#호주/#RED/#DRY

'진한 향기에 취하는 시간'

다렌버그 하이 트렐리스 까베르네 소비뇽

The High Trellis Cabernet Sauvignon

지역	호주 〉 남호주 〉 맥라렌베일		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	까베르네 소비뇽의 전형적인 카시스, 자두, 바이올렛향이 코를 자극하고 우아한 탄닌감이 입안에서 오래도록 지속된다.		
페어링 TIP	붉은육류/익힌채소/치즈/피자		

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

까베르네 소비뇽 100%로 까베르네 소비뇽 애호가라면 누구나 좋아할 와인이다. 바로 마실 수도 있지만 5년~8년의 숙성 후 마시면 더욱 우아한 스타일의 와인을 마실 수 있다.

수상내역

2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 88점
2015빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 89점
2012빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 91점

와이너리

다렌버그는 남호주 대표 부띠끄 와이너리로, 전통적인 양조 방식을 고수하면서도 쉬라즈 & 비오니에를 블랜딩 하는 파격적인 시도와 스토리를 담은 독특한 제품명 등 호주에서는 독창성과 창의성을 인정받고 있는 와이너리이다. 다렌버그는 남호주 지역 프리미엄 레드 와인 생산지로 유명한 맥라렌 베일에 위치해 있으며 1912년 조셉 오스본(Joseph Osborn)에 의해 설립되어 현재까지 가족경영으로 운영되고 있다. Australia's First Fmailies of Wine (호주 가족 경영 와이너리)의 12개 와이너리 중 하나로 호주 와인 역사를 반영하는 와이너리로 인정받고 있으며 와인 & 스피릿(Wine & Spirit) 매거진으로부터 올해의 100대 와이너리로 총 4회 선정, 디켄터(Decanter) 매거진으로 부터 2017년 올해 방문해야 할 와이너리로 선정되었다. 레이블의 레드 스트라이프가 특징인 프리미엄 와이너리이다.

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