



게오르지움 샤도네이 마이쉐

게오르지움 샤도네이 마이쉐 (Orange Wine)

Georgium Chardonnay Maische



- | | | | |
|--------|------------------------------|-------|--------------------|
| • 와인너리 | 바인굿 게오르지움 (Weingut Georgium) | • 타입 | 네추럴 화이트와인 |
| • 국가 | 오스트리아 | • 알코올 | 13.0% |
| • 지역 | 남부 카린시아주 랭지 (Langsee) | • 용량 | 750ml |
| • 포도품종 | 샤도네이 100% | • 숙성 | 6년 오크통 숙성, 2년 병 숙성 |



Tasting Notes

- 진한 암버 빛을 띠며 꽃향, Apple, 자몽류의 아로마와 매혹적인 산미와 입 안을 가득채우는 탄닌이 강렬하면서도 부드러움이 느껴지는 파워풀한 오렌지 와인임.
- 샤도네이 껍질의 탄닌을 안정적으로 와인에 담기위해 6년동안 오크통에서 숙성을 거친 후 병입됨.
- 자연 발효(Wine Fermentation), 무첨가, 침점물 제거없이 생산됨(Undisgorged Wine).
- 10년 이상 장기보관 가능

특징

- 바인굿 게오르지움은 2008년 Marcus Gruze(마르쿠스 그루제)와 Uta Slamanig(우타 슬라마니)부부가 남 오스트리아 랭지 호수 부근 3ha 포도밭에 설립한 작은 유기농 와인너리 임. (2012년 Lacon 인증)
- 버건디 품종인 Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris 와 Pinot Noir만을 재배하며 오렌지와인(Skin-Contact)을 포함한 화이트와인과 레드와인 그리고 Pat Nat을 생산하고 있음. (연 평균 7,000병)
- 모든 와인은 자연발효되며 일체의 여과, 청징, 첨가물없이 최소 12개월~48개월 오크배럴 숙성을 거침.