

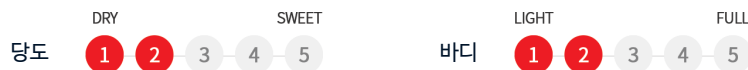


‘알자스의 대표 프리미엄 와이너리’

진트 훔브레이트 피노그리 로슈 볼카니크

Zind Humbrecht Pinot Gris Roche Volcanique

지역	프랑스 > 알자스		
포도품종	피노 그리 100%		
알코올	13.2%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~8°C		
테이스팅 노트	풍부한 옐로우컬러를 띤다. 부싯돌과 스모키함, 부쉬진 바위에서 오는 미네랄리티가 느껴지며 길고 강렬한 풍미를 느낄 수 있다. 마무리는 강렬하고 길며 산도를 보여준다. 충분한 숙성 잠재력이 있는 와인이다.		
페어링 TIP	채소/흰 육류/익힌 해산물/생 해산물/흰 살 생선/익힌 채소/부드러운 치즈/밀가루 음식		



제품설명



현 오너의 아버지인 레오나르 훔브레이트에 의해 새롭게 경작하여 현 포도나무의 평균 수령은 35년령으로 진트의 포도나무중에는 어린 편에 속한다. 매우 건조하고 더운 여름동안 수분의 공급을 위하여 뿌리는 더 깊은 층에 도달하여, 풍부한 미네랄리티를 느낄 수 있다.

수상내역



2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

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 누워서 보관하시기 바랍니다.