#호주 #럭셔리

'펜폴즈 혁신. 쉬라즈와 바이주의 결합'

펜폴즈 스페셜 Lot 518 바이주

Penfolds Special Lot. 518 Baijiu

지역	호주 〉 바로사밸리		
포도품종	쉬라즈 93% 바이주 7%		
알코올	21.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	포티파잉 스피릿(fortifying spirit)에서 뚜렷하게 감지되는 아니스향과 펜폴즈의 엄격한 관리 하에 선별된 쉬라즈로부터 전달되는 플럼 계열의 풍부한 프룻츠 아로마, 부드러운 깊이감, 바이주에서 발현되는 기분좋은 쌀내음, 감칠맛, 플로럴 계열의 아로마가 환상적으로 어우러진 와인이다. 쉬라즈의 리치하고 풍성한 과일 플레이버와 바이주로부터 나오는 밸런스 좋은 산도감과 쌀의 향미에서 느껴지는 감칠맛 등이 어우러진 팔레트는 미각을 감동시키기 충분하다. 리치럼, 체리, 블랙 프룻츠의 집중도과 여운이 길게 이어지고 끝에서 느껴지는 주정강화 스피릿의 아니스 향이 마지막 순간까지 매혹적인 맛을 선사한다.		
페어링 TIP	중식/오리엔탈푸드/소고기/양갈비		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

대담한 하이브리드 와인 메이킹의 유산. Lot 518! 펜폴즈의 호기심은 전통적인 와인 메이킹 관례를 깨도록 이끌었다. 실험적이고 혁신적이며 잊을 수 없는 여정과 유산이 된 '스페셜 Lot 518'은 바이주와 주정강화 쉬라즈의 결합으로 만들어졌다. 두번째 주정강화 단계에서 바이주를 세컨드 스피릿으로 첨가하여 독특한 맛을 자아냈다. 바이주에서 발현되는 플로럴, 프룻한 노트가 포티파이드 쉬라즈와 만나 리치하고 복합적이며 대담한 스타일로 완성되었다.

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