



‘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 블렌딩한 와인으로 정교한 압착 과정을 거친 이후 혼제 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		



제품설명



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

와이너리



1525년에 설립된 베크-아르웨그 와이너리는 8h의 포도밭을 소유하고 있는 유서 깊은 알자스 지역의 와이너리이다. 가족 경영 와이너리로 기계화를 지양하고 자연 그대로의 방법대로 와인이 양조되도록 하는 내추럴 와인 생산자의 면모를 갖추고 있다. 대부분의 행정 관련 일은 남편인 플로리앙이 담당하고, 와인 양조에 관해서는 아내 마틸드가 관리하고 있다. 마틸드는 특히 이산화황이 첨가되지 않은 내추럴 와인을 널리 알리는데 힘쓰기 위해 와이너리 시음을 위한 방문객들이 오면 직접 맞이해 내추럴 와인이 주는 이점과 필요성에 대해서 강조하기도 한다.

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