



#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

와이너리



다렌버그는 남호주 대표 부띠고 와이너리로, 전통적인 양조 방식을 고수하면서도 쉬라즈 & 비오니에를 블렌딩 하는 파격적인 시도와 스토리를 담은 독특한 제품명 등 호주에서는 독창성과 창의성을 인정받고 있는 와이너리이다. 다렌버그는 남호주 지역 프리미엄 레드 와인 생산지로 유명한 맥라렌 베일에 위치해 있으며 1912년 조셉 오스본(Joseph Osborn)에 의해 설립되어 현재까지 가족경영으로 운영되고 있다. Australia's First Families of Wine (호주 가족 경영 와이너리)의 12개 와이너리 중 하나로 호주 와인 역사를 반영하는 와이너리로 인정받고 있으며 와인 & 스피릿(Wine & Spirit) 매거진으로부터 올해의 100대 와이너리로 총 4회 선정, 디켄터(Decanter) 매거진으로부터 2017년 올해 방문해야 할 와이너리로 선정되었다. 레이블의 레드 스트라이프가 특징인 프리미엄 와이너리이다.

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