



‘알자스의 대표 프리미엄 와이너리’

## 진트 훔브레이트 리슬링 로슈 롤레

Zind Humbrecht Riesling Roche Roulee

지역	프랑스 > 알자스		
알코올	13.4%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~8°C		
테이스팅 노트	강렬한 옐로우컬러를 띤다. 잘 익은 리슬링의 전형적인 특성을 보여주며 꿀, 흰 과일 및 감귤류 힌트가 느껴진다. 풍성한 스타일의 와인이며 벨벳과 같은 질감이 느껴지지만 피니쉬에서 잘 익은 산미를 느껴볼 수 있다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소/익힌채소/부드러운치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식		



### 제품설명



로슈 레인지 와인은 토양이 와인에게 미치는 영향을 가장 잘 보여주는 교과서와 같은 와인이다. 총적토는 비교적 좋은 물 보존 능력을 가지고 있으나, 자갈이 많이 섞인 토양의 영향으로 뿌리는 기반을 향해 깊게 뚫어내려 가고, 토양의 높은 미네랄이 와인에 고스란히 보여진다.

### 수상내역



2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

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