



‘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 테루아 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.

### 와이너리



도메인 진트 훔브레이트는 유럽의 30년 전쟁 시대(1620년)때부터 Humbrecht 가족에 의해 와인 양조 시작하였으며, 현재의 도메인 진트 훔브레이트는 1959년 Z non Humbrecht에 의해 설립되었다. 오너인 Olivier Humbrecht는 첫 번째 프랑스 출신 Master of Wine 자격을 취득하였으며, 그 품질과 명성은 알자스 지방의 와인들 중에서 최고로 불리어 지고 있다. 현재, 약 40ha 포도 면적을 가지고 재배 하고 있으며, 그 재배 면적은 지역에 따라 THANN 5.5 ha, HUNAWIHR 6.2 ha, GUEBERSCHWIHR 2.4 ha, WINTZENHEIM 8.3 ha, TURCKHEIM 18.0 ha로 분류되어 있다. 한 해, 총 생산량은 10,000cs에서 18,000cs 생산하고 있으며, 총 생산량의 75%~80%가 전 세계로 수출되고 있다. 그 수출국으로는 영국, 미국, 일본, 중국, 싱가포르 등 있다.

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