

# Passel Estate Shiraz



## 파셀 에스테이트 쉬라즈

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Passel Estate	Australia, Margaret River	Dry Red	Shiraz	2018
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
14.5%	18°- 20°C			<b>Decanter: 92</b> <b>2022 Decanter World Wine Awards: Silver medal</b> <b>Vivino: 4.0</b>

### Winery & Wine

파셀 에스테이트는 마가렛 리버 와인 생산지역의 중심에 위치하고 있는 가족 경영 와이너리입니다. 싱글 에스테이트 개념의 품질이 뛰어난 고급 와인을 한정 수량 생산하며 과일향, 구조감과 균형이 뛰어난 와인으로 명성을 얻었습니다. Sustainable Winegrowing Australia의 회원으로 지속가능한 농법을 중요시하며, 와이너리 내의 숲지대는 멸종 동식물을 위한 보호구역으로 지정하고 있습니다. 제임스 할러데이가 5 스타 와이너리로 선정하였습니다.

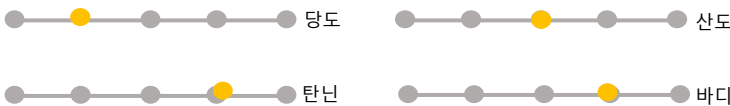
올드바인 쉬라즈로 빈티지가 좋은 해에만 한정수량 생산하는 와인  
2018은 훌륭한 빈티지로 지금 마셔도 좋고 더 숙성시켜도 좋은 와인

### Vinification

올드바인 쉬라즈로 아침 일찍 수확하여 바로 줄기를 제거한 후 포도알을 파쇄하지 않고 발효를 진행하여 서서히 타닌과 과일향이 우러나오도록 합니다. 14일 동안 껍질과 함께 발효한 후 가벼운 압착을 하여 프렌치 오크 배럴(30% New)에 넣어 숙성합니다. 5-6주에 한번씩 통 안의 와인을 저어 가라앉은 앙금과 섞이게 하는 바또나주를 합니다. 10개월 동안 숙성한 다음 가볍게 청징한 후 여과하여 병입합니다.

### Tasting Note

아름다운 짙은 자주색으로 자두 잼, 블랙베리, 다크 초코렛, 아니스, 검은 후추의 향이 풍만하게 피어오르는 가운데 체리꽃향과 흰후추의 향이 뒤이어 나타납니다.  
입안에서는 검고 붉은 과일의 타닌이 인상적이며 곧 감초와 향신료가 얹힌 부드러운 질감으로 채워집니다.



### Analysis

pH / TA g/l / Residual Sugar g/l

### Food Pairing

쇠고기, 양고기 등 육류 요리

