



게오르지움 블랑 드 누아 프리잔테

Georgium Blanc de Noirs Frizzante



게오르지움
블랑 드 누아 프리잔테

- 와인너리 바인굿 게오르지움 (Weingut Georgium)
- 국가 오스트리아
- 지역 남부 카린시아주 랭지 (Langsee)
- 포도품종 피노 누아 100% (2015 & 2017 블렌딩)
- 타입 네추럴 프리잔테
- 알코올 12.5%
- 용량 750ml
- 숙성 3년 병 숙성



Tasting Notes

- 밝은 핑크빛을 띠며 풍부한 기포와 오렌지 껍질, 제비꽃의 아로마가 느껴지며 산뜻한 산미가 감칠맛을 더 해주는 로제 스파클링와인 임.
- Hand Harvest 후 껍질, 씨와 함께 500L 오크통에서 발효 됨. 5년 ~ 7년 오크통 숙성 된 2015빈티지와 2017빈티지를 블렌딩한 후 병에서 2차 발효를 진행시킴.
- 자연 발효(Wine Fermentation), 무첨가, 침전물 제거없이 생산됨(Undisgorged Wine).

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 Pet Nat을 생산하고 있음. (연 평균 7,000병)
- 모든 와인은 자연발효되며 일체의 여과, 청징, 첨가물없이 최소 12개월 ~ 48개월 오크배럴 숙성을 거침.