



'360년 역사의 모젤 대표 프리미엄 와이너리'

셀바흐 오스터 리슬링 존넨누어 GG

SELBACH OSTER RIESLING SONNENUHR GG

지역	독일 > 모젤		
포도품종	리슬링 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	QbA	시음 적정 온도	10-12℃
테이스팅 노트	잘 익은 핵과류와 꽃, 그리고 약간의 오크향을 느낄 수 있으며 잘 익은 살구, 복숭아, 은은한 허브 풍미와 짭짤한 미네랄리티가 매력적인 와인이다. 입 안에서 실크와 같이 부드러운 텍스처가 느껴지며 긴 여운이 인상적이다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈		



제품설명



젤팅겐 초입 모젤강 뒤에 위치한 존넨누어에서 재배된 포도를 사용한다. 존넨누어는 해시게라는 뜻을 가지고 있으며 젤팅겐 지역에서 가장 가파른 경사의 남향 상글 빈야드이다. 풍화된 슬레이트 토양에서 노령의 포도나무가 재배되며, 완전히 숙성된 건강한 포도를 수확해 재배된 와인이다.

수상내역



2022빈티지 95점
2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 96점
2022빈티지 로버트 파커 Robert Parker 95점

와이너리



독일 와인 생산의 중심 모젤 지역의 중부 젤팅겐(Zeltigen)에 위치한 셀바흐 오스터는 무려 1661년부터 가족경영으로 운영된 유서 깊은 와이너리이다. 전체 약 21헥타르에 달하는 떼루아는 통칭 골든 마일(golden mile)이라 불리는 젤팅겐 부터 베른카스텔까지 수평으로 넓게 포진되어 있다. 셀바흐 오스터의 와이너리는 중부 모젤 지역의 특징인 미네랄이 풍부한 슬레이트 토양, 가파른 경사면으로 이루어졌으며, 주요 암석이 편암으로 구성되어 있고 양조하는 포도들은 정남향으로 배치되어 있다. 떼루아의 4대요소라고 할 수 있는 토양, 기후, 지형, 인적 요인 모두 완벽에 가까울 정도로 구성되어 있어 매년 와인평론가로부터 고평가 받고 있으며, (TBA, BA, 아이스바인의 경우 2020년 R.P / J.S에서 100점 기록) 2020년 와인 앤 스피릿 세계 Top 100 와이너리에 선정되기도 한 모젤의 대표적인 프리미엄 와이너리이다. 연간생산량은 약 13,000케이스, 전체 생산량의 98%가 리슬링, 2%는 피노 블랑이다.

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