

SUNDAY WINE SEOUL

Wine importer
Est. 2022

선데이와인서울 와인리스트

2023년 7월 13일

선데이와인서울 소개

...

다른 곳엔 없는 와인, 직접 드셔보시고 판매하세요.

저희 선데이와인서울에서는
작은 와이너리에서 장인정신을 담아 만들어 기본기가 탄탄하고,
이제까지 한국에 소개된 적 없던 특별한 와인만 들여옵니다.
소매는 저희 직영 쇼룸에서만 가능하며
대형마트는 물론 일반 와인샵에도 납품하지 않아 희소성이 극대화됩니다.
와인을 그 자리에서 즐길 수 있는 요식업장에만 납품합니다.

선데이와인서울은 무엇보다 음식에 진심이신 요식업 대표님들을 위해
무료 출장 시음 서비스도 제공합니다.
먹어보지도 않은 와인을 한 줄 소개만 읽고
몇 병씩 구매해서 맛도 모른 채 고객님께 소개한다는 건...
말이 안 되는 이야기니까요.

와인에 대해 추가로 공부하실 시간이 없는 대표님들을 위해
납품 시 각 와인별로 메뉴와 인스타그램에 소개하실 수 있도록
상세한 설명을 담은 가이드 문서를 따로 정리해 제공해 드립니다.

업장을 한층 개성있고 돋보이게 해줄 와인들을 선데이와인서울에서 만나보세요.

선데이와인서울 드림

Montrodo Negre

몬트로도 네그레

...

Catalonia, Spain

명품주얼리 브랜드 티파니앤코 메인
디자이너 엘사 퍼레티의 와이너리
Eccocivi입니다. 스페인
까탈루냐지방 중세마을 Sant
Marti Vell의 휴화산 자락에 위치해
있습니다.

보르도와 론 품종 조합으로
타닌이 너무 많지 않고 텍스처가
매우 부드러워 가볍게 식사에
결들이기 좋습니다. 호불호가 없는
스타일입니다.

가격별도문의
일시품절



분류_ 레드/스틸

품종_ 메를로, 까베르네소비뇽, 가르나차 네그레

향_ 야생베리, 유칼립투스, 발사믹, 블랙커런트, 카라멜 향

페어링 추천_ 무게감 있는 애피타이저, 파스타, 스테이크, 리조토, 햄, 샤퀴트리, 육회 등

ABV_ 14.5%

용량_ 750ml

Montrodo Blanc

몬트로도 블랑

...

Catalonia, Spain

명품주얼리 브랜드 티파니앤코 메인

디자이너 엘사 퍼레티의 와이너리

Eccocivi입니다. 스페인

까탈루냐지방 중세마을 Sant

Marti Vell의 휴화산 자락에 위치해

있습니다.

바디감과 산도가 기분 좋은

수준이며 마지막에 허브의

쌉쌀함이 느껴지는 와인입니다.

가격별도문의
보유 중



분류_ 화이트/스틸

품종_ 샤르도네, 비오니에, 뮌스까

향_ 레몬, 타임, 펜넬, 청사과, 핵과, 갓 피어난 꽃 향

페어링 추천_ 지중해 요리, 감바스 알 아히요 등 해산물 요리, 돼지고기, 닭고기 요리, 파스타 등

ABV_ 14.5%

용량_ 750ml

Saldalama

살달라마

...

Emilia-Romagna, Italy

이탈리아 에밀리아로마냐 지역의
내추럴 와인 생산자, Podere
Sottolinoce의 와인입니다. 오너인
Max Brondolo는 원래 아스티에서
바르베라 와인을 만들던 집안
출신이지만, 비오다나미 농법에
매료되어 에밀리아로마냐에 정착한
후 토착 품종으로, 모데나 전통
방식을 존중하면서 비오다나미
농법을 이용해 포도를 재배하고
와인을 양조합니다. 연평균 단
6,000 바틀만 생산합니다.

흔히 볼 수 없는 레드 스파클링
와인으로 다양한 음식에 잘
어울립니다.

가격별도문의
보유 중



분류_ 레드/스파클링/내추럴

품종_ 람브루스코 그라스파로사, 람브루스코 소르바라, 우바 토스카, 람브루스코 피오라네제, 트레비아노
모데네제

향_ 딸기, 체리, 라즈베리, 가죽, 젖은 흙, 브리오슈, 무화과, 자두, 잼, 오렌지, 히비스커스

페어링 추천_ 치킨, 데리야끼 치킨, 감자튀김, 마늘 들어간 모든 요리, 소고기구이, 곰창, 훈제오리, 타코
등 멕시코 음식, 딸기 케이크 등

ABV_ 12.5%

용량_ 750ml

Cattabrega

까따브레가

...

Emilia-Romagna, Italy

이탈리아 에밀리아로마냐 지역의
내추럴 와인 생산자, Podere
Sottoilmoce의 와인입니다. 오너인
Max Brondolo는 원래 아스타에서
바르베라 와인을 만들던 집안
출신이지만, 비오다나미 농법에
매료되어 에밀리아로마냐에 정착한
후 토착 품종으로, 모데나 전통
방식을 존중하면서 비오다나미
농법을 이용해 포도를 재배하고
와인을 양조합니다. 연평균 단
6,000 바틀만 생산합니다.

드라이하고 깔끔한 맛의 로제
와인이며, 일반적인 로제 와인보다
훨씬 진하고 짭한 색감이라 사진이
정말 예쁘게 나옵니다.

가격별도문의
보유 중



분류_ 로제/스파클링/내추럴

품종_ 우바 토스카, 람브루스코 그라스파로사, 람부르스코 소르바라

향_ 라즈베리, 딸기, 체리, 자두, 로즈, 소금기

페어링 추천_ 짭짤한 케이퍼가 들어간 요리나 립아이, 삼겹살 등 돼지고기 요리, 탕수육, 껌바로우, 태국 요리, 로스트 치킨, 피자 등

ABV_ 12.5%

용량_ 750ml

Valtiberia

발티베리아

...

Emilia-Romagna, Italy

이탈리아 에밀리아로마냐 지역의
내추럴 와인 생산자, Podere
Sottoilnoce의 와인입니다. 오너인
Max Brondolo는 원래 아스타에서
바르베라 와인을 만들던 집안
출신이지만, 비오다나미 농법에
매료되어 에밀리아로마냐에 정착한
후 토착 품종으로, 모데나 전통
방식을 존중하면서 비오다나미
농법을 이용해 포도를 재배하고
와인을 양조합니다. 연평균 단
6,000 바틀만 생산합니다.

달고 부드러운 향이 인상적인
와인입니다. 포근한 향과 맛 덕분에
브런치에도 잘 어울리는 와인입니다.

가격별도문의
보유 중



분류_ 화이트/스파클링/내추럴

품종_ 트레비아노 모데네제, 트레비아노 디 스파냐

향_ 청사과, 배, 건살구, 아니스, 건초, 이스트

페어링 추천_ 굴, 새우, 조개, 랍스터, 에그 베네딕트, 수란 요리 등 계란 베이스 요리

ABV_ 13%

용량_ 750ml

분류_ 레드/스틸/내추럴
 품종_ 케크프랑코쉬, 카다르카, 투란, 피노누아
 향_ 장미, 초콜릿, 오크, 체리, 커피, 정향, 흙, 꿀, 블랙체리, 자두, 프룬, 무화과, 살구
 페어링 추천_ 굴라쉬, 고기 스튜, 매운탕, 프로슈토, 태국 등 동남아 요리, 토마토소스 베이스 요리
 ABV_ 12.5%
 용량_ 750ml

Oroksegul (Red)

외록세굴 레드

...

Eger, Hungary

헝가리 에게르에서 부부가
이끌어나가는 작은 와이너리
HEGYI-KALÓ를 소개합니다.
헝가리 전통 방식으로 포도밭을
경작하고, 토종 효모로 발효하며,
첨가물이나 산업 기술 없이 수년간
오크통에서 와인을 숙성합니다.
병입할 때 여과나 청징을 하지
않으며 대부분의 와인은 한 배럴에
당긴 내용물 그대로입니다. 이렇게
만들어진 HEGYI-KALÓ의
와인은 "이런 와인은 처음
마셔본다"는 평가를 자주
듣습니다. 이곳이야말로 세상에
하나뿐인 와인이라는 평가가 가장
잘 어울리는 와이너리 아닐까요?

오크에서 2년 숙성되었으며 더욱
묵직하고 강한 스타일입니다.
와인메이커인 아버지를 존경하는
마음을 담아 "유산(heritage)"
이라는 의미의 이름을 붙인
와인입니다.

가격별도문의
보유 중



분류_ 레드/스틸/내추럴
품종_ 케크프랑코쉬, 투란

향_ 체리, 석류, 라즈베리, 정향 넛맥, 오크, 버터, 시나몬, 아니스, 자두, 피망, 블루베리, 가죽
페어링 추천_ 돼지고기 요리, 훈제 소시지, 감자 요리, 뇨끼, 까망베르/브리치즈구이, 태국/중화요리

ABV_ 12.5%

용량_ 750ml

Oroksegul (White)

외록세굴 화이트

...

Eger, Hungary

헝가리 에게르에서 부부가
이끌어나가는 작은 와이너리
HEGYI-KALÓ를 소개합니다.
헝가리 전통 방식으로 포도밭을
경작하고, 토종 효모로 발효하며,
첨가물이나 산업 기술 없이 수년간
오크통에서 와인을 숙성합니다.
병입할 때 여과나 청징을 하지
않으며 대부분의 와인은 한 배럴에
당긴 내용물 그대로입니다. 이렇게
만들어진 HEGYI-KALÓ의
와인은 "이런 와인은 처음
마셔본다"는 평가를 자주
듣습니다. 이곳이야말로 세상에
하나뿐인 와인이라는 평가가 가장
잘 어울리는 와이너리 아닐까요?

오크에서 5년 숙성되었으며 향이
다채롭고 바디감이 있습니다.
산도도 강렬합니다. 와인메이커인
아버지를 존경하는 마음을 담아
"유산(heritage)"이라는 의미의
이름을 붙인 와인입니다.

가격별도문의
보유 중



분류_ 화이트/스틸/내추럴

품종_ 올라스리슬링, 하쉬레벨루, 그뤼너 펠트리너

향_ 말린 살구, 바나나, 꿀, 크림, 마지팬, 말린장미, 엘더플라워, 아몬드...

페어링 추천_ 새우, 랍스터, 가지구이, 흰살 생선구이, 유린기, 탕수육, 껌바로우, 샐러드류

ABV_ 12.5%

용량_ 750ml

Hejon Erjesztett

헤온 에리에스텐

SUNDAY WINE SEOUL ...

Eger, Hungary

가격별도문의
보유 중

헝가리 에게르에서 부부가
이끌어나가는 작은 와이너리
HEGYI-KALÓ를 소개합니다.
헝가리 전통 방식으로 포도밭을
경작하고, 토종 효모로 발효하며,
첨가물이나 산업 기술 없이 수년간
오크통에서 와인을 숙성합니다.
병입할 때 여과나 청징을 하지
않으며 대부분의 와인은 한 배럴에
담긴 내용물 그대로입니다. 이렇게
만들어진 HEGYI-KALÓ의
와인은 "이런 와인은 처음
마셔본다"는 평가를 자주
듣습니다. 이곳이야말로 세상에
하나뿐인 와인이라는 평가가 가장
잘 어울리는 와이너리 아닐까요?

3달간 스킨콘택트하여 발효시킨 뒤
3년간 오크 배럴에서 숙성시킨
와인입니다. 향신료가 센 요리와 잘
맞고 바디감도 있는 편입니다.
위스키 느낌도 살짝 있습니다.



분류_ 오렌지/스틸/내추럴

품종_ 올라스리슬링, 페테아스카 알바, 하쉬레벨루, 그뤼너 펠트리너

향_ 말린살구, 바나나, 꿀, 크림, 마지팬, 말린장미, 엘더플라워, 아몬드...

페어링 추천_ 새우, 랍스터, 가지구이, 흰살 생선구이, 유린기, 탕수육, 껌바로우, 샐러드류

ABV_ 12.5%

용량_ 750ml

Les Pleurs

레 플레르

Vouvray, France

프랑스의 MZ 쌍둥이 형제가
100년 올드바인 슈냉블랑을
만났다? 듣기만 해도 희한한 이
조합이 바로 프랑스 루아르
부브레 AOC의 와이너리 Clos
Thierryère입니다. 형제가 양조를
시작한 포도밭은 올드바인
슈냉블랑으로 가득한 곳입니다.
보통 100년은 고사하고 30년
올드바인도 찾기 힘든데, Clos
Thierryère에서는 최고 100년부터
최소 30년 수령의 다양한
올드바인을 보유하고 있습니다.
자갈토, 점토, 석회토, 미사토 등
토질도 다양해서 같은 품종의
와인이지만 개성이 뚜렷합니다.

레 플레르는 최소 30년 이상 된
올드바인 슈냉블랑을
블렌딩했습니다. 이 와이너리의 4가지
와인 중 가장 프레시하고 가벼운
바디감을 자랑합니다.

가격별도문의
보유 중



분류_ 화이트/스틸

품종_ 슈냉블랑

향_ 모과, 백도, 파인애플, 레몬, 청사과, 배, 젓은 돌, 꿀, 브리오슈, 비스킷...

페어링 추천_ 굴, 초밥, 대게, 잠봉보르

ABV_ 13.4%

용량_ 750ml

Sang de Roche

상 드 로슈

SUNDAY WINE SEOUL ...

Vouvray, France

프랑스의 MZ 쌍둥이 형제가
100년 올드바인 슈냉블랑을
만났다? 듣기만 해도 희한한 이
조합이 바로 프랑스 루아르
부브레 AOC의 와이너리 Clos
Thierryère입니다. 형제가 양조를
시작한 포도밭은 올드바인
슈냉블랑으로 가득한 곳입니다.
보통 100년은 고사하고 30년
올드바인도 찾기 힘든데, Clos
Thierryère에서는 최고 100년부터
최소 30년 수령의 다양한
올드바인을 보유하고 있습니다.
자갈토, 점토, 석회토, 미사토 등
토질도 다양해서 같은 품종의
와인이지만 개성이 뚜렷합니다.

상 드 로슈는 석회질 토양에서 큰
슈냉블랑으로 만들어졌습니다.
모두 30년 이상 수령을 자랑하는
올드바인으로, 바다감과 향이
풍부합니다.

가격별도문의
보유 중



분류_ 화이트/스틸

품종_ 슈냉블랑

향_ 모과, 백도, 파인애플, 레몬, 청사과, 배, 젖은 돌, 꿀, 브리오슈, 비스킷...

페어링 추천_ 찜닭, 옛날통닭, 닭강정, 훈제오리 등

ABV_ 13.2%

용량_ 750ml

Petrichor

페트리쇼르

Vouvray, France

프랑스의 MZ 쌍둥이 형제가
100년 올드바인 슈냉블랑을
만났다? 듣기만 해도 희한한 이
조합이 바로 프랑스 루아르
부브레 AOC의 와이너리 Clos
Thierryère입니다. 형제가 양조를
시작한 포도밭은 올드바인
슈냉블랑으로 가득한 곳입니다.
보통 100년은 교사하고 30년
올드바인도 찾기 힘든데, Clos
Thierryère에서는 최고 100년부터
최소 30년 수령의 다양한
올드바인을 보유하고 있습니다.
자갈토, 점토, 석회토, 미사토 등
토질도 다양해서 같은 품종의
와인이지만 개성이 뚜렷합니다.

페트리쇼르는 붉은 점토암에서 큰
슈냉블랑으로 만들어졌습니다.
모두 최소 40년 이상 된
올드바인들로, 기분 좋은 바다감을
보여주며 기름진 음식과 잘
어울립니다.



가격별도문의
보유 중

분류_ 화이트/스틸

품종_ 슈냉블랑

향_ 모과, 백도, 파인애플, 레몬, 청사과, 배, 젖은 돌, 꿀, 브리오슈, 비스킷...

페어링 추천_ 빨간고기 (금태), 연어, 참치, 참기름 들어간 요리 등

ABV_ 13.3%

용량_ 750ml

Les Murs

레 뮈르

SUNDAY WINE SEOUL ...

Vouvray, France

프랑스의 MZ 쌍둥이 형제가
100년 올드바인 슈냉블랑을
만났다? 듣기만 해도 희한한 이
조합이 바로 프랑스 루아르
부브레 AOC의 와이너리 Clos
Thierryère입니다. 형제가 양조를
시작한 포도밭은 올드바인
슈냉블랑으로 가득한 곳입니다.
보통 100년은 고사하고 30년
올드바인도 찾기 힘든데, Clos
Thierryère에서는 최고 100년부터
최소 30년 수령의 다양한
올드바인을 보유하고 있습니다.
자갈토, 점토, 석회토, 미사토 등
토질도 다양해서 같은 품종의
와인이지만 개성이 뚜렷합니다.

레 뮈르는 무려 100년이 넘는
올드바인 중의 올드바인
슈냉블랑을 수확해 오크 배럴에서
12개월 이상 숙성시켰습니다.
그만큼 특별한 미식과 잘 어울리는
와인입니다.

가격별도문의
보유 중



분류_ 화이트/스틸

품종_ 슈냉블랑

향_ 모과, 백도, 파인애플, 레몬, 청사과, 배, 젖은 돌, 꿀, 토스트, 브리오슈, 비스킷...

페어링 추천_ 브리, 까망베르, 콩페 치즈, 크림소스 베이스 요리, 캐비어, 트러플

ABV_ 12.5%

용량_ 750ml

발주 안내



카카오톡, 인스타 DM, 전화 등
사장님께서 편하신 방식으로 발주
최소 6병 / 종류무관
24병 이상 발주 시 전체 5% 할인



인보이스 발행 및 결제



세금계산서 발행



일정 조율 후 배송!

궁금하신 점, 발주는 언제든지 편하게 연락주세요.

Email: sundaywineseoul@gmail.com

Instagram: <https://www.instagram.com/sundaywineseoul/>

Phone: 010 6372 9529

카카오톡: 선데이와인서울 https://pf.kakao.com/_UCbHxj/chat

감사합니다!