



‘알자스의 대표 프리미엄 와이너리’

진트 훔브레이트 리슬링 하임부르크

Zind Humbrecht Riesling Heimbourg

| | | | |
|----------|--|----|-------|
| 지역 | 프랑스 > 알자스 | | |
| 포도품종 | 강렬한 옐로우컬러를 띄며 미네랄과 꽃향기의 조화가 감귤류의 향까지 이어진다. 리컨택을 통해서 느낄 수 있는 향들이 감지되며% 우아하고 즐거운 미감이 입 안을 꽉 채운다. 숙성되었을때 훨씬 더 훌륭한 구조감을 보여줄 것이다.% | | |
| 알코올 | 12.7% | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 6~8℃ | | |
| 페어링 TIP | 흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소/익힌채소/부드러운치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식 | | |



제품설명



하임부르크는 투르크하임과 먼스터 계곡이 내려다보이는 가파른 언덕을 향해 남쪽에서 서쪽으로 뺀 아름다운 작은 규모의 단일포도밭입니다. 높은 석회성분과 철분 함유로 붉은 빛을 띄고 있는 것이 특징이다. 높은 태양 노출도는 포도의 숙성을 도와주며, 과숙함을 피하기 위해서 정확한 타이밍에 맞춰 수확을 진행한다. 완벽한 숙성도와 선도의 균형감, 완벽한 발효는 이 와인이 더욱 인상적으로 만들어준다.

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