

McGuigan, The Philosophy

맥기건, 더 필로조피



생산자

McGuigan Wines

품종

쉬라즈(Shiraz), 까베르네 쇼비농(Cabernet Sauvignon)

생산지

클레어 밸리 (Clare Valley)

BODY



SWEET



수상

2016 James Halliday 97 Points

2016 IWSC(International Wine&Spirit Competition) –Trophy

2012 IWSC(International Wine&Spirit Competition) –Trophy

2011 IWSC(International Wine&Spirit Competition) –Trophy

2009 IWSC(International Wine&Spirit Competition) –Trophy

- 뛰어난 해에만 한정 생산하는 맥기건을 대표하는 시그니처 와인
- 까베르네 쇼비농과 쉬라즈 블렌딩이 주는 우아하면서도 파워풀한 캐릭터
- 보르도 전통 핸드 크래프트 방식의 생산
- 첫 프레싱된 주스만 사용하여 콘크리트 양조통에서 전통방식에 따라 발효를 진행.
프렌치 뉴 오크 배럴에서 12개월 간 숙성, 이후 와인의 완성도를 위해 2년간 추가 병 숙성

· Color

다크 루비-레드 컬러

· Aroma

섬세한 드라이 허브 힌트를 동반한 카시스 및 블랙베리의 풍부한 아로마

· Palate

짙은 블랙베리 계열의 우아한 향이 인상적인 풀바디 와인으로 깊고 농후하다.
벨벳 질감의 타닌은 10-20년 이상 장기보관 가능한 구조감과 잠재력을 선사한다.

· Pairing

숙성된 로스티드 비프 필레 스테이크와 최고의 매칭

· Serving Temp.

18-20°C

