



JIMBOUR

wines · food · events

TASTING NOTES



JIMBOUR STATION CABERNET SAUVIGNON 2006

와인 스타일:	미디엄 바디 드라이 레드
빈티지:	2006
포도 품종:	카버네 쇼비농 (Cabernet sauvignon)
재배 지역:	오렌지
성분 내역:	알콜 14.5%, pH 3.35 산성도 7.2 g/l, 설탕 3 g/l 휘발성 산성도 0.6 g/l
오크 처리:	프랑스 및 미국 오크에서 숙성
색깔:	레드, 벽돌색
향취:	서늘한 지역, 블랙커런트, 허브, 토바코, 시다, 숙성된 아로마
팔레트:	풍부하고 달콤함 과일, 미디엄 바디, 섬세하고 강한 타닌, 여운을 남기는 향취
보관:	부담없이 마시는 스타일, 통일된 향취, 셀라 보관 4-6년
병마무리 포장:	엔틱 그린 클라렛, 스크류 캡
와인 제조자의 주석:	최근 빈티지로부터 만들어진 와인, 오랜 숙성기간으로 인한 강한 향취, 과일맛과 오크간의 완벽하게 조화를 이룬 향취, 환상적인 드라이한 끝맛
서빙 방법:	16-18°C, 이보다 높은 기온은 절대 금지
어울리는 음식:	적갈색 고기 및 매운 음식과 어울리는 와인, 숙성된 각종 치즈와도 어울림
시음:	피터 스퀴다모아-스미스 와인 마스터 2008년 3월



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