

Byrne Vineyards, Byrne Triple Pick chardonnay

번 빈야즈, 번 트리플 픽 샤르도네



생산자 번 빈야즈(Byrne Vineyards)
품종 샤르도네(Chardonnay)
생산지 South Australia, 호주

BODY ●●●●●
 SWEET ●●●●●

- 번 빈야즈는 포도 재배에서부터 글라스에 담기까지, 와인의 품질에 중점을 두고 직접 재배한 포도로 와인을 양조한다. 창립 60주년과 4대를 기념하여 탄생한 번(Byrne) 브랜드는 지속 가능성과 토지 재생에 대한 헌신을 표현하며, 머레이 강 유역에서 생산되는 소중한 에스테이트 와인은 와이너리의 땅에 대한 사랑을 반영한다. 이들은 최종적으로 각 와인잔에 풍부함과 복합미를 전달한다.
 - 트리플 픽 샤르도네(Triple Pick Chardonnay)라는 이름은 수확량이 적은 석회암 토양의 성숙한 포도나무에서 선별한 샤르도네 3개 구획에서 수확되는 포도로 생산된다는 것에서 유래되었다. 맛과 특성의 균형을 최적화하기 위해 수확 기간 내내 최고 품질의 와인으로 정성스럽게 양조되었다.
 - 포도는 숙성도에 따라 순차적으로 수확되어 분쇄된 후 프렌치 오크 터치가 가미된 발효과정을 통해 신선한 과일 향이 부드럽게 추출된다.
- Color 밝은 볏짚(Straw) 옐로 컬러
 - Aroma 바닐라와 꽃향기가 살짝 가미된 복숭아 과실 부케
 - Palate 사과, 멜론, 약간의 캐슈 향의 미디엄 바디. 산뜻한 산미와 오크향이 조화로운 복합미
 - Pairing 팬에 튀긴 흰살생선 또는 화이트 와인 소스를 곁들인 랍스터 링귀니
 - Serving Temp. 8-10°C