



‘와인메이커의 파라다이스를 목표로 창조된 호주 최고의 부티크 와이너리’

바-에덴 에스테이트 애비뉴 투 골드 쉬라즈

BARR EDEN ESTATE AVENUE TO GOLD SHIRAZ

지역	호주 > 남호주 > 에덴 밸리		
포도품종	시라 100%		
알코올	14.3%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃		
테이스팅 노트	진한 블랙베리와 주니퍼의 풍부한 아로마로 시작해, 스모키함, 말린 세이지, 로즈마리로 이어지는 복합적인 향을 선사합니다. 입안에 들어서는 순간 강렬한 블랙베리 맛이 첫 인상을 남기며, 서서히 감칠맛 나는 블랙 페퍼콘과 감칠맛으로 변하면서 매력적인 피니시를 보여준다. 섬세한 탄닌과 적절한 산미 덕분에 지금 즐겨도 좋고, 오랜 시간 동안 숙성시키며 그 깊이를 더해갈 수 있는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 단단한 치즈 / 훈제·염장음식 / 밀가루 음식(피자·파스타 외)		



제품설명



이 와인은 에덴 밸리와 바로샤 밸리의 고도가 높은 포도밭에서 재배된 포도로 만들어지며, 이 지역은 과거 금광이 있던 역사적인 장소이다. 이러한 역사적 의미를 담아 금으로 향하는 길(Avenue to Gold)이라는 이름을 붙였으며, 이는 포도밭이 자리한 금광지와 그곳에서 생산되는 고급 와인을 상징한다. 해발 500미터 이상의 고지대에서 재배된 포도가 사용되어, 이곳의 독특한 테루아가 와인의 풍부한 개성과 구조를 형성하는 데 중요한 역할을 한다. 특히, 2019년은 기후 조건이 매우 좋았던 해로, 이 와인은 그 해의 최상의 포도 품질을 반영하고 있다. 18개월간 프렌치 오크 배럴에서 숙성되어 깊이 있는 풍미를 자랑하며, 높은 평가를 받고 있는 와인이다.

* 연간생산량: 약 5,000병

수상내역



2018빈티지 로버트 파커 Robert Parker 93점

Over Gold 와인을 더욱 특별하게 만들어 매력적인 선택이 될 것이다.

와이너리

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선 없이 서늘한 온도에서 숙성시켜 보관하십시오.



Barr-Eden Estate 와인은 호주의 에덴 밸리에서 특별한 위치와 흥미로운 역사로 주목받고 있다. 1884년 초기이민시대, 바로싸 밸리의 구릉지대 옛 금광지대를 중심으로 정착한 풀너가문에 개척지가 구축되었다. 이후 1997년 호주 와인산업의 아이콘이었던 밥 맥런이 인수하여 바로싸와 이든 밸리의 중심인 가장 높은 구릉지대에 '와인메이커의 재배지'라는 상징적인 이름으로 포도재배지로 개간한다. 2015년 밥 맥런이 타계한 이후, 그의 유작인 '와인메이커의 재배지'를 지키기 위해, 투 핸즈의 소유자인 마이클 트윙플트리와 피에르 앙리 모렐이 포도원을 인수하고 '옛 금광'이었던 역사적 사실에 의거하여, 'Love Over Gold'으로 변경하여 2018년 드디어 첫번티지를 출시하게 된다. 포도밭은 고도 465m에서 545m에 걸쳐 자리 잡고 있으며, 이곳은 전 세계에서 가장 높은 고도의 무르베드르(Mourv dre) 포도밭과 호주에서 가장 높은 고도의 그르나슈(Grenache) 포도밭을 보유하고 있다. 와이너리는 M.Chapoutier 에서 13년간 근무한 피에르 앙리 모렐(Pierre Henri Morel)과 투핸즈의 설립자인 마이클 트윙플트리의 열정과 헌신으로 독창적이고 고품질의 프리미엄 와인을 생산하고 있다. 이러한 배경이 Love