'르 브호' (침용 로제 와인)

Vincent Stoeffler 'Le Beurot' Vin ros de mac ration

수준 높은 알자스 내추럴 와인

#스토플레르 #알자스 #내추럴와인 #오렌지와인 #로제와인 #피노그리

브랜드	뱅상 스토플레르 (Vincent Stoeffler)		
지 역	프랑스 〉 알자스		
품 종	피노 그리 (Pinot Gris)		
등 급	AOC Alsace		
종 류	내추럴 와인	용 량	750ml
당 도	드라이	알코올	14%

품종블렌딩

피노 그리 100%

노트

필터링을 하지 않아 조금은 탁한 살구 색을 띤다. 향에서는 감초, 정향, 말린 크렌베리, 검은 후추, 말린 체리의 풍미가 느껴진다.
입에서는 신선한 체리와 딸기 풍미가 느껴지면서도 감초와 덤불의 풍미가 와인에 바디감을 부여해준다. 입 안 전체를 감싸안는 구조감이 있고 바디감 또한 묵직한 편이며 탄닌이 적당히 있어 복합미를 부여해준다. 산도는 중간에서 중간+ 정도이다.

페어링

어울리는 음식은 입에서 약간은 거친 느낌 때문에 레드 와인을 졸여 만든 소스를 곁들인 소고기 스테이크나 머스타드 소스로 조리한 토끼나 닭요리 등 질감이 묵직한 요리들과 잘 어울린다.

서비스

지금 당장 마셔도 좋지만 빈티지로부터 3-6년간 즐길 수 있다. 온도는 10-12도 정도로 다소 차갑게 즐기는 것이 좋다.

※ 와인의 빈티지와 블렌딩, 라벨 디자인은 예고없이 변경 될 수 있습니다.

http://www.vinocus.co.kr/
02-454-0750