

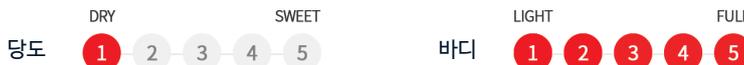


‘와인메이커의 파라다이스를 목표로 창조된 호주 최고의 부티크 와이너리’

바-에덴 에스테이트 러브 오버 골드 오마주

BARR EDEN ESTATE LOVE OVER GOLD HOMMAGE GSM

지역	호주 > 남호주 > 에덴 밸리		
포도품종	그르나슈 42% 시라 16% 무르베드르 42%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃		
테이스팅 노트	잘 익은 붉은 과일, 특히 라즈베리와 체리의 생동감 넘치는 풍미가 먼저 느껴진다. 이어서 스파이스와 허브의 미묘한 뉘앙스가 더해져 깊이 있는 맛을 선보인다. 부드럽고 등근 탄닌이 입안을 감싸며, 은은한 오크와 함께 깔끔한 피니시를 남긴다. 이 와인은 부드러움과 뛰어난 복합미를 지닌 와인으로, 다양한 음식과 잘 어울린다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 단단한 치즈 / 훈제·염장음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 매운 음식		



제품설명



이 와인은 남호주의 바로사 강렬함과 에덴 밸리의 우아한 특성을 고스란히 담아낸 매력적인 와인이다. 이전 소유주인 Bob McLean을 기리기 위해 만들어졌으며, Bob은 와이너리 근처에 무르베드르(Mourv dre)와 그르나슈(Grenache)를 심었고, 2022년 빈티지에서 처음으로 이 두 품종을 섞어 Hommage를 탄생시켰다. 이 와인은 42%의 무르베드르와 42%의 그르나슈, 16%의 쉬라즈(Shiraz)로 구성되었으며 각각의 품종은 4월에 손으로 수확되어 별도로 발효되었다. 20일간의 껍질 발효를 거친 후, 12개월 동안 오크통에서 숙성되었으며, 최종적으로 그르나슈와 무르베드르가 완벽하게 균형 잡힌 블렌드로 완성되었다. Chateaneuf du Pape 전통을 계승한 이 와인은 와인 애호가들에게 깊은 인상을 남길 것이다.

* 연간생산량: 약 1,000병

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