



‘호주 바로사 밸리의 내추럴 와인 생산자’

스몰프라이 스텔라 루나

Smallfry Stells Luna

지역	호주 > 바로사 밸리		
포도품종	생소 60% 쉬라즈 40%		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~10℃		
테이스팅 노트	크랜베리, 블루베리 향과 함께 우디한 허브 아로마가 지배적인 레드 와인으로 과실미가 넘치는 부드러운 텍스처를 보여준다. 호주에서 재배된 생소의 진득한 텍스처와 쉬라즈의 다크 베리 캐릭터가 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	붉은 육류/채소/익힌 채소/부드러운 치즈/밀가루 음식/과일		



제품설명



호벤 와인이 가볍게 즐기는 레드 와인이었다면 스텔라는 생소와 쉬라즈의 특이한 블렌딩을 통해서 느낄 수 있는

부드럽고 둥근 팔레티지만 동시에 블랙 베리류의 생동감은 잃지 않는 와인으로 탄생했다고 볼 수 있다. 알코올 농도는 12%로 화이트 와인 러버가 부담스럽지 않게 즐기 좋은 레드 와인이라고 설명하고 있다.

이산화황 농도는 40ppm(mg/L)이다.

와이너리



Smallfry 와이너리는 포도 재배 컨설턴트인 수지 힐더와 와인 양조가 웨인 아렌즈가 함께 일군 와이너리로 2005년에 설립하여 15년 이상 소량의 와인들을 만들고 있는 작은 와이너리이다. 포도밭은 까베르네 소비뇽과 리슬링을 주로 재배하는 이든 밸리와 남호주 품종 및 독창적이고 개성있는 국제 및 토착 품종을 재배하는 바인 베일 두가지로 나뉜다. 2014년부터 공식적인 유기농/바이오다이내믹 인증을 받은 와이너리로 야생 효모를 사용하고 이산화황의 사용을 제한하는 등의 와인 메이킹을 지향하며 기존의 바로사 밸리의 타 와이너리들이 추구해 온 것에서는 탈피한 독창적이고 개성이 뚜렷한 양조 철학을 보여준다.

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