



‘다렌버그 스타일의 가라지 와인’  
**다렌버그 갤보 가라지**

The Galvo Garage

지역	호주 > 남호주 > 맥라렌 베일		
포도품종	까베르네 소비뇽 60% 메를로 25% 뽀띠 베르도 14% 까베르네 프랑 1%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	블랙커런트, 잘 익은 베리류의 향기로운 아로마가 돋보인다. 두드러지게 진하고 어두운 와인 컬러가 풀 바디 와인임을 증명하는 것 같지만 팔레트는 과하지않고 우아하다. 주시한 풍미와 답한 풍부함, 구조감이 매력적이다. 오크 숙성으로 인한 정제된 탄닌감, 다크 초콜릿, 미네랄리티가 녹아있는 드라이한 피니쉬까지 조화로운 와인.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 흰 육류/ 익힌 생선/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 피자, 파스타		



제품설명



가라지 와인 (Garage wine)은 프랑스 보르도 지역에서 기존의 등급 체계를 벗어나 뒷 창고에서 만들어진 매우 높은 품질의 와인을 가리킨다. 갤보 가라지는 1927년 지어진 창고에서 만들어진 다렌버그 스타일의 가라지 와인으로 라벨에서도 그 창고의 모습을 형상화한 그림을 찾아볼 수 있다. 18개월 오크 숙성을 통해 부드러운 풍미를 자아내는 갤보 가라지는 부띠고 와이너리 다렌버그의 뛰어난 양조 퀄리티를 경험해볼 수 있는 와인이다.

수상내역



2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점  
 2016빈티지 제임스 홀리데이 James Halliday 93점  
 2014빈티지 디켄터 Decanter 90점

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