



'알자스의 대표 프리미엄 와이너리'

## 진트 훔브레이트 피노그리 로텐베르그

Zind Humbrecht Pinot Gris Rotenberg

지역	프랑스 > 알자스		
포도품종	피노 그리		
알코올	13.3%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~8°C		
테이스팅 노트	강렬한 옐로우컬러를 띄며, 순수한 향을 느낄 수 있다. 흰 과실류(배, 복숭아) 등의 향을 느낄 수 있으며 개성적이다. 조화롭고 긴 미감을 느낄 수 있으며 떼루아의 영향으로 미네랄리티도 느낄 수 있다. 벨벳과 같은 드라이한 와인이다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소/익힌채소/부드러운치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식		



### 제품설명



로텐베르그 포도밭은 현 오너인 올리비에의 할아버지인 진트가 가장 좋아하는 포도밭으로 손꼽혔던 곳으로, 붉은 석회암이 다량 함유된 토양에서 피노그리를 재배한다. 포도 알은 작게 유지하며, 수확량을 일정하게 유지한다. 로텐베르그에서 생산하는 포도는 완벽한 구조와 높은 산도, 드라이함의 조화로 드라이한 와인부터 매우 달콤한 와인까지 생산이 가능하다. 수확이 매우 빠르게 진행되었으며, 드라이한 피노그리의 특징을 살려 병입 전 18개월간 Lees Contact를 진행한다.

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