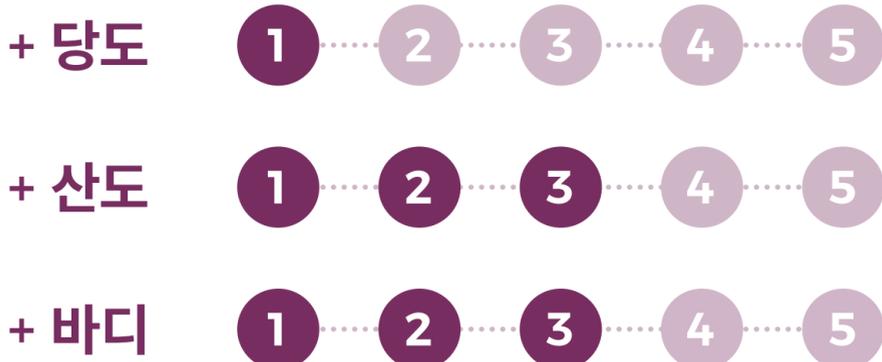




Flora

플로라

친환경 오스트리아 와인



Type	화이트 와인
Country / Winery	오스트리아 > 바인비에텔 / 미하엘 긴들
Grape Variety	리슬링 50%, 잼링 20%, 리바너 20%, 겔버 무스카텔러 10%
Capacity	750ml
Food Matching	신선한 야채나 무를 곁들인 생선구이 요리, 샐러드, 구운 야채나 튀김 요리, 크림 소스를 곁들인 파스타, 까르보나라 스파게티, 곱창 요리 등 기름진 음식

Information

검파인애플, 자몽 등의 달콤한 열대과일 향과 함께 약간의 허브 향, 통 후추 향이 느껴진다. 산뜻한 산미와 과일 맛이 훌륭한 균형을 이루고 있으며 숙성시키기보다는 영(young)하게 즐기기 좋은 와인이다. 오스트리아의 네 가지 포도품종을 유기농으로 재배했으며 제초제를 쓰지 않아 포도밭에 야생 꽃들이 자생한다. 향긋한 와인의 스타일과 포도밭의 꽃에서 영감을 얻어 꽃을 뜻하는 ‘플로라’로 이름 지었다. 네 가지 품종을 스테인리스 스틸 탱크에서 온도조절 없이 발효 했으며 약간의 정제와 여과를 거쳐 병입한다.

Tip

오스트리아는 프랑스 부르고뉴와 같은 위도 상에 있지만 일교차는 훨씬 더 커서 포도재배에 완벽한 환경을 제공한다. 유럽에서도 유기농 농산물 분야의 선두주자인 오스트리아에서는 전체 농경지의 16%, 포도재배지의 10%가 유기농법 규정에 따른다. 또한 와이너리의 대부분이 모든 포도를 손으로 수확한다.