



‘360년 역사의 모젤 대표 프리미엄 와이너리, 셀바흐 오스터의 네고시앙 브랜드’

셀바흐 리슬링 더 글린트

SELBACH RIESLING THE GLINT

지역	독일 > 모젤		
포도품종	리슬링 100%		
알코올	11.5%	용량	750ml
등급	QbA	시음 적정 온도	9-11℃
테이스팅 노트	섬세한 꽃 향기에 사과, 배, 시트러스 과실의 상큼한 아로마, 그리고 섬세한 슬레이트 미네랄 터치가 어우러진 풍미가 특징적입니다. 과즙미가 돋보이는 우아한 스타일의 와인으로, 절제된 당도와 산도가 훌륭한 균형을 이루며 입안을 부드럽게 감돕니다. 식전주로도 좋고, 가벼운 전채 요리나 감칠맛 나는 음식들과 잘 어울리며, 아시아 요리는 물론 향이 풍부한 여름철 음식과도 잘 어울리는 다재다능한 와인으로, 음식 없이도 그 자체로 충분히 즐길 수 있는 와인입니다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 붉은 살 생선 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 부드러운 치즈		



제품설명



‘셀바흐 리슬링 더 글린트’는 셀바흐가 국내 시장을 위해 특별히 개발한 와인으로, 모젤 지역 특유의 슬레이트 토양에서 반사되는 햇빛과 맑고 선명한 산미의 매력을 ‘글린트(Glint)’라는 이름에 담아냈다. 풍화된 슬레이트와 양토가 섞인 토양에서 자란 QbA(Qualit tswein) 등급의 리슬링 와인으로, 국내에서는 오직 코스트코를 통해서만 만나볼 수 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.