

# Passel Estate Chardonnay



## 파셀 에스테이트 샤르도네

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Passel Estate	Australia, Magaret River	Dry White	Chardonnay	2019
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
12.5%	8°- 10°C			수상경력 아래 참조 Winestate Magazine: 92 Vivino: 4.1

### 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.

\* 2022 Decanter World Awards : Silver Medal

\* 2022 International Wine Challenge : Bronze medal

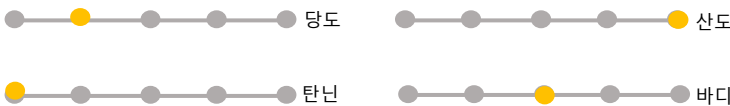
'향기로운 꽃향이 부드러운 크리미 피니쉬와 완벽한 균형을 이루는 전형적인 마가렛 리버 샤르도네 "

### Vinification

이른 아침에 수확한 샤르도네는 바로 압착하여 포도즙과 껍질을 분리합니다. 압착 후 흐린색의 포도즙은 저온 상태에서 하루동안 안정화를 시킨 다음 침전물과 분리하여 맑은 즙을 발효합니다. 프렌치 오크통에서 발효를 진행하며 그 중 35%는 새 오크통을 사용합니다. 10개월간 앙금위 숙성을 하며 2주 간격으로 와인과 앙금이 섞이도록 저어줍니다. 가벼운 청징 작업을 거쳐 여과한 후 병입합니다.

### Tasting Note

레몬, 라임의 상큼한 향이 폭발하듯 올라오며 뒤이어 진한 열대과일의 달콤한 향이 멋진 조화를 이룹니다. 브리오슈의 고소한 버터향이 우아한 조화를 이루는 강렬하면서도 섬세한 화이트 와인입니다.



### Analysis

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

### Food Pairing

소시지, 치킨, 샐러드, 연어나 참치 같이 기름기 많은 생선

