습니다. 바로 녹차의 타닌이 항산화와 보존기능을 한다는 사실입니다. 이산화황은 강력한 효과를 내지만 사람에게 따라서는 알러지 등 부작용도 따른다는 사실을 극복한 새로운 발견입니다. TEE는 세계 최초로 자연적인 녹차의 타닌을 첨가하여 만들어진 오가닉, 비건, 싱글 빈야드 와인입니다. "No Sulphur Added. Green Tea Tannin Extract. Certified Organic"

Vinification

말보로의 시원한 가을 아침에 기계로 포도를 수확한 후 즉시 압착하여 유기농 효모로 발효합니다. 일부는 계란 모양의 콘크리트 탱크에서 발효, 숙성합니다. 포도즙이나 와인이 산소와 접촉하는 모든 과정에서 녹차의 타닌을 첨가(5mg/L)하여 산화를 막습니다. 포도즙의 100%는 스테인리스 스틸 탱크에서 발효되었습니다. 완성 와인 중 50%는 잔당 10g/L 수준에서 발효를 중단시켰고, 나머지 50%는 완전 발효 후 탱크에서 젖산 발효를 진행했습니다.

Tasting Note

초록빛과 금빛이 살짝 감도는 연한 벚꽃색으로 꿀, 모과, 노란 복숭아, 스위트 바질, 구즈베리, 흰색 후추의 향이 풍부하게 올라오며 젖은 돌의 미네랄 향이 뚜렷합니다. 입안에서는 질감의 결이 우아하게 느껴지며 깔끔하고 신선합니다. 잘 익은 파인애플의 풍미, 감칠맛에 부드러운 타닌이 살짝 느껴집니다. '강한 개성의 풀바디 화이트 와인'



Analysis

pH 3.23 / TA 7g/l / Residual Sugar 6.7g/l

Food Pairing

튀김, 돼지고기, 치킨, 베트남 음식, 해산물

