



‘알자스의 대표 프리미엄 와인너리’

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 지반을 향해 깊게 뚫어내려 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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.