



‘알자스의 대표 프리미엄 와이너리’
진트 흄브레이트 진트
 Zind Humbrecht Zind

지역	프랑스 > 알자스		
포도품종	샤르도네 70% 오세루아 30%		
알코올	12.7%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~8℃		
테이스팅 노트	맑고 옅은 옐로우컬러를 띄며, 석회질의 특성이 많이 느껴진다. 스모키한 느낌과 흰 과일, 감귤향을 느낄 수 있다. 훌륭한 아로마를 보여주며 드라이하고 주시한 질감을 가진 와인이다. 신선한 산도가 활력있는 느낌을 주는 조화로운 와인이다.		
페어링 TIP	채소/흰 육류/익힌 해산물/생 해산물/붉은 살 생선/흰 살 생선/익힌 채소/부드러운 치즈/밀가루 음식		



제품설명



진트는 약 70%의 샤르도네와 알자스에서는 허용되지 않는 포도품종인 옥세루아와 블렌딩되어있기 때문에 테이블와인으로 분류된다. 현 오너의 아버지인 레오나르 흄브레이트는 클로드 윈즈볼이 가장 시원한 곳에 옥세루아를 심어 석회암 토양에 의해 발현되는 강화된 훌륭한 구조감과 산도를 유지할 수 있도록 했다. 옥세루아를 사용하면 적은 양을 사용할지라도 완벽한 균형미가 있는 와인을 만들 수 있다.

수상내역



2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점
 2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.