



‘오스트리아 젊은 세 형제의 유쾌한 친환경 와인’

갈젠베르크 피노누아

RIED GALGENBERG PINOT NOIR BIO

지역	오스트리아 > 갈젠베르크		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	14~16℃		
테이스팅 노트	루비 레드, 캔디드 바이올렛, 약간의 타바코, 아이비 잎의 부드러운 향기, 라즈베리, 말린 자두가 팔레트에서 느껴지며 우아한 피니쉬가 특징이다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/붉은살생선/익힌채소/밀가루음식(피자, 파스타외)		



제품설명



갈젠베르크의 피노누아는 바인비어텔의 로시츠 빌리지 주변의 점토 토양에서 생명이 피워낸 전형적인 오스트리아 와인의 특징을 표현한다. 코에서는 베리, 레드 체리, 바이올렛 야생 허브 같은 균일하고 섬세한 향들을 느낄 수 있다. 프래쉬함과 미네랄이 리드하는 매우 세련되고 기분좋은 타닌이 느껴진다.

와이너리



그루버 가문은 1814년부터 로시츠(Roschitz)에서 가족들을 위해 포도주를 양조해오다 2012 와인양조, 영업, 포도재배 부문을 세 형제들이 맡아 운영하면서 상업적으로 이름을 알리기 시작한 와이너리이다. 젊은 감각의 세 형제의 협동으로 창의적이고 트렌디한 와인을 생산하며 주목을 받고 있다. 오스트리아 현행 와인 법규는 유럽에서 가장 엄격한것으로 유명한데, 모든 기준을 통과하고 'Sustainable Austria' 인증을 받아내며 포도밭에 비료와 살충제를 쓰지 않는 오가닉한 방식으로 재배하고 있다. 생산 와인의 대부분이 유럽 친환경 마크를 획득할 정도로 자연과의 균형을 추구하는 와이너리이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.