



#호주/#프리미엄/

'맥라렌베일 내 최초로 '쉬라즈', '비오니에' 블렌딩 와인'

다렌버그 래핑 맥파이 쉬라즈 비오니에

The Laughing Magpie Shiraz Viognier

지역	호주 > 남호주 > 맥라렌베일		
포도품종	쉬라즈 93% 비오니에 7%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	검은 계열의 과실류와 흙냄새, 스파이스, 마른 허브 향이 난다. 입 안에서는 검은 올리브와 허브류의 하나인 세이지(Sage)향이 입 안에서 오랫동안 머문다.		
페어링 TIP	붉은육류/피자/파스타/치즈/훈제요리		



제품설명



웃음물총새는 호주의 토착새이며 그 특별한 웃음소리로 유명하다. 이러한 웃음소리를 닮은 체스터의 막내딸 이름이 '래핑 맥파이(웃는 까치)'이다. 막내딸 이름을 딴 '래핑 맥파이'는 까치 깃털을 연상시키는 검정색과 흰색의 디자인을 지니고 있으며 맥라렌베일 내 최초로 '쉬라즈'와 '비오니에'를 블렌딩한 상징적 와인이다.

수상내역



2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점
2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점
2017빈티지 제임스 홀리데이 James Halliday 90점

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