



# 바인호프 위이벨 칼크샌드

Weinhof Uibel Kalksand



칼크샌드

- 와인너리 바인호프 위이벨
- 국가 오스트리아
- 지역 니더외스터라이히
- 포도품종 리슬링 100%

- 타입 화이트(오렌지)
- 알코올 12.0%
- 용량 750ml
- 숙성 8개월 오크통



## Tasting Notes

- 주황, 노란빛의 Cloudy하며 그린애플, 견과류, 향신료 노트와 설탕에 절인 과일향, 기분좋은 산미, 벨벳같은 구조감이 입 안을 가득 채우는 씹고 싶은 유혹이 느껴지는 와인.

## 특징

- Demeter 인증 유기농, 네추럴, 비건 오렌지 와인.
- 해발 280미터 높이의 모래와 석회암 토양에서 재배된 포도를 10월에 손 수확 후 95% 줄기 제거 후 6주간 스킨 컨택을 거친 후 개방형 발효통에서 자연 발효 됨.
- 이후 8개월간 500L 오크통에서 숙성 후 청징, 여과 없이 병입 됨.
- 바인호프 위이벨은 Leo Uibel과 그의 처 Michaela에 의해 2007년 니더외스트라이히 지역 내 Ziersdorf Kohlberg 포도밭을 인수하며 시작됨.
- 이 포도밭은 1220년 교회 기록에 나타나며 1822년 쾰른 지도에도 선명히 포도밭의 구획이 표시되고 있음.
- 2018년부터 루돌프 슈타이너(Rudolf Steiner)의 원칙에 따라 바이오다이나믹 농법으로 운영하여 2021년 Demeter 인증을 받음.
- 현재 레오 위이벨은 오스트리아의 젊고 도전적인 와인메이커 그룹인 Junge Wilde Winzer멤버로 활동중임.