



‘360년 역사의 모젤 대표 프리미엄 와이너리, 셀바흐 오스터의 네고시앙 브랜드’

## 셀바흐 리슬링 인클라인

SELBACH RIESLING INCLINE

지역	독일 ) 모젤		
포도품종	리슬링 100%		
알코올	11.5%	용량	750ml
등급	QbA	시음 적정 온도	10-12℃
테이스팅 노트	섬세한 꽃향과 사과, 배, 시트러스 등의 과일향이 잘 어우러진다. 우아하고 프루티한 스타일의 리슬링으로, 당도, 산도의 밸런스가 잘 잡힌 와인이다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈		



### 제품설명



양토와 석인 풍화된 슬레이트 토양에서 재배된 포도를 사용한다. 식전주로 매우 좋은 와인으로, 짭짤한 음식 혹은 샐러드, 구운 야채류와 더욱 잘 어울리며 단독으로 즐겨도 좋은 와인이다.

### 와이너리



독일 와인 생산의 중심 모젤 지역의 중부 젤티겐(Zeltigen)에 위치한 셀바흐 오스터는 무려 1661년부터 가족경영으로 운영된 유서 깊은 와이너리이다. 전체 약 21헥타르에 달하는 떼루아는 통칭 골든 마일(golden mile)이라 불리는 젤티겐 부터 베른카스텔까지 수평으로 넓게 포진되어 있다. 셀바흐 오스터의 와이너리는 중부 모젤 지역의 특징인 미네랄이 풍부한 슬레이트 토양, 가파른 경사면으로 이루어졌으며, 주요 암석이 편암으로 구성되어 있고 양조하는 포도들은 정남향으로 배치되어 있다. 떼루아의 4대요소라고 할 수 있는 토양, 기후, 지형, 인적 요인 모두 완벽에 가까울 정도로 구성되어 있어 매년 와인평론가로부터 고평가 받고 있으며, (TBA, BA, 아이스바인의 경우 2020년 R.P / J.S에서 100점 기록) 2020년 와인 앤 스피릿 세계 Top 100 와이너리에 선정되기도 한 모젤의 대표적인 프리미엄 와이너리이다. 연간생산량은 약 13,000케이스, 전체 생산량의 98%가 리슬링, 2%는 피노 블랑이다.

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