



‘와인메이커의 파라다이스를 목표로 창조된 호주 최고의 부티크 와이너리’

바-에덴 에스테이트 러브 오버 골드 쉬라즈

BARR EDEN ESTATE LOVE OVER GOLD SHIRAZ

지역	호주 > 남호주 > 에덴 밸리		
포도품종	시라 100%		
알코올	13-15%		
등급	750	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	검붉게 잘 익은 블랙베리와 블랙체리의 풍부한 과일 향으로 시작되며, 다크 초콜릿과 스파이스의 복합적인 아로마가 감돌아 깊은 인상을 남긴다. 오크 숙성에서 비롯된 은은한 바닐라와 스모키한 노트가 더해져 밸런스를 이루며, 부드러운 탄닌이 입안에서 매끄럽게 퍼진다. 여운은 길고 우아하며, 감초와 그윽한 토양의 뉘앙스가 어우러져 전체적으로 조화로운 피니시를 선사한다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 단단한 치즈 / 훈제·염장음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 매운 음식		



제품설명



Barr-Eden Estate Love Over Gold Shiraz 2018는 잘 익은 과일의 농축미를 가지고 있으며, 탄닌이 코팅된 듯 부드럽고 길게 이어진다. 이 와인은 20년에서 25년 동안 무리 없이 숙성될 수 있는 잠재력을 지니고 있다. 또한 90년 된 포도밭에서 재배된 포도로 만들어진다. 이 와인에 사용된 포도들은 3월에 20kg의 작은 바구니에 손으로 수확되었다. 손 수확 후, 가장 좋은 송이만 선별하여 손으로 조심스럽게 줄기를 제거하였고, 10%는 완전한 송이 상태로 남겨두었다. 포도는 작은 발효통에 옮겨져 24도의 낮은 온도에서 자연 발효되었으며, 발효가 완료된 후에는 2년 된 프랑스산 오크 통으로 옮겨져 숙성되었다.

* 연간생산량: 약 600병

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