



‘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 불리며 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.