



'360년 역사의 모젤 대표 프리미엄 와이너리'

셀바흐 오스터 리슬링 카비넷

SELBACH OSTER RIESLING KABINETT

지역	독일) 모젤		
포도품종	리슬링 100%		
알코올	10%	용량	750ml
등급	카비넷 (Kabinett)	시음 적정 온도	10-12℃
테이스팅 노트	프레쉬한 스타일의 리슬링으로 과실 풍미와 상쾌하고 균형잡힌 산도가 인상적이다. 은은한 과실향과 미네랄리티가 잘 어우러지는 와인이다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈		



제품설명



젤링거 힘멀라이히 싱글 빈야드에서 재배된 포도를 사용하며 양조 과정 마지막에 베른카스텔러 솔로스베르크 빈야드에서 재배된 포도를 일부 블렌딩한다. 포도나무는 풍화된 슬레이트 토양에서 재배되며, 양조 시 오랜기간에 걸쳐 저온발효를 진행한다.

수상내역



2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점
 2017빈티지 로버트 파커 Robert Parker 92점
 2016빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점

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