



게오르지움 피노 누아

# 게오르지움 피노 누아

## Georgium Pinot Noir



- 와인너리 바인굿 게오르지움 (Weingut Georgium)
- 국가 오스트리아
- 지역 남부 카린시아주 랭지 (Langsee)
- 포도품종 피노 누아 100%
- 타입 네추럴 레드와인
- 알코올 12.3%
- 용량 750ml
- 숙성 2년 오크통 숙성



### Tasting Notes

- 투명한 루비색을 띠며 잘 익은 체리, 산 딸기(Forest Berry)향과 함께 약간은 Earthy한 아로마가 부드러운 탄닌과 잘 조화를 이루는 은은하고 에너지 넘치는 피노 누아 입.
- 오크통에서 3주간 발효 후 2년동안 오랜된 오크통에서 아주 천천히 숙성을 거친 부드럽고 안정적이며 흥미있는 와인 입.
- 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.