

McGuigan, Hand Made Langhorne Creek Shiraz

맥기건, 핸드 메이드 랑혼 크릭 쉬라즈



생산자 McGuigan Wines
품종 쉬라즈(Shiraz) 100%
생산지 랑혼 크릭(Langhorne Creek), 호주

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 2018 Korea Wine Challenge (KWC) - Gold Medal(Vint.2013)
Decanter World Wine Awards - 95점(Vint.2014)
Decanter World Wine Awards - 95점(Vint.2008)

▶ '핸드 메이드'는 맥기건 와인의 다양한 배럴에서 가져온 포도로 진행되는 수작업과 블렌딩 기술의 결정체이다. 각각의 개성 있는 캐릭터가 결합되어 시너지를 만들어내는 이 와인은 'Super Premium Shiraz' 로 한정 생산되고 있다.

▶ 실키하고, 부드러운 레드 와인을 만들기 위해 차가운 오픈 발효조에서 3일간 보관하며, 22°C 정도의 낮은 온도에서 7일 동안 발효가 진행된다. 발효 후 프렌치와 아메리칸 대형 배럴(Hogshead)에서 각각 숙성 되는데 각 배럴의 캐릭터를 담아낸다. 18개월 간 숙성 후 각 배럴의 와인은 블렌딩 되어 병입 되는데 이렇게 만들어진 핸드메이드 와인은 세이버리 스타일(Savoury Style)로 유명하다.

- Color 짙은 다크 퍼플 컬러
- Aroma 블랙체리와 다양한 야생 과일류, 바닐라와 다양한 향신료 블랙 페퍼 힌트
- Palate 복합적인 맛이 어우러지는 풀바디 와인, 벨벳 같은 타닌과 우아하고 긴 피니쉬
- Pairing 슬로우 쿠킹 스타일의 소고기 안심과 볶은 야채를 곁들이면 완벽한 매칭
- Serving Temp. 16-18°C

