



매 드 와인 나잇

Mad Wine Night



전 세계 50종 와인으로 완성하는
프리미엄 다이닝

Wine Guide Book

Mad for Garlic



Mad for Garlic

WINE GUIDE BOOK

오늘 저녁, 어떤 와인과 함께하시겠어요?
매드 와인 나잇에서 만나는 전 세계 50종의 와인
각 와인의 스토리와 페어링 가이드를 통해
당신만의 완벽한 한 잔을 찾아보세요.

Contents

01 Classic Wine 클래식 와인

02 Select Wine 셀렉트 와인

03 Reserve Wine 리저브 와인



WINE SELECTION

CLASSIC

RED WINE 레드 와인			Sweet 당도	Acidity 산도	Body 바디	Tannin 타닌
Roberto Riga Rosso	Italy	Corvina, Rondinella, Moinara	●○○○○	●●●○○	●●●○○	●●●○○
Sichel, Touche	France	Merlot, Cabernet Sauvignon	●○○○○	●●●○○	●●●○○	●●●○○
Wolf Blass Biyara Shiraz	Australia	Shiraz	●●○○○	●●●○○	●●●○○	●●●○○

WHITE WINE 화이트 와인			Sweet 당도	Acidity 산도	Body 바디
Mannara Chardonnay	Italy	Chardonnay	●●○○○	●●●○○	●●●○○
Giacondi Trebbiano Rubicone	Italy	Trebbiano	●○○○○	●●●○○	●●○○○



RED WINE

깊고 풍부한 풍미로 식사에 메인에 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



로베르토 리가 비노 로쏘
Roberto Riga Rosso

블랙체리와 감초, 가죽 뉘앙스의
미디엄 바디 레드

- Wine Story -

이탈리아 에밀리아 - 로마냐 풍미를 담은
와인으로, 절제된 구조감과 산도 중심의
깔끔한 마무리가 다양한 요리와 잘 어울립니다.

- Food Pairing -

오일 소스 파스타, 토마토 소스 파스타, 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●○○

Tannin
타닌 ●●●○○



시쉴, 투셰
Sichel, Touche

검은 자두와 스파이시함,
우아한 타닌이 조화로운 레드

- Wine Story -

부담스럽지 않은 맛과 향에 매력적인 복합미가 느껴지며,
시간을 들여 천천히 음미하고 싶어지는
우아한 스타일의 와인입니다.

- Food Pairing -

스테이크, 토마토 소스 파스타, 피자

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●○○

Tannin
타닌 ●●●○○

RED WINE

깊고 풍부한 품미로 식사에 메인에 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



울프 블라스, 빌야라 쉬라즈
Wolf Blass Biyara Shiraz

블랙 커런트와 다크 체리,
바닐라 오크가 조화로운 레드

- Wine Story -

호주 쉬라즈 특유의 진한 과실 향에 향신료와
바닐라 오크 터치가 더해져 부드럽고 균형 잡힌
품미를 선사하는 매력적인 와인입니다.

- Food Pairing -

스테이크, 붉은 육류, 토마토 소스 파스타

Sweet
당도 ●●○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●●○

Tannin
타닌 ●●●●○

CLASSIC WINE

WHITE WINE

오늘의 메뉴와 분위기에 어울리는 화이트 와인을 골라보세요.
각 와인의 스토리와 페어링을 함께 담아, 더 즐겁고 편안한 선택이 되도록 준비했습니다.



만나라 샤도네이
Mannara Chardonnay

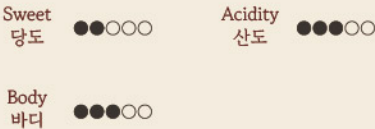
바닐라와 복숭아, 흰꽃 아로마의
산뜻한 화이트

- Wine Story -

열은 벗짚색을 띠며 우아한 과실과
꽃 향기가 매력적입니다. 좋은 산미와 긴 여운으로
해산물과 크림 요리에 잘 어울립니다.

- Food Pairing -

크림 소스 파스타, 해산물, 치즈



지아콘디 트레비아노
Giacondi Trebbiano Rubicone

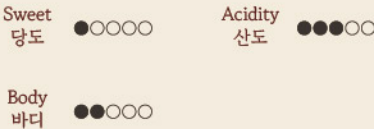
트레비아노 특유의 부드러운
하얀 꽃향기가 풍성한 화이트

- Wine Story -

잔잔하고 부드러운 풍미의 이탈리아 화이트로,
가벼운 바디감과 은은한 꽃 향기가
샐러드와 가벼운 요리에 완벽합니다.

- Food Pairing -

샐러드, 오일 소스 파스타, 해산물



WINE SELECTION

SELECT



RED WINE | 레드 와인

Sweet
당도

Acidity
산도

Body
바디

Tannin
타닌

Cuvee Dissenay Pinot Noir	France	Pinot Noir	●○○○○	●●●●○	●●○○○	●●○○○
Delampa Selección	Spain	Monastrell	●○○○○	●●●○○	●●●○○	●●●○○
Beaurempart Grande Reserve	France	Merlot, Cabernet Sauvignon	●○○○○	●●●○○	●●●○○	●●●●○
Souleil Rouge	France	Grenache, Syrah	●○○○○	●●●○○	●●●○○	●●●○○
Altovinum Evodia	Spain	Garnacha	●●○○○	●●●○○	●●●●○	●●●○○
Anciens Temps Grande Bleu	France	Syrah, Cabernet Sauvignon	●○○○○	●●●○○	●●●●○	●●●●○
Edgewood Valley Red Blend	USA	Red Blend	●○○○○	●●●○○	●●●○○	●●●○○
Jasci Marchesani Montepulciano d'Abruzzo	Italy	Montepulciano	●○○○○	●●●○○	●●●●○	●●●●○
Cesari Valpolicella Classico	Italy	Corvina, Rondinella	●○○○○	●●●●○	●●○○○	●●○○○
Castello di Querceto, Querceto Chianti	Italy	Sangiovese	●○○○○	●●●●○	●●●○○	●●●○○
Cantine Leonardo Da Vinci Chianti	Italy	Sangiovese	●○○○○	●●●●○	●●●○○	●●●○○
Cantine Leonardo Da Vinci Romagna Sangiovese Riserva	Italy	Sangiovese	●○○○○	●●●●○	●●●●○	●●●●○
Columbia Crest Two Vines Merlot 2007	USA	Merlot	●●○○○	●●●○○	●●●○○	●●○○○
Tohu Kono Pinot Noir	New Zealand	Pinot Noir	●○○○○	●●●●○	●●○○○	●●○○○
Two Hands Tenacity Shiraz	Australia	Shiraz	●○○○○	●●●○○	●●●●●	●●●●●
Famille Perrin Ventoux Rouge	France	Grenache, Syrah	●○○○○	●●●○○	●●●○○	●●●○○
Fantini Montepulciano d'Abruzzo	Italy	Montepulciano	●○○○○	●●●○○	●●●●○	●●●○○
Frescobaldi Remole Rosso	Italy	Sangiovese	●○○○○	●●●○○	●●●○○	●●●○○
Planeta La Segreta Nero d'Avola	Italy	Nero d'Avola	●○○○○	●●●○○	●●●●○	●●●○○

WINE SELECTION

SELECT



WHITE WINE

| 화이트 와인

			Sweet 당도	Acidity 산도	Body 바디
Donnafugata Anthilia	Italy	Catarratto, Ansonica	●●○○○	●●●○○	●●○○○
Montes Classic Chardonnay	Chile	Chardonnay	●●○○○	●●●○○	●●●○○
Babich Black Label Marlborough Sauvignon Blanc	New Zealand	Sauvignon Blanc	●○○○○	●●●●●	●●●○○
Château du Cèdre Cèdre Héritage Chardonnay	France	Chardonnay	●●○○○	●●●○○	●●●●○
Swartland Private Collection Chenin Blanc	South Africa	Chenin Blanc	●●○○○	●●●●○	●●●○○
Edgewood Chardonnay	USA	Chardonnay	●●○○○	●●●○○	●●●●○
Kono Arouni Sauvignon Blanc	New Zealand	Sauvignon Blanc	●○○○○	●●●●●	●●●○○
Planeta La Segreta Grillo	Italy	Grillo	●○○○○	●●●●○	●●●○○



SPARKLING WINE

| 스파클링 와인

			Sweet 당도	Acidity 산도	Body 바디
Marques de Monistrol Cava Brut	Spain	Macabeo, Xarello, Parelada	●○○○○	●●●●○	●●○○○
Bava Rosetta Malvasia Don Bosco	Italy	Malvasia	●●●●○	●●○○○	●○○○○
Scagliola Primo Fiore Moscato d'Asti	Italy	Moscato	●●●●●	●●●○○	●●○○○
Zonin Prosecco	Italy	Glera	●●○○○	●●●●○	●●○○○
Henkell Vintage Bru	Germany	Chardonnay, Pinot noir	●○○○○	●●●●○	●●●○○

RED WINE

깊고 풍부한 풍미로 식사의 메인을 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



귀베 디즈네 피노누아
Cuvee Dissenay Pinot Noir

붉은 과일·바닐라·모카의
벨벳 같은 피노 누아

- Wine Story -

밝은 루비색에 우아한 아로마가 매력적입니다.
벨벳 같은 텍스처와 둥근 타닌이 입안을 부드럽게
채우며 매력적인 여운을 남깁니다.

- Food Pairing -

가벼운 육류, 부드러운 치즈, 라이스

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●●○

Body
바디 ●●○○○

Tannin
타닌 ●●○○○



델람파 셀렉시옹
Delampa Sélection

잘 익은 과일과 감초·후추의
구조감 뛰어난 풀바디 레드

- Wine Story -

진한 체리색의 파워풀한 와인으로,
복합적인 과실과 나무 아로마에 향신료가 어우러져
뛰어난 구조감과 밸런스를 자랑합니다.

- Food Pairing -

스테이크, 토마토 소스 파스타, 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●○○

Tannin
타닌 ●●●○○

RED WINE

깊고 풍부한 풍미로 식사的主인을 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



브헴파 그랑 리저브
Beaurempart Grande Reserve

블랙커런트·시더·가죽의
클래식한 보르도 스타일 레드

- Wine Story -

전통적인 보르도 블렌드의 우아함을 보여주며,
잘 짜인 타닌 구조와 검은 과실의 클래식한
풍미가 긴 피니시로 이어집니다.

- Food Pairing -

스테이크, 붉은 육류, 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●●○

Tannin
타닌 ●●●●○



솔레이 루즈
Souleil Rouge

붉은 과일·오렌지 껍질·후추의
아로마틱한 그르나슈 와인

- Wine Story -

그르나슈와 시라 블렌드로, 블러드 오렌지 껍질과
훈제 고기의 힌트가 어우러지며 기분 좋은 산미로
마무리되는 와인입니다.

- Food Pairing -

라이스, 피자, 가벼운 육류

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●○○

Tannin
타닌 ●●●○○

RED WINE

깊고 풍부한 풍미로 식사의 메인을 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



알토비눔 에보디아
Altovinum Evodia

라즈베리·블랙베리의
농축된 과즙이 부드러운 레드

- Wine Story -

검붉은 체리빛에 꽃향기와 베리류가 조화롭습니다.
농축된 과즙의 달콤함이
무겁지 않게 느껴지며 긴 여운을 남깁니다.

- Food Pairing -

스테이크, 붉은 육류, 숙성 치즈

Sweet
당도 ●●○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●●○

Tannin
타닌 ●●●○○



앙시앙 땅 그랑 블루
Anciens Temps Grande Bleu

농축된 과실미와 후추의 스파이시함이
조화로운 미디엄 레드

- Wine Story -

남프랑스 랑그독의 시라와
카베르네 소비뇽 블렌드로, 부드러운 타닌과
신선한 산미가 깔끔한 마무리를 선사합니다.

- Food Pairing -

붉은 육류, 토마토 소스 파스타, 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●●○

Tannin
타닌 ●●●○○

RED WINE

깊고 풍부한 풍미로 식사的主인을 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



엣지우드 밸리 레드 블렌드
Edgewood Valley Red Blend

블랙체리·바닐라·모카의
풍성한 나파 밸리 블렌드 레드

- Wine Story -

캘리포니아 나파의 따뜻한 햇살을 담은 레드 블렌드로,
매혹적인 부케와 부드러운 타닌이
매끄럽게 마무리되는 와인입니다.

- Food Pairing -

스테이크, 피자, 토마토 소스 파스타

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●○○

Tannin
타닌 ●●●○○



자시 마르케사니 몬테풀치아노 다부르쵸
Jasci Marchesani Montepulciano d'Abruzzo

초콜릿·모카 향의
강렬하고 짙은 몬테풀치아노

- Wine Story -

루카 마로니 만점에 빛나는 고품질 와인으로,
풍부한 과일향과 향신료 뉘앙스,
강렬한 초콜릿 풍미가 인상적인 바디감을 자랑합니다.

- Food Pairing -

스테이크, 피자, 토마토 소스 파스타

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●○○

Tannin
타닌 ●●●○○

RED WINE

깊고 풍부한 풍미로 식사에 메인에 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



체사리 발폴리첼라 클라시코
Cesari Valpolicella Classico

체리빛 붉은 열매의
신선하고 마시기 쉬운 발폴리첼라

- Wine Story -

아름다운 체리빛과 향기로운 붉은 과일 향이
돌보이는 드라이 와인으로, 부드러운 타닌과
미디엄 바디로 편안하게 즐기 좋습니다.

- Food Pairing -

오일 소스 파스타, 피자, 가벼운 육류

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●●○

Body
바디 ●●○○○

Tannin
타닌 ●●○○○



카스텔로 디 퀘르체토, 퀘르체토 키안티
Castello di Querceto, Querceto Chianti

딸기와 붉은 과실,
신선한 산미가 돋보이는 키안티

- Wine Story -

아몬드와 버섯 향이 복합미를 더하며,
과하지 않은 무게감과 깔끔한 뒷맛으로
거의 모든 음식과 폭넓게 어울리는 와인입니다.

- Food Pairing -

토마토 소스 파스타, 피자, 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●●○

Body
바디 ●●●○○

Tannin
타닌 ●●●○○

RED WINE

깊고 풍부한 풍미로 식사에 메인의 맛을 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



칸티네 레오나르도 다 빈치 키안티
Cantine Leonardo Da Vinci Chianti

체리·흑후추의 활기찬 산미가
살아있는 키안티 와인

- Wine Story -

토스카나 산지오베제로 빚어낸 클래식 키안티로,
신선한 과일 향과 스파이시한 힌트,
활기찬 타닌과 균형감이 매력적입니다.

- Food Pairing -

토마토 소스 파스타, 피자, 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●●○

Body
바디 ●●●○○

Tannin
타닌 ●●●○○



칸티네 레오나르도 다빈치 로마냐 산지오베제 리제르바
Cantine Leonardo Da Vinci Romagna Sangiovese Riserva

체리·감초·바닐라의
농밀한 구조감을 가진 리제르바 와인

- Wine Story -

에밀리아-로마냐 산지오베제 리제르바로,
강렬한 과일미와 오크 숙성의 복합미,
잘 짜인 타닌과 긴 여운이 인상적입니다.

- Food Pairing -

스테이크, 붉은 육류, 숙성 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●●○

Body
바디 ●●●○○

Tannin
타닌 ●●●○○

RED WINE

깊고 풍부한 풍미로 식사의 메인을 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



콜럼비아 크레스트 투바인 메를로
Columbia Crest Two Vines Merlot 2007

딸기잼과 바닐라,
코코아의 감미로운 메를로

- Wine Story -

품종 고유의 신선함을 살린 와인으로,
크림소다와 캐러멜의 달콤한 맛에
은은한 향신료가 부드러운 여운을 선사합니다.

- Food Pairing -

피자, 스테이크, 치즈

Sweet
당도 ●●○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●○○

Tannin
타닌 ●●○○○



토후 코노 피노누아
Tohu Kono Pinot Noir

체리·플럼·말린 허브의
실키한 뉴질랜드 와인

- Wine Story -

짙은 루비색에 야생 허브의 힌트가 매력적입니다.
프렌치 오크의 뉘앙스와 실키한 타닌이
우아한 여운을 길게 선사합니다.

- Food Pairing -

가벼운 육류, 라이스, 오일 소스 파스타

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●●○

Body
바디 ●●○○○

Tannin
타닌 ●●○○○

RED WINE

깊고 풍부한 품미로 식사의 메인을 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



투핸즈 테너씨티 쉬라즈
Two Hands Tenacity Shiraz

블랙베리·스파이스·초콜릿의
풍부한 바디감 쉬라즈

- Wine Story -

깊은 루비색의 호주 쉬라즈로, 검붉은 과실 향에
바닐라와 초콜릿 뉘앙스가 조화롭고
부드러운 타닌이 긴 여운을 선사합니다.

- Food Pairing -

스테이크, 붉은 육류, 숙성 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●●●

Tannin
타닌 ●●●●●



파미유 페랑 병뚜 루즈
Famille Perrin Ventoux Rouge

체리·블랙베리·향신료의
균형 잡힌 론 벨리 와인

- Wine Story -

프랑스 남부 론 벨리의 경사면에서 빚어진 블렌드로,
신선한 산미와 매끈한 타닌이
일상적인 식사와 편하게 어울립니다.

- Food Pairing -

스테이크, 라이스, 가벼운 육류

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●○○

Tannin
타닌 ●●●○○

RED WINE

깊고 풍부한 풍미로 식사에 메인의 맛을 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



판티니 몬테풀치아노 다브루조
Fantini Montepulciano d'Abruzzo

딸기·자두·바닐라 향의
밸런스 좋은 풀바디 레드

- Wine Story -

짙은 루비색에 검은 과실 향이 풍부하며,
타닌·산미·당도의 뛰어난 균형과 긴 여운이
스테이크와 육류 요리를 돋보이게 합니다.

- Food Pairing -

스테이크, 붉은 육류, 라이스

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●●○

Tannin
타닌 ●●●○○



프레스코발디 레몰레 로쏘
Frescobaldi Remole Rosso

블랙베리·붉은 과실의
신선하고 부드러운 토스카나 레드

- Wine Story -

토스카나 명가 프레스코발디의 데일리 와인으로,
신선한 과실 향에 드라이 스파이스가 더해져
매끄러운 마무리를 보여줍니다.

- Food Pairing -

토마토 소스 파스타, 피자, 가벼운 육류

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●○○

Tannin
타닌 ●●●○○

SELECT WINE

RED WINE

깊고 풍부한 풍미로 식사的主인을 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



플라네타 라 세그레타 네로 다볼라 Planeta La Segreta Nero d'Avola

자두·체리·코코아가 매혹적인
시칠리아 풀바디 레드

- Wine Story -

시칠리아의 태양을 머금은 네로 다볼라 100%로,
진한 과일 향에 스파이스 노트가 더해져
매끄러운 피니시를 선사합니다.

- Food Pairing -

토마토 소스 파스타, 스테이크, 숙성 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●●○

Tannin
타닌 ●●●○○

SELECT WINE

WHITE WINE

오늘의 메뉴와 분위기에 어울리는 화이트 와인을 골라보세요.
각 와인의 스토리와 페어링을 함께 담아, 더 즐겁고 편안한 선택이 되도록 준비했습니다.



돈나푸가타, 안필리아
Donnafugata Anthilia

드라이하고 신선함이 짝 찬
시칠리아 화이트

- Wine Story -

안소니카와 카타라토 블렌딩으로,
아름다운 라벨만큼 매력적인 아로마와 신선한 풍미가
해산물과 오일 파스타에 잘 어울립니다.

- Food Pairing -

해산물, 오일 소스 파스타, 부드러운 치즈

Sweet
당도 ●●○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●○○○



몬테스 클래식 샤도네이
Montes Classic Chardonnay

바나나·열대과일 향의
프루티한 화이트

- Wine Story -

오크통과 스테인리스 탱크 반반 숙성으로
샤르도네 특유의 과일적 느낌을
생생하게 살린 균형 잡힌 칠레 와인입니다.

- Food Pairing -

크림 소스 파스타, 리조또, 해산물

Sweet
당도 ●●○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●○○

SELECT WINE

WHITE WINE

오늘의 메뉴와 분위기에 어울리는 화이트 와인을 골라보세요.
각 와인의 스토리와 페어링을 함께 담아, 더 즐겁고 편안한 선택이 되도록 준비했습니다.



배비치 블랙라벨 말보로 소비뇽블랑
Babich Black Label Marlborough Sauvignon Blanc

패션프루츠·라임·구즈베리의
농축미 있는 말보로 화이트

- Wine Story -

뉴질랜드 말보로의 시그니처 스타일로,
강렬한 트로피컬 향과 활기찬 산미, 집중도 높은 풍미가
길게 이어지는 소비뇽 블랑입니다.

- Food Pairing -

샐러드, 해산물, 오일 소스 파스타

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●●●

Body
바디 ●●●○○



샤또 뒤 세드르 세드르 헤리티지 샤르도네
Château du Cèdre Cèdre Héritage Chardonnay

그린 애플·레몬의
크리미하고 우아한 샤르도네

- Wine Story -

프랑스 남서부 샤르도네로, 시트러스 향에
베이킹 스파이스가 어우러지며 크리미한 텍스처와
미네랄리티가 우아한 여운을 남깁니다.

- Food Pairing -

크림 소스 파스타, 해산물, 리조토

Sweet
당도 ●●○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●○○

SELECT WINE

WHITE WINE

오늘의 메뉴와 분위기에 어울리는 화이트 와인을 골라보세요.
각 와인의 스토리와 페어링을 함께 담아, 더 즐겁고 편안한 선택이 되도록 준비했습니다.



스와틀랜드 프라이빗 컬렉션 슈냉블랑
Swartland Private Collection Chenin Blanc

흰 복숭아·자몽의
풍부한 과일향과 긴 피니시 화이트

- Wine Story -

남아프리카 슈냉 블랑으로, 핵과일과
시트러스 아로마가 어우러지며 입안에서 건과일과
복숭아의 풍미가 인상적인 여운을 남깁니다.

- Food Pairing -

샐러드, 해산물, 크림 소스 파스타

Sweet
당도 ●●○○○

Acidity
산도 ●●●●○

Body
바디 ●●●○○



엣지우드 샤도네이
Edgewood Chardonnay

청사과·배·열대과일의
신선하고 균형 잡힌 샤르도네

- Wine Story -

복합적인 과일 향이 매력적이며,
산뜻하고 풍부한 과일 풍미와 균형 잡힌 구조감이
크림 소스 요리와 해산물에 잘 어울립니다.

- Food Pairing -

해산물, 크림 소스 파스타, 리조토

Sweet
당도 ●●○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●●○

WHITE WINE

오늘의 메뉴와 분위기에 어울리는 화이트 와인을 골라보세요.
각 와인의 스토리와 페어링을 함께 담아, 더 즐겁고 편안한 선택이 되도록 준비했습니다.



코노 아로누이 소비뇽 블랑
Kono Aronui Sauvignon Blanc

열대과일·허브·미네랄의
폭발적인 뉴질랜드 소비뇽 블랑

- Wine Story -

말보로의 청정한 환경에서 빚어낸 와인으로,
패션프루트와 허브의 활기찬 향에 짙은 산미와
깔끔한 미네랄 여운이 상쾌합니다.

- Food Pairing -

샐러드, 해산물, 오일 소스 파스타

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●●●

Body
바디 ●●●○○



플라네타 라 세그레타 그릴로
Planeta La Segreta Grillo

시트러스·복숭아·열대과실의
화사한 시칠리아 화이트

- Wine Story -

시칠리아 토착 품종 그릴로 100%의
모던한 스타일로, 탄탄한 산미와 풍부한
과일 풍미가 가벼운 요리와 완벽하게 어울립니다.

- Food Pairing -

샐러드, 해산물, 오일 소스 파스타

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●●○

Body
바디 ●●●○○

SPARKLING WINE

특별한 순간을 더욱 빛나게 해주는 스파클링 와인.
경쾌한 기포와 함께 즐거운 식사를 시작해보세요.



마르께스 데 모니스톨 까바 브뤼
Marques de Monistrol Cava Brut

신선한 꽃과 과일향,
지속적인 기포의 상큼한 까바

- Wine Story -

열은 밀짚색의 스페인 카바로, 풍부한 과일향과
끊임없는 기포가 아페리티프나 축하 자리에
완벽한 스파클링입니다.

- Food Pairing -

샐러드, 해산물, 부드러운 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●●○

Body
바디 ●●○○○



바바 로제타
Bava Rosetta Malvasia Don Bosco

달콤한 과일과 야생장미 향,
가벼운 탄산의 로제

- Wine Story -

체리빛에 과일의 달콤함과 야생장미 아로마가
매력적입니다. 코끝을 간지럽히는 가벼운 탄산과
은은한 타닌이 조화롭습니다.

- Food Pairing -

디저트, 과일, 부드러운 치즈

Sweet
당도 ●●●●○

Acidity
산도 ●●○○○

Body
바디 ●○○○○

SPARKLING WINE

특별한 순간을 더욱 빛나게 해주는 스파클링 와인.
경쾌한 기포와 함께 즐거운 식사를 시작해보세요.



스칼리올라 프리모 피오레 모스카토 다스티
Scagliola Primo Fiore Moscato d'Asti

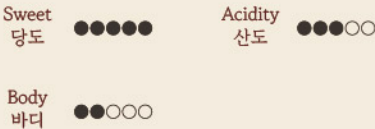
복숭아·살구·꿀의 달콤한
저알코올 모스카토 스파클링

- Wine Story -

피에몬테의 매력적인 달콤함을 담은
약발포성 와인으로, 섬세한 기포감과 가벼운 바디가
디저트와 과일에 완벽하게 어울립니다.

- Food Pairing -

디저트, 과일, 부드러운 치즈



조닌 프로세코
Zonin Prosecco

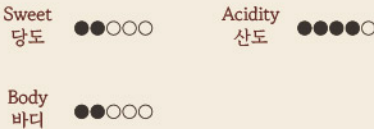
등꽃·사과향과
섬세한 아몬드 맛의 프로세코

- Wine Story -

매력적인 과일향과 균형 잡힌 구조감을 자랑하며,
프로세코 특유의 섬세하고 아로마틱한 풍미가
가벼운 식사에 생기를 더합니다.

- Food Pairing -

샐러드, 오일 소스 파스타, 라이스



SPARKLING WINE

특별한 순간을 더욱 빛나게 해주는 스파클링 와인.
경쾌한 기포와 함께 즐거운 식사를 시작해보세요.



헨켈 빈티지 브뤼
Henkell Vintage Brut

미세한 기포와
생동감 넘치는 풀바디 독일 켄트

- Wine Story -

옅은 황금빛의 독일 켄트로,
상큼한 과일과 생동감 있는 아로마가 매력적이며
섬세한 기포와 균형이 오랜 여운을 남깁니다.

- Food Pairing -

샐러드, 해산물, 부드러운 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●●○

Body
바디 ●●●○○

WINE SELECTION

RESERVE



RED WINE

| 레드 와인

Sweet
당도

Acidity
산도

Body
바디

Tannin
타닌

1865 Single Vineyard Cabernet
SauvignonDelampa Sélection

Chile

Cabernet Sauvignon

●○○○○

●●●○○

●●●●○

●●●●○

Catena Zapata Catena Malbec

Argentina

Malbec

●○○○○

●●●○○

●●●●●

●●●●○

Domaine de L'Ostal Estibals

France

Syrah, Grenache, Carignan

●○○○○

●●●○○

●●●●○

●●●●○

LAN Rioja Crianza

Spain

Tempranillo

●○○○○

●●●○○

●●●○○

●●●○○

Louis Max David Duband Pinot Noir

France

Pinot Noir

●○○○○

●●●○○

●●○○○

●●○○○

Madame Veuve Point L'Aventure
Pinot Noir

France

Pinot Noir

●○○○○

●●●○○

●●○○○

●●○○○

Monte Antico

Italy

Sangiovese, Merlot, Cabernet
Sauvignon

●○○○○

●●●○○

●●●●○

●●●○○

Bread & Butter Cabernet Sauvignon

USA

Cabernet Sauvignon

●○○○○

●●●○○

●●●●●

●●●●○

Arboleda Syrah

Chile

Syrah

●○○○○

●●●○○

●●●●○

●●●●○

Kilikanoon Killerman's Run Shiraz

Australia

Shiraz

●○○○○

●●●○○

●●●●○

●●●●○



WHITE WINE

| 화이트 와인

Sweet
당도

Acidity
산도

Body
바디

Matua Valley Sauvignon Blanc
Marlborough

New Zealand

Sauvignon Blanc

●○○○○

●●●●●

●●○○○

Montes Alpha Chardonnay

Chile

Chardonnay

●●○○○

●●●○○

●●●●○

Bread & Butter Chardonnay

USA

Chardonnay

●●○○○

●●●○○

●●●●○

Sileni Cellar Selection
Sauvignon Blanc

New Zealand

Sauvignon Blanc

●○○○○

●●●●●

●●○○○

Zeni Soave Vigne Alte Classico

Italy

Garganega, Chardonnay

●○○○○

●●●○○

●●●○○



SPARKLING WINE

| 스파클링 와인

Sweet
당도

Acidity
산도

Body
바디

Bailly Lapierre Cremant de
Bourgogne Pinot Noir

France

Pinot Noir

●○○○○

●●●○○

●●○○○

RED WINE

깊고 풍부한 풍미로 식사的主인을 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



1865 셀렉티드 빈야드 카베르네 쇼비뇽
1865 Single Vineyard Cabernet Sauvignon

바닐라·토스트·흙 향의 깊고
긴 피니시 카베르네

- Wine Story -

칠레 마이포 밸리 단일 포도밭의 카베르네로,
강렬한 향과 원산지 특유의 흙 냄새가
바닐라 향과 조화되며 탁월한 여운을 선사합니다.

- Food Pairing -

스테이크, 붉은 육류, 숙성 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●●○

Tannin
타닌 ●●●●○



까테나 자파타 까테나 말벵
Catena Zapata Catena Malbec

제비꽃·블랙베리·모카의
벨벳 같은 아르헨티나 말벵

- Wine Story -

멘도자 고지대의 카테나 시그니처 말벵으로,
매혹적인 향과 농축된 검은 과실,
벨벳 같은 타닌과 풍부한 피니시가 인상적입니다.

- Food Pairing -

스테이크, 붉은 육류, 숙성 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●●●

Tannin
타닌 ●●●●○

RED WINE

깊고 풍부한 풍미로 식사에 메인의 맛을 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



도멘 드 로스탈 에스티발
Domaine de L'Ostal Estivals

블랙커런트·감초·허브의
실키한 타닌과 긴 피니시의 와인

- Wine Story -

가넷 레드 컬러에 무화과와 체리, 허브 향이 복합적입니다.
실키한 타닌과 바닐라·캐러멜의 달콤한 오크가
좋은 산도와 어우러집니다.

- Food Pairing -

붉은 육류, 숙성 치즈, 토마토 소스 파스타

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●●○

Tannin
타닌 ●●●●○



란 리오하 크리안자
LAN Rioja Crianza

잘 익은 베리 향과 부드러운 오크 뉘앙스가
조화로운 미디엄 바디 레드

- Wine Story -

스페인 리오하 지역의 대표적인 템프라니요 품종으로,
오크 숙성을 통해 균형 잡힌 풍미를 완성합니다.
부드러운 타닌과 깊이 있는 여운이
식사의 격을 한층 높여줍니다.

- Food Pairing -

라이스, 토마토 소스 파스타, 가벼운 육류

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●○○

Tannin
타닌 ●●●○○

RED WINE

깊고 풍부한 풍미로 식사에 메인의 맛을 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



루이막스 다비드 뒤펙 피노누아
Louis Max David Duband Pinot Noir

붉은 과일·체리의
섬세하고 우아한 부르고뉴 와인

- Wine Story -

부르고뉴 명가들의 협업 피노 누아로,
신선한 붉은 과일과 꽃향이 우아하게 어우러지며
섬세한 타닌과 깔끔한 피니시가 매력적입니다.

- Food Pairing -

가벼운 육류, 부드러운 치즈, 라이스

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●●○

Body
바디 ●●○○○

Tannin
타닌 ●●○○○



마담 뵘브 포인트 라벤추어 피노누아
Madame Veuve Point L'Aventure Pinot Noir

루바브·체리·스파이스의
달콤하고 균형 잡힌 와인

- Wine Story -

라즈베리와 검은 자두의 매혹적인 향에
토스트된 감초 노트가 더해집니다.
부드러운 타닌과 드라이한 깔끔한 피니시가 매력적입니다.

- Food Pairing -

가벼운 육류, 라이스, 오일 소스 파스타

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●●○

Body
바디 ●●○○○

Tannin
타닌 ●●○○○

RED WINE

깊고 풍부한 풍미로 식사的主인을 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



몬테 안티코
Monte Antico

블랙베리·자두·바닐라의
우아한 부케를 가진 토스카나 레드

- Wine Story -

짙은 루비색의 와인으로, 붉은 과실과 가죽,
바닐라 향이 조화롭습니다. 부드러운 타닌과
편안한 알코올 도수로 마시기 좋은 와인입니다.

- Food Pairing -

피자, 토마토 소스 파스타, 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●●○

Tannin
타닌 ●●●○○



브레드 & 버터 카베르네 소비뇽
Bread & Butter Cabernet Sauvignon

검은 과실·오크의
섬세하고 깔끔한 카베르네 소비뇽

- Wine Story -

보르도 와인 같은 섬세함을 표현한 새로운 스타일로,
복합적인 오크 풍미와 적당한 바디감,
깔끔한 피니시가 매력적인 와인입니다.

- Food Pairing -

스테이크, 피자, 토마토 소스 파스타

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●●●

Tannin
타닌 ●●●●○

RED WINE

깊고 풍부한 풍미로 식사에 메인에 더욱 특별하게
완성하는 레드 와인을 만나보세요.



아르볼레다 시라
Arboleda Syrah

블랙베리·라벤더·흰 후추의
우아한 미디엄 바디 시라

- Wine Story -

루비-보랏빛의 칠레 시라로, 검은 과일과
체리향에 정향·바닐라·라벤더가 어우러지며
고운 입자의 타닌이 매력적인 와인입니다.

- Food Pairing -

가벼운 육류, 오일 소스 파스타, 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●●○

Tannin
타닌 ●●●●○



킬리카논 킬러맨즈런 쉬라즈
Kilikanoon Killerman's Run Shiraz

모카·과일향의 파워풀하고
긴 피니시 호주 쉬라즈

- Wine Story -

프랑스산·미국산 오크통 2년 숙성으로,
풍부한 과일향과 모카 풍미, 잘 익고 단단한
쉬라즈의 파워와 부드러운 타닌의 균형이 일품입니다.

- Food Pairing -

스테이크, 붉은 육류, 숙성 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●●○

Tannin
타닌 ●●●●○

RESERVE WINE

WHITE WINE

오늘의 메뉴와 분위기에 어울리는 화이트 와인을 골라보세요.
각 와인의 스토리와 페어링을 함께 담아, 더 즐겁고 편안한 선택이 되도록 준비했습니다.



마투아 말보로 소비뇽 블랑
Matua Valley Sauvignon Blanc Marlborough

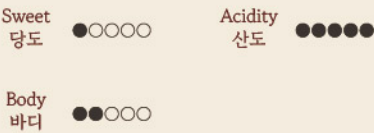
라임·레몬·풀 내음의
미네랄 뉴질랜드 소비뇽 블랑

- Wine Story -

연둣빛과 레몬빛의 조화에 싱그러운 풀 내음이 가득하며,
청사과와 자몽의 씹싸름함에
미네랄 여운이 상쾌한 청량감을 선사합니다.

- Food Pairing -

샐러드, 해산물, 오일 소스 파스타



몬테스 알파 샤도네이
Montes Alpha Chardonnay

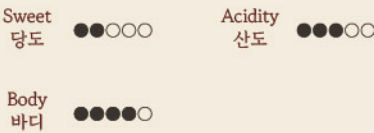
바나나·파인애플의
풍족한 질감을 가진 칠레 샤도네이

- Wine Story -

카사블랑카의 생동감 있는 포도로 빚었습니다.
프랑스 오크 발효와 젯산발효를 통해 열대과일 풍미와
풍족한 질감, 복합미를 완성했습니다.

- Food Pairing -

해산물, 크림 소스 파스타, 리조토



WHITE WINE

오늘의 메뉴와 분위기에 어울리는 화이트 와인을 골라보세요.
각 와인의 스토리와 페어링을 함께 담아, 더 즐겁고 편안한 선택이 되도록 준비했습니다.



브레드 & 버터 샤도네이
Bread & Butter Chardonnay

버터·아몬드 꽃 향의
고소하고 부드러운 샤도네이

- Wine Story -

부드러운 미네랄과 열대과일의 균형이 좋습니다.
영화관 팝콘을 연상시키는 고소한 버터와
아몬드 꽃 향기가 일품인 개성 있는 와인입니다.

- Food Pairing -

해산물, 크림 소스 파스타, 치즈

Sweet
당도 ●●○○○

Acidity
산도 ●●●○○

Body
바디 ●●●●○



실레니 셀라 셀렉션 소비뇽 블랑
Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc

열대과일·구즈베리의
생기 넘치는 뉴질랜드 소비뇽 블랑

- Wine Story -

그린 뉘앙스의 옐로우 컬러로, 싱그러운 아로마가 매력적입니다.
시트러스 풍미와 신선한 산도가
피니시까지 섬세하게 이어지는 와인입니다.

- Food Pairing -

샐러드, 해산물, 오일 소스 파스타

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●●●

Body
바디 ●●○○○

WHITE WINE

오늘의 메뉴와 분위기에 어울리는 화이트 와인을 골라보세요.
각 와인의 스토리와 페어링을 함께 담아, 더 즐겁고 편안한 선택이 되도록 준비했습니다.



제니 소아베 비냐 알테 클라시코
Zeni Soave Vigne Alte Classico

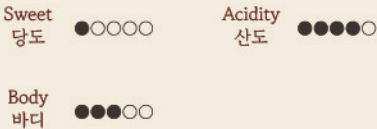
엘더 플라워의 우아한 질감과
썩썩한 피니시의 와인

- Wine Story -

엘더 플라워의 강렬하면서도 섬세한 힌트가 인상적입니다.
우아한 질감을 보여주며 약간 썩썩한 피니시가
매력적인 이탈리아 화이트입니다.

- Food Pairing -

해산물, 오일 소스 파스타, 리조또



SPARKLING WINE

특별한 순간을 더욱 빛나게 해주는 스파클링 와인.
경쾌한 기포와 함께 즐거운 식사를 시작해보세요.



바이 라피에르 크레망 드 부르고뉴 피노누아
Bailly Lapierre Cremant de Bourgogne Pinot Noir

야생 딸기·오렌지 필의
우아한 부르고뉴 크레망

- Wine Story -

부르고뉴 피노 누아 100%의 크레망으로,
빵 크러스트와 복합적인 부케가 매력적이고
섬세한 거품과 풍부한 피니시가 인상적인 와인입니다.

- Food Pairing -

샐러드, 해산물, 치즈

Sweet
당도 ●○○○○

Acidity
산도 ●●●●○

Body
바디 ●●○○○



Cheers!



매드 와인 나잇과 함께한 시간이
즐거우셨길 바랍니다.



디지털 와인 가이드 보기

Mad for Garlic