



퓨어 퓨메

# 바인호프 위이벨 퓨어 퓨메

Weinhof Uibel Pure Fume

- 와인너리 바인호프 위이벨
- 국가 오스트리아
- 지역 니더외스터라이히
- 포도품종 소비뇽 블랑 100%
- 타입 화이트(오렌지)
- 알코올 12.0%
- 용량 750ml
- 숙성 12개월 오크통



## Tasting Notes

- 밝고 Cloudy하며 오렌지 껍질, 시트러스, 파인애플, 패션후르츠, 기분좋은 산미와 시나몬 스틱, 피망, 그린 애플, 구운 아몬드, 고운 탄닌이 느껴지며 복합적인 과일 향, 약간 스모키함과 풍부한 미네랄 노트를 느낄 수 있음.

## 특징

- Demeter 인증 유기농, 네추럴, 비건 오렌지 와인.
- 해발 300미터 높이의 점토, 석회암이 층층으로 구성된 토양에서 재배된 포도를 선별하여 사용.
- 10월에 손 수확된 포도를 100% 줄기 제거 후 6주간 스킨컨택을 거치고 Stone Fermenter에서 자연 발효 됨.
- 12개월 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.