

# Cremant d'Alsace Brut Riesling, Jean Geiler

크레망 드 알자스 브뤼트 리슬링 정 길리에르

JEAN GEILER.



## Tasting Guide



### REGION

프랑스 - 알자스

### TYPE

화이트 - 스파클링

### ALCOHOL

11.5%

### VARIETY

리슬링

### VINTAGE

N/V

### TASTING NOTE

밝고 깨끗한 황금색의 버블과 함께 신선하고 섬세한 감귤 향 다음으로 살짝 스치듯 리슬링의 고유한 특징인 페트롤 향도 느껴진다. 입안에서는 청사과, 신선한 자몽의 맛이 섬세한 버블과 함께 잘 어우러져 알자스만의 특징 있는 크레망을 느낄 수 있다.

“한국에서 쉽게 볼 수 없는 알자스 리슬링의 알자스 크레망!”

### COMMENT

- 1926년부터 지금까지 100년을 이어 온 알자스의 숨어 있는 와인 명가.
- 390 헥타르 중 알자스 그랑 크뤼 10개의 떼루아를 소유.
- 알자스의 7가지 포도 품종 모두를 재배
- Jean-Philippe Guggenbuhl 장-필립 구게부홀, 알자의 유명 셰프. 정 길리에르 와인을 미식가의 와인으로 표현.

### WINE MAKING

9월 초 수확  
기계가 아닌 사람이 직접 선별 수확  
샴페인과 같은 방식으로 만들며  
15~18개월 병 숙성