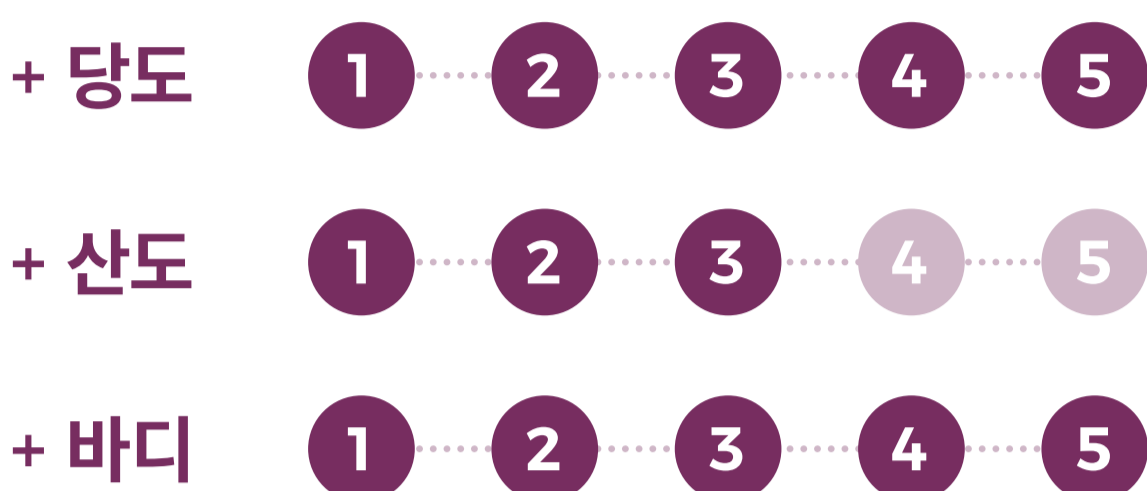




Lustau VORS Pedro Ximenez

루스토 VORS 페드로 히메네즈

1930년 대에 양조한 셰리 와인을 베이스로 만든 한정 생산 셰리 와인



Type	포티파이드 와인
Country / Winery	스페인 > 헤레스 / 루스토
Grape Variety	페드로 히메네즈(Pedro Ximenez) 100%
Capacity	500ml
Food Matching	블루 치즈, 다크 초콜릿 혹은 아포가토처럼 바닐라 아이스크림을 띄워 달콤한 디저트로 먹는 것

Information

반짝이는 맑은 흑갈색을 띠고 있다. 첫 향은 건포도와 자두의 향이 나지만 시간이 지나며 감초, 살짝 그을린 카라멜과 커피향이 레이어된 향이 난다. 테이스팅 했을 때 벨벳같이 부드러운 식감을 느낄 수 있고 긴 여운을 자랑한다. 루스토 VORS 페드로 히메네즈는 1,000병 한정 수량 생산하며 1930년 대 양조한 셰리 와인을 베이스로 만들었다. VORS(Very Old and Rare Sherry)는 최소 30년 이상 숙성시킨 셰리 와인을 뜻한다.

Awards

- + Robert Parker 96점
- + 2016 | International Wine Challenge 은메달
- + International Wine & Spirit Competition 금메달
- + 2014 | International Wine & Spirit Competition 은메달
- + 2013 | International Wine & Spirit Competition 금메달 및 셰리 트로피
- + Decanter World Wine Awards 스위트 셰리 트로피

Tip

셰리(Sherry)는 스페인의 대표적인 주정강화 와인(Fortified Wine)이자 헤레스(Jerez)의 영어식 이름이다. 원산지 명칭 보호에 포함되어 있어서 ‘셰리’라는 이름을 라벨에 붙이려면 모두 헤레스 데 라 프론테라, 산루카 데 바라메다, 엘 푸에르토 데 산타마리아 지역에서 생산한 것이어야 한다. 발효 도중에 강화하는 포트 와인과는 달리 발효가 완료된 화이트 와인에 브랜디를 섞어 알코올을 높인다. 셰리는 생산연도가 다른 와인 숙성통을 피라미드처럼 층층이 포개어 놓고 오래된 와인에 새로 만든 와인을 계속해서 섞어주는 독특한 양조법 솔레라 시스템(Solera System)으로 만든다. 해마다 다를 수 있는 맛과 품질 차이를 최소화하는 스페인의 전통적인 양조 방식이다.