



JIMBOUR

wines · food · events



LUDWIG LEICHHARDT RESERVE PINOT NOIR CHARDONNAY 2005

와인 스타일:	스파클링 핑크, 전통적 스타일
빈티지:	2005
포도 품종:	피노 누아 (pinot noir) (52%), 샤도네이 (chardonnay) (48%)
재배 지역:	그레나이트 벨트
성분 내역:	알콜 12.5%, pH 3.25, 산성도 6.2 g/l
리퀴어링 (당분 첨가):	9.5 g/l
오크 처리:	오래된 베렐에서 7 개월간 발효되고 숙성
색깔:	연어-핑크
향취:	신선한 베리, 숙성된 이스트, 시트러스, 복합적, 메랑그
팔레트 (PALATE):	플라비 스파클링, 크림의 촉감, 여운을 남기는 팔레트, 감칠맛나는, 절제된 미네랄 산성도, 드라이
보관:	바로 마시는 타입, 이스트에 의해 24 개월간 숙성된 와인
와인 제조자의 주석:	그레나이트 벨트 지역은 스파클링 베이스를 생산하는데 이상적인 기후임. 정감가는 향취, 미네랄 산성도, 꿀과 화이트 꽃의 아름다운 아로마
서빙 방법:	6-10° C, 너무 낮은 온도는 아로마 생성을 억제함
어울리는 음식:	축하 모임에서 부담없이 즐겨 마실 수 있는 와인, 신선한 파미슨 치즈, 앤초비 곁들인 올리브, 노리 계란, 섬세하게 썬 해산물 혹은 메인 코스 이전에 식욕을 돋구는 와인으로 이상적
시음:	피터 스크다모아-스미스 MW 냉각 (disgorging) 단계에서 2007 년 9 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