#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

2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점
2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점
2018빈티지 제임스 홀리데이 James Halliday 92점

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