‘프랑스 알자스 내추럴 와인의 슈퍼스타, 피에르 프릭’

피에르 프릭 슈타이너르트 그랑 크뤼 게뷔르츠트라미너 마세라시옹 퓌르 뱅

Steinert Grand Cru Gewurztraminer Maceration Pur Vin

지역	프랑스 〉 알자스		
포도품종	게뷔르츠트라미너 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	꿀에 담긴 오렌지 향, 베르가못 향, 숙성된 망고 아로마가 느껴지며 절인 귤, 생강 잼 등의 진득한 팔레트가 느껴지는 와인으로 지속성 또한 뛰어나다		
페어링 TIP	육류/ 채소/ 부드러운 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

Pfaffenheim 지역에 위치해 있는 동향 포도밭으로 매우 가파르다. 포도를 재배하고 수확하는데 매우 까다로운 빈야드로 알려져 있으며 토양은 매우 건조하고 석회토의 비율이 높다. 다른 빈야드에 비교했을 때 매우 건조한 성질을 지니고 있어 이를 이겨내기 위한 저항력이 강한 포도 품종을 재배하는 것이 필수적이다. 슈타이너르트 포도밭에서 재배 되는 와인은 아로마가 타 지역 와인보다 강하고 숙성 이후의 아로마가 특히 더 그 빛을 발한다고 알려져 있다. 이 포도밭에서 재배된 게뷔르츠트라미너를 7개월간 오래된 오크통에서 숙성한다.

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