



‘호주 바로사 밸리의 내추럴 와인 생산자’

## 스몰프라이 슈립스 가든

Smallfry Schliebs Garden

지역	호주 > 바로사 밸리		
포도품종	그르나슈 70% 마타로 20% 쉬라즈 10%		
알코올	15%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	미디엄 바디의 레드 퍼플 컬러를 드러내면서 자두와 타르 향이 적절히 어우러지는 와인으로 우디하면서도 향신료 힌트가 묻어나는 팔레트를 보여준다.		
페어링 TIP	붉은 육류/흰 육류/익힌 채소/부드러운 치즈/훈제 음식/밀가루 음식		



### 제품설명



프랑스 론 지역의 다양한 품종들에게서 영감을 받아 만들었다는 이 와인은 론 지역의 품종과 호주의 테루아가 얼마나 멋진 앙상블을 보여주는지 드러내는 와인이라고 소개하고 있다. 바로사 밸리의 유명 와인 메이커인 켈 슈립스의 이름을 따서 이 와인을 만들었다.

### 와이너리



Smallfry 와이너리는 포도 재배 컨설턴트인 수지 힐더와 와인 양조가 웨인 아렌즈가 함께 일군 와이너리로 2005년에 설립하여 15년 이상 소량의 와인들을 만들고 있는 작은 와이너리이다. 포도밭은 까베르네 소비뇽과 리슬링을 주로 재배하는 이든 밸리와 남호주 품종 및 독창적이고 개성있는 국제 및 토착 품종을 재배하는 바인 베일 두가지로 나뉜다. 2014년부터 공식적인 유기농/바이오다이나믹 인증을 받은 와이너리로 야생 효모를 사용하고 이산화황의 사용을 제한하는 등의 와인 메이킹을 지향하며 기존의 바로사 밸리의 타 와이너리들이 추구해 온 것에서는 탈피한 독창적이고 개성이 뚜렷한 양조 철학을 보여준다.

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