

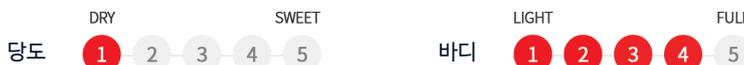


'360년 역사의 모젤 대표 프리미엄 와이너리'

## 셀바흐 오스터 리슬링 트로켄

SELBACH OSTER RIESLING TROCKEN

|         |   |          |        |
|---------|---|----------|--------|
| 지역      | 독일 ) 모젤   |          |        |
| 포도품종    | 리슬링 100%  |          |        |
| 알코올     | 12%   | 용량       | 750ml  |
| 등급      | QbA   | 시음 적정 온도 | 10-12℃ |
| 테이스팅 노트 | 잘 익은 핵과류의 아로마와 미네랄리티를 느낄 수 있는 와인으로, 상큼하고 밸런스를 잘 갖춘 풍미가 인상적이며 긴 여운을 남기는 것이 특징이다. |          |        |
| 페어링 TIP | 익힌 해산물/ 생 해산물/ 채소(샐러드)/ 익힌 채소/ 디저트  |          |        |



### 제품설명



풍화된 슬레이트 토양에서 재배된 포도를 사용한다. 생선, 조개등의 해산물부터 닭고기, 돼지고기, 송아지 고기 등 다양한 종류의 음식과 페어링이 가능한 와인이다.

### 수상내역



2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점  
2022빈티지 로버트 파커 Robert Parker 93점  
2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점

### 와이너리



독일 와인 생산의 중심 모젤 지역의 중부 젤티겐(Zeltigen)에 위치한 셀바흐 오스터는 무려 1661년부터 가족경영으로 운영된 유서 깊은 와이너리이다. 전체 약 21헥타르에 달하는 떼루아는 통칭 골든 마일(golden mile)이라 불리는 젤티겐 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, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.  
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.