



바인호프 위이벨 우나

Weinhof Uibel UNA

- 와이너리 바인호프 위이벨
- 국가 오스트리아
- 지역 니더외스터라이히
- 포도품종 프루로터 펠트리너 100%

- 타입 화이트 (오렌지와인)
- 알코올 12.5%
- 용량 750ml
- 숙성 7개월 스틸탱크



Tasting Notes

- 밝고 Cloudy하며 Yeast 노트, 스모키, 구운 빵, 복합적인 향신료 향과 그린 노트, 카모마일향, 약간은 Salty하며 충분한 시간이 경과하면서 복합적인 아로마를 제공하는 와인 임. (디켄팅 추천)

특징

- Demeter 인증 유기농, 네추럴, 비건 오렌지 와인.
- 해발 330미터 높이의 자갈과 석회암 토양에서 재배된 포도를 9월에 손 수확 후 100% 줄기 제거 후 2주간 스킨 컨택을 거친 후 오크 배럴에서 자연 발효 됨.
- 7개월간 스틸 탱크에서 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.



마이 섹시 엠에프