



‘독일’

화란덕 화이트 와인

HUALANDE WHITE WINE

지역	중국 > 길림 > Jiaohe		
포도품종	거봉 80% 용안 20%		
알코올	11%	용량	750ml
시음 적정 온도	7~10℃		
테이스팅 노트	화이트 와인의 새로운 경험할 수 있는 와인으로 청량하고 순수한 자연의 맛이 무엇인지를 알려준다. 연한 황금색, 강렬하고 풍부한 열대 꽃, 고산지대의 야생화 향기와 더불어 상큼한 미감의 개성이 뛰어난 와인이다. 마시기 편안하고 우아하며 신선한 여운과 균형감이 일품이다. 음식과 조화는 생선회, 스키, 생선조림, 백숙, 닭 가슴살 요리에 어울린다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 부드러운 치즈/ 디저트		



제품설명



아이스와인은 일반 와인과 달리 포도가 언 상태에서 바로 수확해 포도즙을 짜다. 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 아이스와인이다.

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.