



‘알자스의 대표 프리미엄 와이너리’

진트 훔브레이트 리슬링 하임부르크

Zind Humbrecht Riesling Heimbουργ

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 뻗은 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.

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 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 생산량은 10,000cs에서 18,000cs 생산하고 있으며, 총 생산량의 75%~80%가 전 세계로 수출되고 있다. 그 수출국으로는 영국, 미국, 일본, 중국, 싱가포르 등 있다.

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