



‘알자스의 대표 프리미엄 와이너리’

진트 훔브레이트 피노그리 로슈 볼카니크

Zind Humbrecht Pinot Gris Roche Volcanique

지역	프랑스 > 알자스		
포도품종	피노 그리 100%		
알코올	13.2%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~8℃		
테이스팅 노트	풍부한 옐로우컬러를 띤다. 부싷돌과 스모키함, 부쉬진 바위에서 오는 미네랄리티가 느껴지며 길고 강렬한 풍미를 느낄 수 있다. 마무리는 강렬하고 길며 산도를 보여준다. 충분한 숙성 잠재력이 있는 와인이다.		
페어링 TIP	채소/흰 육류/익힌 해산물/생 해산물/흰 살 생선/익힌 채소/부드러운 치즈/밀가루 음식		



제품설명



현 오너의 아버지인 레오나르 훔브레이트에 의해 새롭게 경작하여 현 포도나무의 평균 수령은 35년령으로 진트의 포도나무중에는 어린 편에 속한다. 매우 건조하고 더운 여름동안 수분의 공급을 위하여 뿌리는 더 깊은 층에 도달하여, 풍부한 미네랄리티를 느낄 수 있다.

수상내역



2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

와이너리



도메인 진트 훔브레이트는 유럽의 30년 전쟁 시대(1620년)때부터 Humbrecht 가족에 의해 와인 양조 시작하였으며, 현재의 도메인 진트 훔브레이트는 1959년 Zind 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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.