



‘남아공이 사랑한 와인, 니더버그’

니더버그 듀엣 쉬라즈 피노타지

Nederburg Duet Shiraz Pinotage

지역	남아프리카공화국 > 웨스턴 케이프		
포도품종	쉬라즈 70% 피노타지 30%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	보라빛의 이 와인은 주로 베리향과 은은한 스모키향이 어우러지며 감칠맛나는 과일, 시나몬 향이 느껴지는 풀바디 레드와인이다.		
페어링 TIP	붉은육류/부드러운치즈/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루음식(피자,파스타외)		



제품설명



팔(Paarl), 더반빌(Durbanville), 필라델피아(Philadelpia) 그리고 스틸렌보쉬(Stellenbosch) 지역의 와이너리들에서 재배된 포도로 생산된다. 이 와이너리들은 해발고도 60~80미터 남서향 방향의 비탈진 언덕에 위치해 있으며, 포도나무들은 대목 형식의 접붙이기 방식과 스프링클러로 부족한 물을 공급받고 있는 것이 특징이다. 포도를 매년 2~3월 동안에 손 또는 기계로 수확한다. 포도를 압착, 분쇄한 후 온도조절 장치가 있는 스테인레스통에서 25~28도 사이로 발효 그 후 와인은 새 오크통이나 2~3회 사용한 오크통에서 약 4개월동안 숙성한다.

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