

‘친환경 바이오 다이내믹 알자스 오렌지 와인’

아멜리에 샤를 스파 리베르테

Amelie Charles Sparr Liberte

지역	프랑스 > 알자스		
포도품종	피노 그리 30% 게뷔르츠트라미너 70%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	7~10℃		
테이스팅 노트	설탕에 절인 사과, 마멀레이드 잼 등의 아로마와 함께 오일리한 텍스처와 풀 바디하면서도 드라이한 피니쉬가 잘 어우러지는 와인		
페어링 TIP	익힌 해산물/ 생 해산물/ 흰 살 생선/ 부드러운 치즈/ 단단한 치즈/ 밀가루음식(피자, 파스타 외)/ 과일		



제품설명



아멜리에 샤를 스파 와이너리의 오렌지 와인으로 피노 그리와 게뷔르츠트라미너를 15일간 침용하고 12개월간 오크 배럴에서 숙성하여 병입한다. 이산화황 추가가 되지 않은 와인으로 분류하며 별도의 여과 과정은 거치지 않았다..

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