'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 – SWEET): 1 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): 1 2 3 4 5

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.

와이너리

도멘 피에르 프릭은 12대에 걸쳐 내려오는 가족 경영 와이너리로 프랑스 알자스 지역의 와이너리이다. 12h 크기의 포도밭을 소유하며 부부와 그의 아들 토마 프릭이 운영하고 있으며 포도밭의 경사와 햇빛 노출 정도에 따라 매우 다른 포도밭의 성질을 자랑하고 있다 : 소유한 밭은 그랑크뤼 3개를 포함해 9개로 알려져 있다. 와이너리의 모든 와인들은 1970년 유기농 방법을 거쳐 1980년부터 바이오다이나믹 방법으로 재배되고 있다. 공기 압착 방식으로 얻은 포도즙은 자연 효모로 발효시킨다. 이후 침전화를 거쳐 불순물을 걸러내는 방식이다. 숙성은 오래된 오크통에서 효모와 함께 5-9개월간 진행된다. 1999년부터 추가 이산화황 작업을 배제한 와인들을 생산하기 시작했다. 대부분의 와인들은 DEMETER/ ECOCERT 인증을 받아 전면 레이블에 표시되어 있다.

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