



‘독일의 우수한 양조기술과 백두산 풍토의 만남’

화란덕 레드와인

HUALANDE RED WINE

지역	중국 > 길림 > Jiaohe		
포도품종	베타 80% 기타 토착품종 20%		
알코올	18%	용량	500ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	천혜적인 자연환경을 반영한 흑토 포도밭에서 재배한 토착품종으로 -8℃에서 손 수확하여 만든 아이스 와인을 주정 강화하여 만들어졌으나 알코올을 거의 느낄 수 없는 와인이다. 풀 바디에 붉은 자두, 말린 라즈베리의 향과 순수한 미네랄 캐릭터, 파워풀한 맛이 복합적으로 느껴지며 마실수록 경감이 가는 와인이다. 페어링으로 쇠고기 스테이크, 양고기 스테이크, 스파이시한 중국요리에 어울린다.		
페어링 TIP	단단한 치즈/ 매운 음식		



제품설명



[아이스와인은 일반 와인과 달리 포도가 언 상태에서 바로 수확해 포도즙을 짤다. 일반 와인의 포도보다 1~2개월 늦은 11월 경에 수확되며 이때 착즙을 하면 당분이 유지돼 달콤한 맛을 유지하지만 생산량이 5분의 1이하로 줄어든다. 화란덕 와인은 와인 생산의 최적의 위도인 북위 43도에 위치하고 있으며 영하 8도에서 수작업으로 생산되는 천연 유기농 아이스 와인이다.](#)

와이너리



‘화란덕’이란 중국과 독일이 함께 한다는 뜻으로, 2001년 중국에서 설립되었으며 본격적인 와인 생산까지 10년의 기간을 투자했다. 포도 경작에 5년, 토질 안정화 5년을 거치고 독일의 모젤지역 유명 생산자인 스톡 와이너리 장인들이 화란덕 와이너리로 보금자리를 옮기며 생산을 도왔다. 이러한 노력의 결실로 2017년 세계 5대 와인품평회인 독일 ‘베를린 와인트로피’에서 아시아 최초로 최고 등급인 ‘그랑 골드상’을 수상하였다.

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