



‘부띠끄 와이너리의 신작’

더 브로큰 피쉬플레이트 소비뇽 블랑

The Broken Fishplate Sauvignon Blanc

지역	호주 > 남호주 > 맥라렌베일		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	연한 연두색을 띄고있으며 신선하고 아로마틱하며 풍부한 미네랄을 느낄 수 있다. 하얀 꽃, 백합과 같은 꽃향기도 느껴지며 패션푸르츠, 프레시한 완두콩이나 라임, 레몬과 같은 부케도 느껴진다. 이름과 레이블과 같이 생선과 좋은 페어링을 보여준다		
페어링 TIP	생해산물/흰살생선/채소(샐러드)/단단한치즈/디저트		



제품설명



따뜻한 햇살이 만연한 날에 어울리는 와인이다. 바람이 부는 서늘한 빈야드의, 가파른 포도밭에서 자라난 수확기의 포도를 모아서 생산되었다. 스테인리스 통에서 숙성되었으며 2-3주의 프렌치 오크에서 발효하여 와인에 복합미를 더했다.

수상내역



2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점
 2019빈티지 제임스 홀리데이 James Halliday 90점
 2018빈티지 제임스 홀리데이 James Halliday 90점

와이너리



다렌버그는 남호주 대표 부띠끄 와이너리로, 전통적인 양조 방식을 고수하면서도 쉬라즈 & 비오니에를 블렌딩 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 Families 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, 디칸터(Decanter) 매거진으로부터 2017년 올해 방문해야 할 와이너리로 선정되었다. 레이블의 레드 스트라이프가 특징인 프리미엄 와이너리이다.

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