



‘분재같은 작은 나무에서 나온 GSM 블렌딩 와인’

다렌버그 더 본사이바인 GSM

The Bonsai Vine

지역	호주 > 남호주 > 맥라렌 베일		
포도품종	그르나슈 48% 쉬라즈 44% 무호베드르 8 %		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	레드 베리류와 블랙 베리류의 독특한 조화와 검은 딸기 나무, 약간 더스티함이 느껴지는 흰 후추의 아로마 등이 느껴진다. 향신료의 일종인 회향의 씨앗과 허브의 향, 체리로 만든 독주 키르시의 뉘앙스도 함께 느껴진다. 조화롭고 아름다운 구조감과 둥글게 느껴지는 풍미, 우아함과 길게 지속되는 탄닌감이 완벽하다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 흰 육류/ 익힌 생선/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 피자, 파스타		



제품설명



본사이(Bonsai)는 '분재'라는 뜻으로 본사이바인은 키가 작고 낮은 모양새의 포도나무의 외형에서 착안한 이름이다. 척박한 재배환경에서 자란 올드바인들은 수령에 비해 작고, 짙막한 모양새를 갖게 되었을 뿐만 아니라 좀 더 공들여야만 수확이 가능하기도 하다. 와인의 독특한 정체성이 라벨에 그대로 드러나는 본사이바인 GSM은 그르나슈, 쉬라즈, 무호베드르 3개 품종을 블렌딩하여 20개월 이상 오크 숙성을 거쳐 완성시키며 양금 접촉 발효를 진행한다. 셀러에 두고 어떻게 변할지 지켜볼만한 소장가치가 있는 와인이다.

수상내역



2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점
2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점
2017빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 92점

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