



'360년 역사의 모젤 대표 프리미엄 와이너리'

셀바흐 오스터 리슬링 파인허브

SELBACH OSTER RIESLING FEINHERB

지역	독일) 모젤		
포도품종	리슬링 100%		
알코올	11%	용량	750ml
등급	QbA	시음 적정 온도	10-12℃
테이스팅 노트	뛰어난 리슬링에서 느껴지는 신선한 잘 익은 사과, 시트러스 풍미와 상쾌한 미네랄리티가 잘 어우러진다. 긴 저온발효를 거쳐 탄생한 미디움 바디의 드라이 와인이다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈		



제품설명



풍화된 슬레이트 토양에서 재배된 포도를 사용한다. 양조 시 오랜 기간동안 저온발효를 진행해 미디움 바디의 너무 달지 않으며 음식과 페어링하기 좋은 와인이다.

수상내역



2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 88점
 2020빈티지 아시아 와인 트로피 Asia Wine Trophy Gold
 2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점

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