#호주/#RED/#DRY

'나무 한 그루의 영양분을 그대로!'

다렌버그 데드암 쉬라즈

The Dead Arm Shiraz

지역	호주 〉 남호주 〉 맥라렌베일		
포도품종	쉬라즈 100%		
알코올	15%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	아이콘 레인지 중 가장 과실 그대로의 향을 머금은 와인이다. 풍부하게 익은 베리류와 스파이스한 향이 코를 자극하고 약간의 흙냄새가 뒤를 강하게 받쳐주어 와인에 구조감과 깊이감을 실어준다. 생동감 있는 탄닌과 함께 처음부터 끝까지 과실향을 입안 가득느낄 수 있다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 파스타, 피자, 치즈		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

제품설명

다렌버그 아이콘 레인지 중 하나인 데드 암 쉬라즈는 다렌버그를 대표하는 제품 중 하나이다. 데드 암(Dead Arm)은 덩굴쪼김병(Dead Arm Disease)에서 유래되어 덩굴쪼김병에 걸린 포도나무에서 수확된 쉬라즈 100%로 만든 와인이다. 대부분 덩굴쪼김병에 걸린 나무는 말라 죽기 때문에 가지를 치거나 제거하지만, 다렌버그는 질병에 영향을 받지 않은 다른 줄기의 포도들의 강렬한 풍미와 집중도를 발견하고 적은 생산량에도 불구하고 농축된 과실 풍미가 특징인 데드 암 쉬라즈를 생산하고 있다.

수상내역

2017빈티지 제임스 홀리데이 James Halliday 90점
2017빈티지 로버트 파커 Robert Parker 92+점

와이너리

다렌버그는 남호주 대표 부띠끄 와이너리로, 전통적인 양조 방식을 고수하면서도 쉬라즈 & 비오니에를 블랜딩 하는 파격적인 시도와 스토리를 담은 독특한 제품명 등 호주에서는 독창성과 창의성을 인정받고 있는 와이너리이다. 다렌버그는 남호주 지역 프리미엄 레드 와인 생산지로 유명한 맥라렌 베일에 위치해 있으며 1912년 조셉 오스본(Joseph Osborn)에 의해 설립되어 현재까지 가족경영으로 운영되고 있다. Australia's First Fmailies of Wine (호주 가족 경영 와이너리)의 12개 와이너리 중 하나로 호주 와인 역사를 반영하는 와이너리로 인정받고 있으며 와인 & 스피릿(Wine & Spirit) 매거진으로부터 올해의 100대 와이너리로 총 4회 선정, 디켄터(Decanter) 매거진으로 부터 2017년 올해 방문해야 할 와이너리로 선정되었다. 레이블의 레드 스트라이프가 특징인 프리미엄 와이너리이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.