



게오르지움 부르군더큐베 펫낫

게오르지움 부르군더큐베 펫낫

Georgium Burgundercuvée Pet Nat



- | | | | |
|--------|------------------------------|-------|------------|
| • 와이너리 | 바인굿 게오르지움 (Weingut Georgium) | • 타입 | 네추럴 화이트 펫낫 |
| • 국가 | 오스트리아 | • 알코올 | 11.0% |
| • 지역 | 남부 카린시아주 랭지 (Langsee) | • 용량 | 750ml |
| • 포도품종 | 샤도네이 80%, 피노 블랑 20% | • 숙성 | 3년 병 숙성 |



Tasting Notes

- 노란 밀짚색을 띠며 레몬, 시트러스 향과 함께 허브, 호두, 갓 구운 브리오슈의 풍미가 느껴지며
- 미세한 기포와 함께 감미로운 탄닌, 산뜻한 산미가 입 안을 가득 채우는 강렬함을 주는 화이트 스파클링와인 임.
- 1차 발효 중에 병입하여 3년 이상 병 숙성을 거침.
- 자연 발효(Wine Fermentation), 무첨가, 침점물 제거없이 생산됨(Undisgorged Wine).

특징

- 바인굿 게오르지움은 2008년 Marcus Gruze(마르쿠스 그루제)와 Uta Slamanig(우타 슬라마니)부부가 남 오스트리아 랭지 호수 부근 3ha 포도밭에 설립한 작은 유기농 와이너리 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.