



‘펜폴즈 와이너리의 시작, 호주를 대표하는 포트’

펜폴즈 클럽 리저브 토니 포트

Penfold Club Reserve Tawny port

지역	호주 > 남호주		
포도품종	마타로 쉬라즈 카베르네 소비뇽 그르나슈		
알코올	18%	용량	750ml
시음 적정 온도	18~20℃		
테이스팅 노트	레드브라운 컬러로 건포도, 카라멜, 섬세한 바닐라빈, 오크, 숙성된 견과류 등의 복합적인 아로마가 인상적이다. 달콤한 과일 아로마와 스피릿 사이의 밸런스가 압도적으로 뛰어나며 스파이스함과 건조된 과일의 아로마가 응축적으로 풍부하게 느껴진다. 버터 스카치, 월넛 등의 풍미가 목넘김 마지막 순간까지 이루어지는 피니쉬까지 드라마틱하다.		
페어링 TIP	단단한 치즈/ 디저트		



제품설명



각각의 원액은 최종 블렌딩되기 전까지 최소 5년간의 숙성을 거친 후 블렌딩되어 출시된다. 최소 5년에서 10년간 숙성이 되며 멀티 빈티지를 활용하여 일관된 품질력을 보증한다.

와이너리



호주 국보급 와인으로 꼽히는 펜폴즈(Penfolds)는 1844년 영국에서 호주로 이주한 크리스토퍼 로슨 펜폴즈(Cristopher Rawson Penfolds)가 치료 목적으로 와인을 처방하기 위해 와이너리를 건립하며 역사가 시작된다. 빈티지에 따른 와인 맛의 변화를 최소화하는 특유의 멀티 리저널 블렌딩 기법 도입, 제품별 pH 도수 확인 등 호주 와인 역사의 한 획을 그으며 '그랜지(Grange)'를 비롯해 뛰어난 품질의 와인을 생산하는 것으로 정평이 나았다.

펜폴즈의 대표 와인은 '그랜지(Grange)'로 전세계 와인 애호가들이 손꼽는 명주로 꼽힌다. 호주의 국가문화재로 등재되어 있으며 1951년 생산한 이래 지금까지 최고의 품질을 유지하고 있다. 로버트 파커는 '그랜지'를 가리켜 "지구상의 가장 뛰어난 레드와인"이라 찬사를 쏟은 바 있다.

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