'다렌버그 가문의 헤리티지가 담긴 프리미엄 블렌드 와인'

더 올드 블로크 앤 쓰리 영 블론드

The Old Bloke & The Three Young Blondes

지역	호주 〉 남호주 〉 맥라렌 베일
포도품종	쉬라즈 94% 루싼 4% 비오니에 1% 마르싼 1%
알코올	15%
용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	허브, 구운 비트루트 등도 함께 느껴지며 복합적인 풍미를 자랑하며, 입 안 가득 생동감이 넘치는 풍미와 폭발적인 탄닌감, 긴 피니쉬를 함께 느낄 수 있다. 몇 년 뒤에 어떻게 변할지 궁금증을 자아내는 와인.
페어링 TIP	붉은 육류/ 흰 육류/ 익힌 생선/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 피자, 파스타

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

더 올드 블로크는 쉬라즈를 메인으로 다렌버그가 1990년 맥라렌베일에 식재한 론 화이트 품종인 루싼, 비오니에, 마르싼을 블렌딩한 와인이다. 세 개의 화이트 품종은 다렌버그가 가진 가장 오래된 쉬라즈 고목인 올드 블로크에 향과 향신료의 느낌, 지속되는 피니쉬를 부여한다. 사람들은 종종 올드 블로크를 체스터의 세 개의 영 블론드를 그의 딸들이자 5대째 와이너리의 전통을 이어가고 있는 이들에 빗대어 이야기하기도 하며 이는 라벨에 그려진 네 개의 실루엣에서도 찾아볼 수 있다. 프리미엄 와인답게 각 품종들의 완벽하게 블렌딩되어 훌륭한 퍼포먼스를 보여준다.

수상내역

2018빈티지 96점
2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 97점
2017빈티지 제임스 홀리데이 James Halliday 92점

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