



‘1525년부터 시작된 유서 깊은 알자스 내추럴 와이너리’

마틸드 & 플로리앙 베크 아르웨그 리유 디 리테르베르그

Mathilde & Florian Beck-Hartweg Lieu Dit Rittersberg

지역	프랑스 > 알자스		
포도품종	리즐링 피노 누아 피노 그리 게부르츠트라미너		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃		
테이스팅 노트	섬세한 미네랄리티가 지배적인 와인으로 여러 품종이 한데 블렌딩 된 만큼 복합미가 풍부한 와인으로 피니쉬가 부드럽고 정교하다.		
페어링 TIP	채소/익힌 해산물/생 해산물/붉은 살 생선/흰 살 생선/익힌 채소/부드러운 치즈/밀가루 음식		



제품설명



리테르베르그 지역은 남동쪽에 위치해 있으며 석회질 토양이 대부분인 지역으로 입안에 풍부한 밀도감을 선사하는 포도가 재배되는 지역이다. 품종들은 한번에 수확하고 6-8시간에 걸쳐 부드럽게

압착한다. 오래된 오크통에서 최소 10개월간 발효 과정을 거치며 추후 첨가 과정이나 여과 과정을 거치지 않는 내추럴 와인으로 분류된다.

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