

‘프랑스 알자스 내추럴 와인의 슈퍼스타, 피에르 프릭’

피에르 프릭 스트란제베르그 피노 누아 퓨르 뱅

Strangenberg Pinot Noir Pur vin



지역	프랑스 > 알자스		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15°C		
테이스팅 노트	딸기, 블루베리 등의 상큼한 아로마와 향신료, 미네랄리티도 느낄 수 있는 매력적인 와인이며 신선도와 잘 짜여져 있는 구조감이 균형을 이루는 와인		
페어링 TIP	육류/ 채소/ 부드러운 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

#내추럴



제품설명



피에르 프릭이 부분 소유하고 있는 밀 4개 중 하나인 스트란제베르그에서 재배되는 피노누아로 만든 와인으로 대부분의 토양이 석회토로 쥬라기 시대의 토양으로 알려져 있다. 달걀 크기 정도의 자갈이 많이 모여 있으며 잘 부서지는 성질을 가지고 있으며 토양의 성질 또한 수분을 가두기 어려운 토질이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.