

Domaine Zinck Riesling

도멘 진크 리슬링

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Domaine Zinck	France, Alsace	Dry White	Riesling	2020
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
12.5%	8°- 10°C		Organic/Bio-dynamic	Vivino: 3.6

Winery & Wine

건강한 토양에서 진정한 알자스 유기농 와인을 생산하는 도멘 진크

4가지 키워드로 보는 도멘 진크

1. 4대째 가업으로 와인을 생산하는 소규모의 존중받는 가족 와이너리
2. 알자스 와인의 요람이자 프랑스에서 가장 아름다운 마을 20에 선정된 에귀샤임에 위치
3. 유기농 및 바이오 다이내믹 와인 생산 : 20헥타르의 포도밭은 Ecocert(유기농인증) 및 Demeter(바이오 다이내믹 인증) 인증, '와인은 포도나무가 뿌리를 내리고 있는 땅에서 태어난다. 살아있는 토양에서 자라는 건강한 포도나무가 위대한 와인을 만든다' - Philippe Zinck
4. 100% 손수확 : 포도밭에서 양조장까지 포도의 신선함을 유지하기 위한 최상의 방법

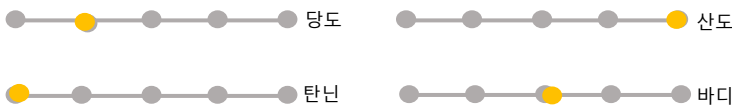
생동감있고 깔끔하며 밀랍향이 은은한 알자스 유기농 리슬링

Vinification

아름다운 에귀샤임 마을의 언덕 발치에 위치한 수령 35년의 포도밭에서 유기농과 바이오다이내믹으로 재배한 포도를 100% 손으로 수확하여 만들어집니다. 압축공기를 이용하여 부드럽게 압착하여 섬세한 과일의 향을 최대한 간직한 포도 주스를 얻습니다. 우아하고 섬세한 와인이 만들어지는 이유입니다. 상큼한 와인을 만들기 위해 스테인레스 스틸 탱크에서 양조합니다.

Tasting Note

레몬, 라임과 같은 새콤한 과일의 향이 생동감있게 올라오며 푸른사과의 향이 뒤이어 나타납니다. 전형적인 알자스 리슬링으로 은은한 밀랍향을 간직하고 있으며 멋진 질감과 식욕을 자극하는 생생한 산도가 인상적입니다. 피니시에서는 미네랄이 느껴지며 당도가 적은 깔끔한 드라이 화이트 와인입니다.



Analysis

pH / TA 6.15g/l / Residual Sugar 3.8 g/l

Food Pairing

생선회, 생선요리, 해산물

