'1525년부터 시작된 유서 깊은 알자스 내추럴 와이너리'

마틸드 & 플로리앙 베크 아르웨그 리슬링 담바흐 라 빌

Mathilde & Florian Beck-Hartweg Riesling Dambach-La-Ville

지역	프랑스 〉 알자스		
포도품종	리슬링 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃		
테이스팅 노트	미네랄과 꽃 아로마를 적절히 조화를 이루며 부드러운 산도감이 느껴지는 와인으로 신선함과 우아한 매력을 동시에 지닌 리슬링 와인		
페어링 TIP	채소/익힌 해산물/붉은 살 생선/익힌 채소/부드러운 치즈/훈제 음식/밀가루 음식		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** 4 5

제품설명

담바흐 라 빌은 알자스 지역의 정중앙에 위치해 있으며 베크 아르웨그 와이너리가 위치한 지역이기도 하다. 리슬링을 정교한 압착 과정을 거쳐 압착한 이후 훈제 오크 배럴에서 8-10개월 숙성을 진행하며 여과 과정과 이산화황 첨가 과정 없이 병입된다.

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