'호주를 대표하는 프리미엄 와인'

아이언스톤 프레싱 GSM 2015

The Ironstone Pressings GSM 2015

지역	호주 〉 남 호주 〉 메라렌 베일		
포도품종	그르나슈 48% 쉬라즈 47% 무흐베드르 5%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	블랙체리, 검은 과실류의 향이 코를 감싸고, 흙 향과 스파이스 향이 뒤에서 느껴진다. 입에 머금으면 처음에는 레드 베리와 오디, 자두와 같은 과실향이 입을 가득 채우며 스파이스, 미네랄 향이 약간의 오크 숙성 향, 우아한 탄닌과 매우 잘 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식		

당도	DRY				SWEET	바디	LIGHT				FULL
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5

제품설명

아이론 스톤(Ironestone)은 화강암으로 과거 맥라렌 베일 지역 포도밭에는 화강암들이 많았다. 큰 화강암들은 1880년대 실제 다렌버그의 건물을 지을 때 많이 사용되었는데 그 화강암의 이름에서 와인명이 유래하였다. 15년 이상의 숙성 잠재력을 가지고 있는 매우 프리미엄 와인이며, 신대륙 호주 스타일의 그르나슈, 쉬라즈, 무흐베드르가 블렌딩된 와인이다.

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