



‘와인메이커가 야심차게 준비한 블루넨의 리슬링’

## 블루넨 리슬링

Blue Nun Riesling

지역	독일 ) 모젤		
포도품종	리슬링 100%		
알코올	10.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	신선한 풀내음과 레몬 껍질, 잘 익은 복숭아, 달콤한 사과, 꿀, 자두, 리치, 배의 과일향이 압도적이다.		
페어링 TIP	생해산물/ 흰살생선/ 채소(샐러드)/ 부드러운치즈/ 단단한치즈/ 말가루음식(피자,파스타외)/ 디저트		



### 제품설명



산뜻한 느낌의 푸른 병에 담긴 블루넨 리슬링은 약간의 당도와 신선한 산미가 어우러진 독일 모젤 지방에서 생산되는 리슬링 포도만을 100% 사용했다. 특유의 아로마와 산미를 느낄 수 있으며 절묘하게 어우러진 당도가 깊고 그윽한 맛을 낸다.

### 와이너리



독일에서 가장 오래된 와인 브랜드 중 하나인 블루넨은 지젤 존에 의해 1921년 설립되었다. 1995년 랑구스 사와 합병되면서 새롭게 태어난 블루넨은 더욱 모던하고 상큼한 와인으로 세계적으로 사랑받는 와인이 되었다. 블루넨은 문자 그대로 '푸른 옷을 입은 수녀'라는 뜻으로, 오래 전부터 와인은 성스러운 장소인 수도원이나 성당에서만 만들 수 있었으며, 그것을 상징하는 의미로 수녀그림이 그려져 있다. 고품질의 포도원액과 어울리는 푸른색의 미려한 병모양은 다양한 계층의 와인 애호가들의 욕구를 언제나 충족시켜 왔다. 블루넨의 오랜 역사와 모던한 기풍은 크발리테츠바인에서부터 아이스바인까지 다양한 브랜드에서 느낄 수 있다.

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