



‘알자스의 대표 프리미엄 와이너리’

## 진트 훔브레이트 리슬링 로슈 룰레

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 지반을 향해 깊게 뻗어내려 가고, 토양의 높은 미네랄이 와인에 고스란히 보여진다.

### 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.