'금주령의 시대부터 식재된 올드바인으로 양조한 와인'

다렌버그 블라인드 타이거 쉬라즈

The Blind Tiger

지역	호주 〉 남호주 〉 맥라렌 베일		
포도품종	쉬라즈 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	엄청난 과실향과 올드 바인에서 기인한 뛰어난 집중도와 복합미가 돋보이는 와인이다. 카시스, 오향이라고 불리우는 중국의 혼합 향신료의 뉘앙스가 함께 느껴지며, 후추, 흙느낌, 체다의 향도 느껴진다. 매우 쥬시한 팔레트에서는 달콤한 베리류의 풍미와 선데이 로스트의 육류 느낌마저 드는 반전매력을 갖춘 와인이다. 텍스쳐와 탄닌, 산도과 완벽한 조화를 이루며 씹는듯한 느낌이 들만큼 복잡하고 풍성한 레이어의 팔레트가 일품이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 흰 육류/ 익힌 생선/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 피자, 파스타		

당도 (DRY – SWEET): 1 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): 1 2 3 4 5

제품설명

블라인드 타이거는 불법으로 술을 판매하던 곳을 이르는 슬랭으로 블라인드 피그라고도 표현된다. 다렌버그는 이 와인을 양조하는데 쓰인 빈야드가 1920년대, 주류 판매가 금지된 시절에 식재된 것에 기인하여 이 와인에 독특한 이름을 붙였다. 어떤 유산과 문화들은 사라지지만, 이 빈야드처럼 살아남은 것들은 기념하며 '블라인드 타이거'라는 이름을 붙인 올드바인 와인이다. 촘촘하면서도 풍성한 과실 캐릭터가 돋보이는 올드바인의 정수를 보여주는 와인으로 프렌치 오크 바리끄에서 20개월 숙성하였다.

수상내역

2015빈티지 제임스 홀리데이 James Halliday 93점
2014빈티지 제임스 홀리데이 James Halliday 92점
2013빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

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