



‘호주를 대표하는 프리미엄 와인’

아이언스톤 프레싱 GSM 2015

The Ironstone Pressings GSM 2015

지역	호주 > 남 호주 > 메라렌 베일		
포도품종	그르나슈 48% 쉬라즈 47% 무호베드르 5%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	블랙체리, 검은 과실류의 향이 코를 감싸고, 흙 향과 스파이스 향이 뒤에서 느껴진다. 입에 머금으면 처음에는 레드 베리와 오디, 자두와 같은 과실향이 입을 가득 채우며 스파이스, 미네랄 향이 약간의 오크 숙성 향, 우아한 탄닌과 매우 잘 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식		



제품설명



아이론 스톤(Ironstone)은 화강암으로 과거 메라렌 베일 지역 포도밭에는 화강암들이 많았다. 큰 화강암들은 1880년대 실제 다렌버그의 건물을 지을 때 많이 사용되었는데 그 화강암의 이름에서 와인명이 유래하였다. 15년 이상의 숙성 잠재력을 가지고 있는 매우 프리미엄 와인이며, 신대륙 호주 스타일의 그르나슈, 쉬라즈, 무호베드르가 블렌딩된 와인이다.

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 메라렌 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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.