



‘알자스의 대표 프리미엄 와이너리’

진트 훔브레이트 리슬링 클로 하우스저

Zind Humbrecht Riesling Clos Hauserer

| | | | |
|----------|---|----|-------|
| 지역 | 프랑스 > 알자스 | | |
| 알코올 | 13.2% | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 6-8℃ | | |
| 테이스팅 노트 | 열은 옐로우 컬러를 띄며, 시트러스 과일, 젖은 돌의 미네랄리티와 아카시아 꽃향이 느껴진다. 피니쉬에서 끌로 하우스저 떼루아 특유의 산도가 돋보이며, 뛰어난 밸런스와 파워, 잘 익은 과일의 복합미를 느낄 수 있는 와인으로 긴 숙성 잠재력이 특징이다. | | |
| 페어링 TIP | 흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운 치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타 외) | | |



제품설명



끌로 하우스저는 레오나르 훔브레이트가 1973년 식재한 1.2ha의 포도밭으로, 뛰어난 산도의 리슬링이 생산되며 이 곳에서 생산된 와인은 뛰어난 숙성 잠재력으로 인정받고 있다. 그랑 크뤼 헵스트(Hengst)의 경계 바로 하단에 위치한 포도밭으로, 주변보다 조금 덜 가파른 동향의 경사면으로 이루어져 있다. 포도밭은 경사진 봉적으로 구성되어 있어 철분이 풍부하며, 인근 경사면으로 둘러싸여 거친 바람으로부터 보호받아 포도가 천천히 숙성된다.

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