

WINE LIST



미선나무(Miseon Tree)

미선나무는 세계에서 유일하게 우리나라에서만 자생하는 희귀 종으로서, 그중에서도 충청북도 진천군과 괴산군에 분포하고 있으며 그 고유한 가치를 인정받아 천연기념물로 지정되어 보호되고 있다. 미선나무의 이름은 한자인 미선(尾扇)에서 유래된 것으로 추정되는데, 미선이란 대나무 줄기를 쪼개어 만든 살에 종이나 명주를 붙여 만든 둥근 모양의 부채를 말하는 것으로 미선나무의 특징이라 할 수 있는 열매의 모양이 이 미선과 닮았다고 하여 미선나무라 불리게 된 것으로 알려져 있다. 미선나무는 높이 1~1.5m 쯤 되는 낮은 관목으로 겨울에 잎이 떨어지는데 그 모습이 마치 개나리를 연상케한다. 3월이 되면 지난 해부터 형성되었던 꽃이, 잎이 피기전에 줄기에 가득히 달려 화려한 봄 단장을 한다. 꽃의 기본 색은 흰색이며, 분홍미선·상아미선·푸른미선 등의 품종도 있는데, 미선나무의 꽃은 매우 향기로운 뿐만 아니라 꽃나무로서도 여간 아름다운게 아니다.

Also known by the common name White Forsythia, the Miseon tree is native to, and only grows in, Korea, and designated as one of the Korean Natural Monuments.

Its name 'Miseon' is derived from the Korean traditional fan, round in shape with a paper ground, which continues to be one of the Korean cultural symbols.

It is a shrub tree 1.5 m tall, and produces white-colored beautiful flowers in the early spring.

The Miseon tree, expressed with traditional white porcelain and clear blue color, symbolizes the elegance of Korean Air's First Class inflight services.



Welcome aboard

여러분의 탑승을 진심으로 환영합니다.

보다 즐거운 기내 식사를 위하여 저희 대한항공은 다양한 종류의 와인을 엄선하여 정성껏 준비하였습니다.

여러 가지 기내 음식과의 조화를 고려하여 프랑스나 캘리포니아산 와인을 비롯한 여러 종류의 우수한 와인을 갖추어 즐거운 와인 경험이 되실 수 있도록 마련하였습니다. 최고 품질의 와인이 드리는 품미와 함께 즐거운 여행이 되시기를 바랍니다.

Korean Air invites you to enjoy a collection of fine wines meticulously selected for your pleasurable in-flight dining experience.

Designed to offer a great suggestion for your dish, the wine list features a very extensive variety of world class quality wines, with a particular emphasis on the combination of food and wine. As delightful pairings with food, we hope wines will also be at the heart of your joy of flying.

Please enjoy your flight today with the exquisite wines!

Sommelier _ 방진식 (Bang, Jin-Sik)

국내 최초 와인박사학위 취득 / 한국 국제소믈리에협회 이사, 보르도 와인협회회원

Obtained the first doctorate in Korea in the study of wine / Director, ASI Korea

BEVERAGES

COCKTAILS & APÉRITIFS

Dry Vermouth

Campari / Dry Sherry Tio Pepe

Martini

Bloody Mary / Screwdriver

Tom Collins / Whisky Sour

Gin & Tonic

Kir Royale (Available on all flights except Japan and China)

Kir (Available on all flights except Japan)

Choya Umeshu (Available on Japan flights only)

SPIRITS

Johnnie Walker Blue

Glenfiddich 15 Years Malt Whisky / Jack Daniel's

Beefeater Gin

Absolut Vodka

Bacardi Rum

BRANDY & LIQUEURS

Cognac Remy Martin X.O.

Cointreau / Crème de Menthe

Crème de Cassis

Bailey's Irish Cream

SELECTED BEERS OF THE WORLD

We apologize if occasionally your selection of wine is not available

CHAMPAGNE



로랑-페리에 알렉산드라 로제 1998

‘알렉산드라 로제’ 샴페인은 ‘로랑-페리에’사의 사주인 베르나르 드 노낭꾸르가 장녀인 알렉산드라의 결혼을 축하하기 위해 1987년부터 만들기 시작한 특급 빈티지 로제 샴페인입니다. 기후가 뛰어난 해에만 소량 생산하고 있는 이 샴페인은 엄선한 포도를 정교한 블렌딩 기술과 오랜 숙성으로 빚어내어 특급 로제 샴페인의 독특한 맛을 지니고 있으며, 식전주 및 훌륭한 요리에 즐거운 동반자가 되고 있습니다.

★ 파리, 뉴욕 노선에 서비스 됩니다.

LAURENT-PERRIER ALEXANDRA ROSÉ 1998

Laurent-Perrier Rosé champagne is a rare vintage rosé created in 1987 by Bernard de Nonancourt, the owner of Laurent-Perrier, as a wedding present for his elder daughter.

Grapes for this champagne are meticulously sorted from those produced under the most benign weather conditions for limited production, and perfect blending and controlled maturing create a finely crafted rosé with highly expressive aromas, making a delicious aperitif and an extraordinary match for rich cuisine.

★ Available on Paris, New York flights



로랑-페리에 그랑 시에클



로랑-페리에에는 1812년 알퐁스 삐에로가 설립한 샴페인 명가로 가장 품질이 우수한 포도즙만을 엄선하여 생산하는 그랑 시에클 샴페인은 세계 최고급 샴페인입니다.

그랑 시에클은 '위대한 세기'라는 의미를 가지고 있습니다. 이 샴페인은 로랑-페리에에서 대표하는 샴페인으로 정교한 블렌딩 기술과 오랜 숙성으로 정성을 다해 만들었습니다. 복합적이면서 완벽한 조화를 이루고 있는 그랑 시에클은 식전주 및 훌륭한 요리에 즐거운 동반자가 되고 있으며, 전세계 유명 레스토랑과 격조 높은 만찬에서 만나실 수 있습니다.

★ 파리, 뉴욕을 제외한 미주, 구주, 중동 노선에 서비스 됩니다.

LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE

The house of Laurent-Perrier was founded in 1812 by Alphonse Pierlot and Grand Siècle is the Champagne Laurent-Perrier's Cuvée de Prestige. Grand Siècle means 'The Great Century' in France.

Laurent-Perrier's signature Champagne is Grand Siècles, probably the world's most exclusive champagne, the epitome of the 'art of blending' which is all about the essence of the Champagne making.

Complex and well-balanced, Grand Siècle contains all the ingredients to enable it to match a wide range of refined dishes.

★ Available on all trans-Pacific, Europe and Middle east flights except Paris and New York flights

로랑-페리에 큐베 로제 부뤼



세계 최고 품질의 로제 샴페인인 로랑-페리에 큐베 로제 부뤼는 '세네 방식'이라는 전통적인 기술로 생산하는 특별한 샴페인 중 하나입니다. 이 연어색 톤의 핑크 빛을 가지고 있는 로제 샴페인은 삐노 누아르 포도를 사용하여 오랜 숙성으로 만들어 신선한 과일향을 풍부하게 간직하고 있습니다.

맛깔스런 색상을 자랑하는 큐베 로제 부뤼 샴페인은 식전주 및 훌륭한 요리에 좋은 동반자가 되고 있습니다.

★ 동남아, 대양주 노선에 서비스 됩니다.

LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT

Top quality rosé Champagne in the world, Laurent-Perrier's Cuvée Rosé Brut is one of the few rosé still made by traditional technique such as saignée method.

This salmon-pink rosé Champagne is truly remarkable for its fresh fruit aromas which occur during a maceration process from Pinot Noir basis. The Cuvée Rosé Brut makes a delicious aperitif and enables it to match a wide range of refined dishes.

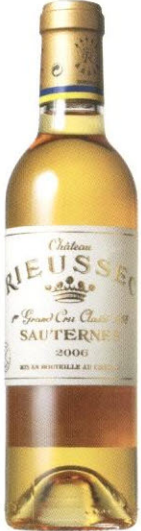
★ Available on Southeast Asia and Oceania flights

SWEET WHITE WINE

샤또 리외섹 2006

보르도지방 '쑤페른느' 마을에서 생산되는 최고급 스위트 화이트 와인으로 알려진 '샤또 리외섹'은 마레이악이 포도밭을 소유한 이래 200년이 넘는 긴 양조 역사를 가지고 있습니다. '샤또 리외섹'은 1855년 나폴레옹 3세의 요청으로 이 지역 특급와인을 선정할 때 보르도 화이트 와인 가운데 최고등급인 1등급으로 선정 되었습니다. 이 와인은 최상의 품질을 생산하기 위해 우수한 토양에서 자란 평균 수령 25년 이상 된 포도나무에서 곱팡이가 핀 귀부 포도를 수확하여 제조하였으며 오크통에서 24개월 동안 숙성시켰습니다. 풍부한 열대 과일향과 진한 꿀향 그리고 가벼운 레몬향취를 머금은 짙은 황금색을 띤 2006년산 '샤또 리외섹'은 거위간 요리와 환상적인 맛의 조화를 이룰 것입니다.

★ 뉴욕, 로스앤젤레스, 파리 노선 A380에 서비스 됩니다.



CHATEAU RIEUSSEC 2006

Chateau Rieussec, which is known as top quality in Sauternes wines, has over 200 years history since Mareilhac acquired it in the early 19th century. Since the great wine classification of 1855 intended by Napoleon III Chateau Rieussec is attributed the title of First Growth among the Grand Cru of white wine in Bordeaux.

The vineyard has 75 hectares of clay soil with particularly gravel and they planted 90% of Semillon, each 5% of Sauvignon Blanc and Muscadelle.

This wine is produced by noble rots from the vines of 25 years old in average and aged in oak barrel 24 months following the harvest. Chateau Rieussec 2006 is characterized by a rich and deep golden hue, also has aromas of lemon hint dominated by tropical fruits and honey. This elegant and harmonious wine is a perfect accompaniment for your goose liver.

★ Available on New York, Los Angeles, Paris of A380 flights



샤블리 프레미에 크뤼 2007

짜릿하고 상쾌한 드라이 화이트와인 산지로서 널리 알려진 프랑스 샤블리 지방에서 수확한 잘 익은 샤르도네 포도로 만든 알버트 비쇼사의 샤블리 2007년산 와인은 황금 빛깔과 누구도 흉내 낼 수 없는 풍부하고 강한 꽃향과 과일향, 한입 가득한 감미로운 맛을 즐기실 수 있습니다. 특히, 거위간, 생선요리에 잘 어울리는 와인입니다.

★ 일본을 제외한 전 노선에 서비스에 됩니다.



CHABLIS 1^{er} CRU 2007

The wine the world knows as Chablis comes from the northern part of the Burgundy, made exclusively from the chardonnay grape.

Albert Bichot's Chablis 2007 has a yellow golden color, fine and powerful aroma of flowers and fruits. Full and charming in the mouth, it's the ideal accompaniment for goose liver, fishes and white meats.

★ Available on all flights except Japan

게뷔르츠트라미너 2010

프랑스 동북쪽, 독일과 국경을 이룬 알사스 지역의 기름진 토양에서 게뷔르츠트라미너라는 포도 품종으로 생산된 와인으로 잘 익은 과일향과 미디엄 드라이한 맛이 아페리티프, 치즈, 디저트 등과 잘 어울립니다.

게뷔르츠란 독일어로 향신료를 가리키며, 이름 그대로 독특한 향기의 와인입니다.

★ 독일을 제외한 유럽 및 동남아, 중국노선에 서비스 됩니다.



GEWÜRZTRAMINER 2010

Low yields resulted in a ripe, well-structured Gewürztraminer Grand Cru Mambourg with layers of ripe fruits, medium to full-body, and a heady long finish.

This is a top-notch Gewürztraminer which goes well with aperitifs, cheeses and desserts.

★ Available on Southeast Asia, China and all Europe flights except Germany

WHITE WINES

켄달 잭슨 그랜드 리저브(캘리포니아)샤르도네 2010



2010년은 캘리포니아 지역의 풍부한 일조량으로 인하여 잘 익은 최고급 품질의 '샤르도네' 포도가 생산된 해입니다. '켄달 잭슨 그랜드 리저브 2010'는 이러한 최고급 품질의 포도를 생산하는 캘리포니아 연안지역 포도원에서 수확된 '샤르도네' 포도로 만든 최고급 와인입니다.

여러 포도원에서 생산된 포도를 프랑스산 오크통 속에서 각각 9개월간 숙성 시킨 뒤 '켄달 잭슨' 고유의 블렌딩 비법으로 부드러운면서도 풍부한 향을 간직한 와인이 탄생되었습니다. 이 와인은 거위 간, 해물 요리 및 블루 치즈에 잘 어울립니다.

★ 미주, 대양주, 중동노선에 서비스 됩니다.

KENDALL-JACKSON GRAND RESERVE(CALIFORNIA) CHARDONNAY 2010

Kendall-Jackson 2010 Grand Reserve is assemblage of 100% Chardonnay from the top California coastal vineyards.

Each vineyard lot's product has been fermented separately in French oak barrels to fully develop for 9 months. Then, this Grand Reserve was assembled. The result is an opulent wine with aromas of tropical fruits, citrus, pear, vanilla and roasted hazelnut. Its texture is full-bodied yet silky.

It is a perfect accompaniment for goose liver, seafood and blue cheese.

★ Available on trans-Pacific , Oceania and the Middle East flights

리슬링 아우스레제 2007



이 와인은 독일 라인 헤센 지방의 정통 화이트 와인이며, 다양한 과일 향기로 매우 신선하고 부드러운 느낌을 줍니다.

리슬링 아우스레제 2007는 알코올이 13.5%로 약간의 단맛과, 진한 점도 그리고 입안에 오랫동안 남아 있는 감미로운 뒷맛이 특징입니다.

해산물 요리와 같이 드시거나 식사 후에 즐기시면 이 와인만의 독특한 맛을 느끼실 수 있습니다.

★ 독일노선에 서비스 됩니다.

RIESLING AUSLESE 2007

It is a classical German wine from the best vineyards on the Rheinhessen, with tender bouquet, numerous fruit flavours.

The high alcohol level(13.5%) is well included in the wine and gives it some sweetness and viscosity, good mouth feeling and long aftertaste.

Excellent with sea food and white meat, it will bring a perfect harmony to a luscious meal or afterwards.

★ Available on Germany flights only

샤또 지스꾸르 2006

보르도 지방 '마고' 마을에서 생산되는 최고급 와인으로 알려진 '샤또 지스꾸르'는 보르도의 모직물 거상 피에르 드 로르므가 포도밭을 소유하기 시작한 1552년 이래 500년에 가까운 긴 양조역사를 가지고 있습니다. '샤또 지스꾸르'는 1855년 나폴레옹 3세의 요청으로 이 지역 와인의 품질을 분류할 때 최고 등급인 그랑크뤼급으로 선정되었습니다. 이 와인은 최상의 품질을 얻기 위해 우수한 토양 조건에서 자란 평균 25년 이상된 포도나무에서 수확한 4종류의 포도를 사용하여 제조하였으며 오크통에서 18개월동안 숙성시켰습니다. 바닐라와 농익은 붉은 과일의 풍부한 향취를 머금은 짙고 강렬한 붉은 색의 2006년산 '샤또 지스꾸르'는 육류요리와 가금류 그리고 치즈와 함께 드시면 더욱 좋습니다.

★ 전 노선에 서비스 됩니다.



CHATEAU GISCOURS 2006

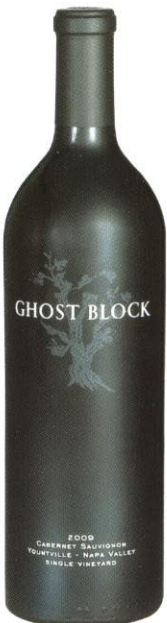
Chateau Giscours, which is known as an excellent wine of Margaux region in Bordeaux, has almost 500 years history since Pierre de l'Horme, a wealthy Bordeaux draper, acquired it in 1552. Since the great wine classification of 1855 intended by Napoleon III, Chateau Giscours is counted among the Grand Cru of Margaux. The vineyard of Chateau Giscours has 82 hectares of gravel and they are planted with 60% of Cabernet Sauvignon, 32% of Merlot, 5% of Cabernet Franc and 3% of Petit Verdot. This wine is produced from the vines of 25 years old in average and aged in new oak barrels 18 months following the harvest. Chateau Giscours 2006 is characterized by very deep and intense red color, also has aromas of vanilla and ripe red fruits. This elegant and richly fruit wine with long finish is a perfect accompaniment for your main course and cheese.

★ Available on all flights

고스트 블록 싱글 바인야드 2009

1877년에 설립된 나인스 본디드 와이너리가 나파밸리의 온트빌에서 생산한 특급와인 '고스트 블록 싱글 바인야드 2009'은 포도밭 옆에 있는 초기 개척자들의 묘지에 경의를 표하기 위해 지은 이름입니다. 이 와인은 유기농으로 재배한 까베르네 소비뇽 포도만 사용하여 제조하였으며 주로 프랑스 참나무통에서 26개월간 숙성시켰습니다. 은은한 초콜릿 향과 잘 어우러진 과일향이 오랫동안 느껴지는 이 품격있는 와인은 육류, 치즈를 비롯한 다양한 음식에 잘 어울립니다.

★ 뉴욕, 로스앤젤레스, 워싱턴 노선에 서비스 됩니다.



GHOST BLOCK SINGLE VINEYARD 2009

Ghost Block Single Vineyard 2009 is produced in Yountville of Napa Valley by The 9th Bonded Winery established in 1877, this world class wine is named in honor of the historic Pioneer Cemetery for which it borders. The finest Cabernet Sauvignon grapes cultivated by organic management techniques has been chosen to make exceptional quality wine and it is aged in mainly new French oak barrels 26 months. Deep aromas of dark chocolate and spice with red fruits note, this elegant wine with long finish can be served with your main course and cheese.

★ Available on New York, Los Angeles, Washington flights

RED WINES



로버트 몬다비 까베르네 소비뇽 2006

로버트 몬다비 까베르네 소비뇽 와인은 캘리포니아의 대표적인 와인 산지인 나파 벨리에서 재배된 포도를 엄선하여 전통적인 로버트 몬다비 와인 제조 기술로 생산하였습니다. 짙은 붉은 색상과 우아한 느낌을 주는 이 와인은 블랙 체리, 모카, 바이올렛 등의 풍부한 아로마와 부드럽고 풍성한 타닌의 맛을 지녀 파스타와 육류를 비롯한 다양한 음식에 잘 어울립니다.

★ 뉴욕, 로스앤젤레스, 워싱턴을 제외한 미주, 대양주, 중동 노선에 서비스 됩니다.

ROBERT MONDAVI NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON 2006

Expressing the diversity of Napa Valley's soils and meso-climates, the Cabernet Sauvignon 2006 is pleasantly balanced with blackcherry, mocha and violet.

Having beautiful depth and structure with the flavors, this Cabernet Sauvignon 2006 will create a perfect harmony with pastas and meat dishes.

★ Available on trans-Pacific, Oceania and the Middle East flights except New York, Los Angeles and Washington flights



마가리 2007

이태리를 대표하는 가족 경영 와인 회사인 안젤로 가아가 토스카나주 볼게리 지역의 카마르칸다 와이너리에서 생산하는 '마가리 2007' 와인은 이태리어로 '아마도', '만일 이랬다면'이라는 의미로 가아의 소박한 희망을 상징합니다. 이 와인은 검은 색을 띤 토양에서 재배된 세 종류의 포도를 사용하여 제조하였으며, 참나무 통에서 18개월 동안 숙성한 뒤 병에 담아 6개월 동안 숙성을 시켰습니다. 짙은 붉은 색에 향신료와 익은 과일향이 절묘하게 느껴지는 엘레강트한 와인은 파스타로부터 육류 요리까지 모든 음식에 잘 어울리는 와인입니다.

★ 이태리노선에 서비스 됩니다.

MAGARI 2007

CA'MARCANDA Magari 2007 is produced in the Bolgeri district of Toscana by Angelo GAJA, the best quality wine producing family company of Italy. Magari, the Italian term that means 'perhaps', 'if only'.

The vineyard has the terre bruno such as dark soil and there are planted with 50% of Merlot and each 25% of Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc.

The wine is aged in new and slightly used oak barrels for a period of eighteen months and six months of bottle ageing.

Intense dark red colour and deep aromas of ripe fruit and spicy with floral note, this elegant wine can be served with a range of dishes from pasta to meat.

★ Available on Italy flights only

르 꼬르동 그랑 크뤼 2007



알록스 꼬르동 마을은 버건디의 다른 지역과는 비교할 수 없는 독특한 지형과 풍부한 일조량으로 레드와인 품종인 '삐노누와르' 포도 재배에 최적의 조건을 갖추고 있는 지역입니다.

르 꼬르동 그랑 크뤼 2007와인은 이 지역의 석회석과 점토질이 섞인 토양에서 재배된 최상급 '삐노누와르' 포도 만으로 제조되었습니다.

강한 붉은 색에 그윽한 과일 향과 향신료 향이 잘 조화를 이루고 있는 이 와인은 진하면서도 부드러움이 느껴지며 긴 여운을 선사할 것입니다. 이 와인은 모든 종류의 육류요리나 치즈와 매우 좋은 조화를 이룹니다.

★ 이태리를 제외한 유럽 및 동남아, 중국노선에 서비스 됩니다.

LE CORTON GRAND CRU 2007

With a privileged location and plenty of sunshine, the Village of Aloxe Corton produces Pinot Noir red wine which is considered to be one of the best Cote de Beaune wines.

Le Corton Grand Cru 2007 is made from the 100% Pinot Noir grown on the hill of the limestone and clay with stones that brings a perfect natural drainage.

This wine has a vivid red color and carries aroma of fruit and spice.

Its taste is rich and structured on the plate, well balanced with a long finish.

This wine is a perfect accompaniment for your meat entree and cheese.

★ Available on Southeast Asia, China and all Europe flights except Italy

포트와인, 샌더맨



1790년 조지 샌더맨이 런던에서 와인 회사를 설립한 이래로 2세기 동안 성공적 기업으로서의 전통을 이어가고 있는 샌더맨사는 포르투갈 와인으로는 처음으로 상표를 사용한 기업으로 유명합니다. 포르투갈 학생의 검정색 망토와 스페인 기사의 독특한 모자가 결합된 상표의 샌더맨 포트와인은 포르투갈의 대표적인 포도산지인 두로지방에서 재배된 양질의 포도와 브랜드와의 조화 그리고 시간이 빛어낸 절묘한 산물입니다. 식사후 디저트와 곁들여지는 한 잔의 포트와인은 200년 전통의 향기를 느끼게 해드릴 것입니다.

★ 전 노선에 서비스 됩니다.

FOUNDERS RESERVE PORTO, SANDEMAN

In 1790, The House of Sandeman was founded in London by George Sandeman, a young Scotchman, who has handed down his knowledge and skills over 2 centuries.

Sandeman was the first Port House to label its wines and the Sandeman Don, Portuguese student's blackcape and bearing a wide-brimmed Spanish caballero's hat recognized worldwide as the symbol of prestige and guarantee of its quality.

Full of power, fruit and fire that distinguishes classic ports,

Founders Reserve Porto is the culmination of two hundred years of experience.

★ Available on all flights

2012/12/15

KOREAN AIR 