#호주와인 #럭셔리

'그랜지에 비견되는 명품 쉬라즈'

펜폴즈 생헨리 쉬라즈

Penfolds St. Henri Shiraz

지역	호주 〉 맥라렌베일		
포도품종	쉬라즈 93% 까베르네소비뇽 7%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	부드럽고 실키하게 숙성되어 완벽하고 빈틈없는 탄닌이 입 안을 코팅하듯이 감싸안는다. 다크베리, 보이즌베리, 블랙베리 등 다크프룻츠 등의 풍미가 풍요롭다. 과일향 뿐만 아니라 탄닌, 밸런스 등 구조감이 탁월하다. 와인 본연의 훌륭한 플레이버가 발현되기까지 병에서 시간이 필요하지만 숙성될수록 부드러운 질감, 토양에서 전해지는 특유의 Earthy한 노트, 모카 등의 향이 더해져 감미롭고 깊은 쉬라즈 와인의 모습을 보여준다.		
페어링 TIP	소고기/양갈비/파스타/치즈		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

제품설명

펜폴즈 생헨리는 그랜지에 비견되는 유서깊은 와인임과 동시에 그랜지의 좋은 대안이 되는 프리미엄 쉬라즈 와인이다. 1957년 첫번째 빈티지 생산 이래 많은 흥미로움을 자아내며 와인 수집가, 애호가들로부터 오랫동안 사랑받아왔다. 뉴 오크에 의존하지 않는 스타일로 여타의 호주 프리미엄 쉬라즈 와인과도 차별화되며 숙성될수록 복합미와 깊이를 더해가는 와인이다. 빈티지에 따라 구조감을 더하기 위해 까베르네 소비뇽 품종을 소량 블랜딩한다.

수상내역

2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 99점 TOP 100 선정
2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 96점 TOP 100 선정

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