

# Byrne Vineyards, Byrne Double Pass Shiraz

## 번 빈야즈, 번 더블 패스 쉬라즈



**생산자** 번 빈야즈(Byrne Vineyards)  
**품종** 쉬라즈(Shiraz)  
**생산지** South Australia, 호주

BODY ●●●●●  
 SWEET ●●●●●

**수상** 2023 AWC Vienna International Wine Challenge - Gold Medal  
 2023 Mundus Vini Grand International Wine Awards - Silver Medal  
 Sam Kim, Wine Orbit - 90점



- 더블 패스(Double Pass™)는 와이너리가 과일에서 더 많은 풍미, 풍부함, 복합미를 만들어내는 과정이라고 볼 수 있다. 퍼스트 패스(First Pass)는 최적의 숙성 상태로 재배된 과일에서 수확되어 붉은 과일과 향신료가 어우러진 향긋한 쉬라즈 와인에 적합하고, 세컨드 패스(Second Pass)는 포도나무에서 남아 건조된 상태로 수확되어 다크한 과일과 풍부한 풍미를 자아낸다. 첫 번째와 두 번째 패스의 와인을 결합되어 향신료와 과일케이크 향이 결합된, 신선한 붉은색과 검은색 과일이 어우러진 놀랍도록 풍부하고 균형 잡힌 와인인 더블 패스™로 탄생한다.
- 포도의 줄기를 제거하고 온도 조절이 가능한 발효기에서 매일 펌프 오버를 통해 껍질에서 강력한 색과 향을 추출한다. 발효가 완료되면 숙성을 위해 탱크로 옮겨진다. 숙성 후 완벽하게 균형 잡힌 와인인 더블 패스를 만들기 위해 첫 번째 패스 와인과 두 번째 패스를 블렌딩하여 안정화를 거친 후 출시한다.

- Color 가장자리가 선명한 레드톤의 퍼플 컬러
- Aroma 라즈베리, 오디 등 달콤한 붉은 과일 아로마에 모카와 은은한 토우스티 노트
- Palate 풍부한 과실향에 부여된 부드러운 타닌과 중간 정도의 산미. 롱피니쉬의 와인
- Pairing 레드 와인 소스와 감자를 곁들인 로스트 비프, 구운 마늘 폴렌타와 녹두를 곁들인 돼지 갈비
- Serving Temp. 14-16°C