



‘독일의 우수한 양조기술과 백두산 풍토의 만남’

화란덕 로제와인

HUALANDE ROSE WINE

지역	중국 > 길림 > Jiaohe		
포도품종	베타 80% 기타 토착품종 20%		
알코올	8%	용량	500ml
시음 적정 온도	7~10℃		
테이스팅 노트	스위트 로제 와인의 색다른 경험할 수 있는 품격있는 와인으로 가볍게 마실 수 있다는 장점이 있다. 밝은 체리 컬러로 딸기, 카시스, 벚꽃 향 등이 일품이며, 시원하면서 부드럽고 달콤한 맛이 오랫동안 입안에 여운을 남기며, 계속 마시고 싶은 충동을 가져오는 묘한 매력을 준다. 음식 페어링으로는 피자, 닭고기 바비큐, 샌드위치, 붉은 생선요리 등과 어울린다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 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.