



‘알자스의 대표 프리미엄 와이너리’

## 진트 훔브레이트 게뷔르츠트라미너 투르크하임

Zind Humbrecht Gewurztraminer Turckheim

지역	프랑스 > 알자스		
포도품종	게뷔르츠트라미너		
알코올	13.2%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~8°C		
테이스팅 노트	강렬한 옐로우컬러를 띄며, 스파이시함, 가죽, 부식토 캐릭터가 느껴진다. 레드와인의 특성을 많이 보여주며 낮은 산도와 탄닌감, 드라이하고 강렬한 피니쉬를 느낄 수 있다. 매운 음식이나 훈제음식과 아주 잘 어울린다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소/익힌채소/부드러운치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식		



### 제품설명



투르크하임의 자갈이 깔린 큰 계곡의 포도밭은 대부분 게뷔르츠트라미너 품종을 재배하며, 매우 건조한 이곳의 기후는 복합미가 넘치는 이 품종을 충분히 익혀서 완숙미 있는 와인을 느낄 수 있게 해준다.

### 와이너리



도메인 진트 훔브레이트는 유럽의 30년 전쟁 시대(1620년)때부터 Humbrecht 가족에 의해 와인 양조 시작하였으며, 현재의 도메인 진트 훔브레이트는 1959년 Zind 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.