'1525년부터 시작된 유서 깊은 알자스 내추럴 와이너리'

마틸드 & 플로리앙 베크 아르웨그 그라니

Mathilde & Florian Beck-Hartweg Granit

지역	프랑스 〉 알자스
포도품종	리슬링 피노 누아 피노 그리
알코올	13%
용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃
테이스팅 노트	리슬링, 피노누아, 피노그리를 블랜딩한 와인으로 정교한 압착 과정을 거친 이후 훈제 오크 배럴에서 8-10개월간 숙성 과정을 거친 이후 sur lies 상태에서 몇 개월간 추가 숙성을 거치고 나서 병입 된다.
페어링 TIP	채소/익힌 해산물/생 해산물/붉은 살 생선/익힌 채소/부드러운 치즈/밀가루 음식

	DRY				SWEET		LIGHT				FULL
당도	1	2	3	4	5	바디	1	2	3	4	5

제품설명

리슬링, 피노누아, 피노그리를 블랜딩한 와인으로 정교한 압착 과정을 거친 이후 훈제 오크 배럴에서 8-10개월간 숙성 과정을 거친 이후 sur lies 상태에서 몇 개월간 추가 숙성을 거치고 나서 병입 된다.

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