



바인호프 위이벨 수셋 로제

Weinhof Uibel Sucette Rose

- 와이너리 바인호프 위이벨
- 국가 오스트리아
- 지역 니더외스터라이히
- 포도품종 썬바이겔트 75%, 피노 누아 25%

- 타입 로제
- 알코올 11.0%
- 용량 750ml
- 숙성 9개월 암포라



Tasting Notes

- Cloudy 로제색을 띠며 야생 라즈베리, 허브, 후추, 파프리카 뉘앙스와 신선함이 느껴지며 생생한 과일 의 산미, 라즈베리 젤리의 아로마가 즐거움을 더 하는 로제 와인.

특징

- 팝 아트 상표가 인상적인 Demeter 인증 올가닉, 네추럴, 로제와인.
- 해발 330미터 높이의 모래가 섞인 황토, 석회암 토양에서 재배된 포도를 9월에 손 수확 후 포도 송이째 압착하여 오크 배럴에서 자연 발효 됨.
- 9개월 암포라(1,000리터 테라코타)에서 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.



수셋 로제