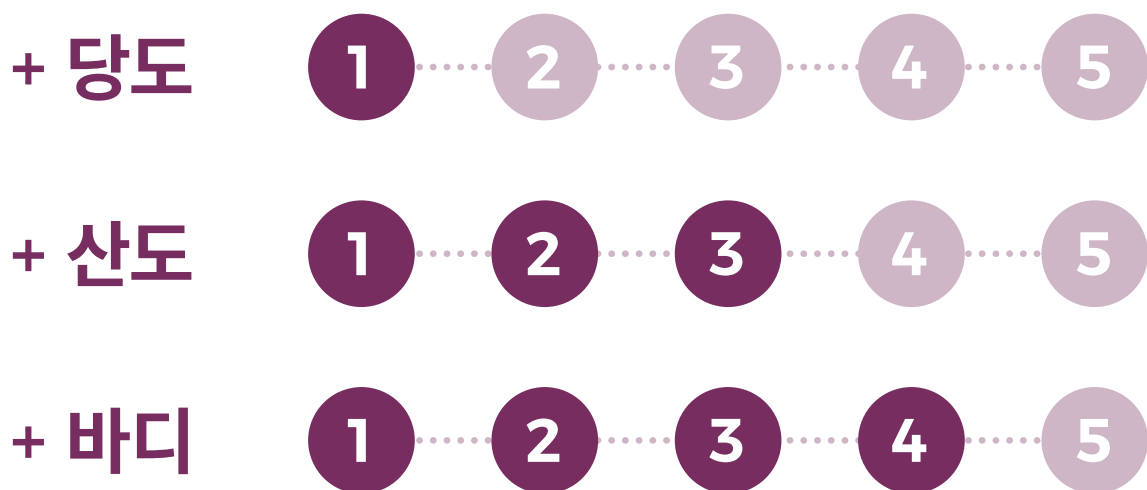




Zlatan Otok Plavac Grand cru

# 즐라탄 오토크 플라바치 그랑크뤼

크로아티아 토착포도품종으로 만든  
최상급 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	크로아티아 > 달마티아 / 즐라탄 오토크
Grape Variety	플라바치 말리 100%
Capacity	750ml
Food Matching	각종 육류요리, 랍스터, 섬세한 풍미의 치즈, 훈제 햄

## Information

말린 자두의 진한 향과 약간의 동물성 아로마, 견고한 구조감과 풍부한 맛, 드라이한 풍미를 지닌 전형적인 남부 크로아티아 스타일을 보여준다.

흐바르 섬의 Sv.Nedjelja 구획에서 수확한 포도로 만든 최상급 와인으로, 연간 3만 병 가량 생산한다. 즐라탄 오토크 와이너리뿐 아니라 크로아티아에서 가장 독특하고 유명한 와인 중 하나로 꼽힌다.

바리끄에서 알코올 발효 후 젖산발효를 거치며, 프랑스산 새 바리끄에서 24개월, 병입 후 6~12개월 더 숙성해 출시한다. 병입 후 25년 더 두고 숙성해도 좋을 잠재력을 가진 와인이다.

## Awards

- + **2010** | International Wine Challenge 2016 은메달
- + **2009** | Decanter World Wine Awards 동메달
- + **2008** | Decanter World Wine Awards 동메달

## Tip

플라바치 말리(Plavac Mali)는 크로아티아를 대표하는 토착품종으로 과일 향이 짙고 볼륨감이 있는 와인을 주로 만든다.