'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.

와이너리

1525년에 설립된 벡-아르웨그 와이너리는 8h의 포도밭을 소유하고 있는 유서 깊은 알자스 지역의 와이너리이다. 가족 경영 와이너리로 기계화를 지양하고 자연 그대로의 방법대로 와인이 양조되도록 하는 내추럴 와인 생산자의 면모를 갖추고 있다. 대부분의 행정 관련 일은 남편인 플로리앙이 담당하고, 와인 양조에 관해서는 아내 마틸드가 관리하고 있다. 마틸드는 특히 이산화황이 첨가되지 않은 내추럴 와인을 널리 알리는데 힘쓰기 위해 와이너리 시음을 위한 방문객들이 오면 직접 맞이해 내추럴 와인이 주는 이점과 필요성에 대해서 강조하기도 한다.

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