



‘프랑스 알자스 내추럴 와인의 슈퍼스타, 피에르 프리크’

## 피에르 프리크 게뷔르츠트라미너 마세라시옹 푸르 뱅

Gewurstraminer Maceration Pur vin

지역	프랑스 > 알자스		
포도품종	게뷔르츠트라미너 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	파프리카, 코리안더 등의 이국적인 아로마와 꿀향이 조화롭게 어우러지며 오렌지 즙이나 복숭아, 장미 등의 팔레트도 느낄 수 있는 보통의 게뷔르츠트라미너 와인과는 다른 숙성된 게뷔르츠트라미너 와인		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 생선/ 채소/ 부드러운 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명



게뷔르츠트라미너는 포도 송이째 7일간 침윤과정을 거친 후 압착한다. 이후 오래된 오크 배럴에서 7개월간 숙성을 거친다. 별도의 여과 과정이나 침징은 거치지 않는다.

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