



JIMBOUR

wines · food · events



JIMBOUR STATION SHIRAZ 2005

와인 스타일:	플바디 (full bodied) 드라이 레드
빈티지:	2005
포도 품종:	쉬라즈 (Shiraz)
재배 지역:	달링 다운즈 (Darling Downs) 64% 그라나이트 벨트 (Granite Belt) 36%
성분 내역:	알콜 14.0%, pH 3.31, 산성도 7.5 g/l, RS 2.5 g/l, 휘발성 산성도 0.82 g/l
오크 처리:	미국산 오크에서 16 개월간 숙성
색깔:	레드, 벽돌색
향취:	숙성된 리코라이스와 모카 종류의 아로마
팔레트:	풍부한 모카와 달콤한 베리 과일, 플바디, 드라이, 실크 촉감과 강한 여운을 남기는 타닌
보관:	바로 마시는 스타일, 통합된 향취 유지하며 3-5 년간 보관 가능
병마무리 포장:	엔티크 그린 클라렛 병, 스크류 캡
와인 제조자의 주석:	고도로 숙성된 포도로부터 섬세하게 혼합된 와인, 다양한 향취의 격조높은 아로마, 풍부한 질감의 와인, 소프트한 타닌과 촉촉한 향취
서빙 방법:	16-18 °C, 더운 온도 피할 것
어울리는 음식:	붉은 고기, 매운 음식 및 숙성된 각종 치즈와 어울리는 와인
시음:	피터 스쿠다모아 -스미스 MW 2007 년 10 월



Jimbour Wines

Suite 1, Lower Ground, 470 Upper Roma Street, Brisbane Qld 4000 PO Box 1910, Milton BC QLD 4064 Australia
Telephone: (07) 3236 2100 Fax: (07) 3236 0110 Email: sales@jimbourwines.com.au Web: www.jimbourwines.com.au

Russell Pastoral Company ABN 55 431 779 601