진트 훔브레이트

KEUMYANG

'알자스의 대표 프리미엄 와이너리'

진트 훔브레이트 진트

Zind Humbrecht Zind

지역	프랑스 〉 알자스		
포도품종	샤르도네 70% 오쎄루아 30%		
알코올	12.7%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~8℃		
테이스팅 노트	맑고 옅은 옐로우컬러를 띠며, 석회질의 특성이 많이 느껴진다. 스모키한 느낌과 흰 과일, 감귤향을 느낄 수 있다. 훌륭한 아로마를 보여주며 드라이하고 쥬시한 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		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

진트는 약 70%의 샤르도네와 알자스에서는 허용되지 않는 포도품종인 옥쎄루아와 블랜딩되어있기 때문에 테이블와인으로 분류된다. 현 오너의 아버지인 레오나르 험브레이트는 클로 드 윈즈불이 가장 시원한 곳에 옥쎄루아를 심어 석회암 토양에 의해 발현되는 강회된 훌륭한 구조감과 산도를 유지할 수 있도록 했다. 옥쎄루아를 사용하면 적은 양을 사용할지라도 완벽한 균형미가 있는 와인을 만들 수 있다.

수상내역

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

와이너리

도메인 진트 훔브레이트는 유럽의 30년 전쟁 시대(1620년)때부터 Humbrecht 가족에 의해 와인 양조 시작하였으며, 현재의 도메인 진트 훔브레이트는 1959년 Z non Humbrecht에 의해 설립되었다. 오너인 Olivier Humbrecht는 첫 번째 프랑스 출신 Master of Wine 자격을 취득하였으며, 그 품질과 명성은 알자스 지방의 와인들 중에서 최고로 불리어 지고 있다. 현재, 약 약 40ha 포도 면적을 가지고 재배 하고 있으며, 그 재배 면적은 지역에 따라 THANN 5.5 ha, HUNAWIHR 6.2 ha, GUEBERSCHWIHR 2.4 ha, WINTZENHEIM 8.3 ha, TURCKHEIM 18.0 ha로 분류되어 있다. 한 해, 총 생산량은10,000cs에서 18,000cs 생산하고 있으며, 총 생산량의 75%~80%가 전 세계로 수출되고 있다. 그 수출국으로는 영국, 미국, 일본, 중국, 싱가폴 등 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.