



JIMBOUR

wines · food · events

TASTING NOTES



JIMBOUR STATION VERDELHO 2008

와인 스타일:	미디엄 바디 (medium bodied) 드라이 화이트
빈티지:	2008
포도 품종:	베르델호 (Verdelho)
제배 지역:	달링 다운즈 (46%), 그레나이트 벨트(30%), 사우스 버네트 (12%), 노스 버네트 (12%)
성분 내역:	알콜 13.5%, pH 3.18, 산성도 7.0 g/l, 설탕 1.2 g/l, 휘발성 산성도 0.3 g/l
오크 처리:	우드처리되지 않음 (unwooded)
색깔:	연한 그린, 스트로우
향취:	멜론과 감로 (honey dew), 열대성 아로마와 청량감
팔레트 (PALATE):	미디엄 바디 (medium bodied), 드라이, 숙성한 과일, 오래지속되는 향취와 강한 여운
보관:	바로 마시는 타입, 1년
병마무리 포장:	긴 화이트 클레렛, 스크류 캡
와인제조자의 주석:	성공적인 짐버 와인, 부담없이 마실 수 있는 섬세한 와인, 다소 드라이함. 여러지역의 독특한 포도로 혼합 제조됨, 숙성됨, 포도숙성시기에 맞춘 호린 날씨로 인해 감칠맛나는 아로마와 조화로운 향취가 돋보임.
서빙방법:	냉장 8-12°C, 혹은 더운 날씨에는 더 차게
어울리는 음식:	퀸스랜드 특유의 셀러드류 음식, 아시아 계통 요리, 비격식적 각종 연회 및 모임에 적격.
시음:	피터 스퀴다모아-스미스 와인 마스터 2008년 4월



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