



‘호주를 대표하는 프리미엄 와인’

## 아이언스톤 프레싱 GSM 2015

The Ironstone Pressings GSM 2015

지역	호주 > 남 호주 > 메라렌 베일		
포도품종	그르나슈 48% 쉬라즈 47% 무흐베드르 5%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	블랙체리, 검은 과실류의 향이 코를 감싸고, 흙향과 스파이스 향이 뒤에서 느껴진다. 입에 머금으면 처음에는 레드 베리와 오디, 자두와 같은 과실향이 입을 가득 채우며 스파이스, 미네랄 향이 약간의 오크 숙성 향, 우아한 탄닌과 매우 잘 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식		



### 제품설명



아이론 스톤(Ironstone)은 화강암으로 과거 메라렌 베일 지역 포도밭에는 화강암들이 많았다. 큰 화강암들은 1880년대 실제 다렌버그의 건물을 지을 때 많이 사용되었는데 그 화강암의 이름에서 와인명이 유래하였다. 15년 이상의 숙성 잠재력을 가지고 있는 매우 프리미엄 와인이며, 신대륙 호주 스타일의 그르나슈, 쉬라즈, 무흐베드르가 블렌딩된 와인이다.

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