



‘오래 지속되는 딥 레드’의 아름다움

## 다렌버그 아마라싌 쉬라즈

The Amaranthine

지역	호주 > 남호주 > 맥라렌 베일		
포도품종	쉬라즈 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	와이너리 내부적으로 최고의 와인으로 꼽히는 뛰어난 와인으로 강렬한 피니쉬가 인상적이다. 흙의 느낌과 보이젠베리(블랙베리, 라즈베리, 로건베리를 교배한 딸기류)의 아로마, 블랙커런트, 약간의 짝썩은 듯한 느낌이 오묘하게 어우러진다. 다부진 듯한 느낌이 있는 와인으로 시간이 흐를수록 유려한 과일 느낌이 많이 풍겨오는 매력적인 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 흰 육류/ 익힌 생선/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 피자, 파스타		



제품설명



아마라싌(Amaranthine)은 아티스트에게는 '자춧빛'으로, 글을 쓰는 사람에게는 '영원한 아름다움과 영원같은 존재' 등으로 다가올 수 있는 단어이다. 와인 메이커 체스터에게 아마라싌은 이 두 개의 의미를 모두 담은 단어로, '딥한 레드'의 '아름다움이 아주 오래 지속되는' 뛰어난 와인인 이 와인에 어울리는 이름으로 붙이게 되었다. 20개월의 프렌치 오크 바리크 숙성으로 한결 다듬어진 풍미를 자랑하는 와인으로 와이너리가 보유가 가장 뛰어난 빈야드의 쉬라즈를 선별하여 양조한 프리미엄 와인이다.

수상내역



2015빈티지 제임스 홀리데이 James Halliday 92점  
 2014빈티지 제임스 홀리데이 James Halliday 94점  
 2013빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

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