

Grab

F&B



WEIXELBAUM

Weixelbaum 와이너리는 현재 3대를 거쳐,
오스트리아 Kamptal 지역 약 22 헥타르의 와인 농장을 운영하고 있습니다.

그들의 떼루아는 부드러운 모래 형태의 토양과 연암으로 이루어져 있고,
고지대 언덕에 위치하여 적절한 햇볕을 받고 천천히 완숙이 됩니다.

Weixelbaum Winery 의 메인 포도 품종은
리슬링, 그뤼너 펠트리너, 무스캇 오토넬이며, 그들이 생산하고 있는
화이트 와인은 모두 Hand-Picking 스타일로 재배 및 관리되고 있으며,
EURO LEAF 정식 인증을 받은 오가닉 와인입니다.

Weixelbaum의 와인들은 현재 한국을 제외한 20 개국에 수출되고 있으며,
특히, 해외 미쉐린 레스토랑 위주의 소비량이 매우 높습니다.

Weixelbaum Family는 개인적으로 한식의 김치전, 보리 새우전, 파전 등 "전"류
요리와 특별히 궁합이 좋았다고 합니다.





바디 ★★☆☆☆
산미 ★★☆☆☆
풍미 ★★☆☆☆
역운 ★★☆☆☆
알콜 11.5 %
off-dry
All hand picked

Muscat Ottonel

Origin

Lower Austria - Austria

Variety

100 % MUScat Ottonel



Note

엘더플라워, 허니서클, 아카시아, 배, 사과, 망고 etc.

Pairing

해산물 및 애피타이저 요리들과 좋은 페어링이 됩니다.



바디 ★★☆☆☆
산미 ★★★★★
풍미 ★★★★★
여운 ★★★★★
알콜 12 %
off-dry
All hand picked

Roter Veltliner

Origin

Niederösterreich - Austria

Variety

100 % Roter Veltliner 

Note

레몬, 자몽, 청사과, 젓은 돌, 아카시아, 캐모마일 etc.

Pairing

산미와 풍미가 적절한 밸런스를 이루고 있어, 대부분의 요리에 페어링을 할 수 있습니다.



바디 ★★★★★☆
 산미 ★★★★★★
 풍미 ★★★★★☆
 여운 ★★★★★☆
 알콜 12.5 %
 Dry
 All hand picked

Strass Riesling

Origin

Kamptal DAC - Austria

Variety

100 % Riesling 

Note

레몬, 자몽, 복숭아, 살구, 패션프루츠 etc.

Pairing

샤블리와 비슷한 테이스팅 노트를 가지고 있어, 해산물 요리 및 파스타와도 완벽한 페어링을 할 수 있습니다.



바디 ★★★★★☆
 산미 ★★★★★☆
 풍미 ★★★★★★
 여운 ★★★★★★
 알콜 13.5 %
 Dry
 All hand picked

R.V Reserve

Origin

Niederösterreich - Austria

Variety

100 % Roter Veltliner from the site Gautscher

Note

패션 과일, 오렌지, 살구, 꿀, 젓은 돌, 아카시아 etc.

Pairing

복합미가 매우 뛰어난 와인으로 피니쉬가 길고 향신료가 들어간 음식들과 페어링이 매우 좋습니다.



바디 ★★★★★

산미 ★★★★★☆

풍미 ★★★★★

여운 ★★★★★

알콜 13.5 %

Dry

All hand picked

Grüner Veltliner

(Ried Gaisberg 1 ÖTW)

Origin

Kamptal DAC - Austria

Variety

100% Grüner Veltliner from the Ried Gaisberg

Note

망고, 파인애플, 스모키 미네랄, 생강, 타라곤 etc.

Pairing

후추 향이 나는 음식들과 해산물 요리에 퍼펙트한 페어링이 가능합니다.



바디 ★★★★★

산미 ★★★★★

풍미 ★★★★★

여운 ★★★★★

알콜 13.5 %

Dry

All hand picked

Riesling (Ried Gaisberg 1 ÖTW)

Origin

Kamptal DAC - Austria

Variety

100% Riesling from the Ried Gaisberg

Note

사과, 파인애플, 살구, 복숭아, 아카시아, 젓은 돌 etc.

Pairing

대부분의 요리에 어울리며 해산물과 볶은 돼지고기 요리에 퍼펙트한 페어링이 가능합니다.



CANTINE NAE

Cantine Nae 와이너리는 토스카나에서 시작하여 현재는 아부르쑈에서도 포도를 재배 및 양조하고 있습니다.

Cantine Nae는 총 4가지의 브랜드를 가지고 있는데 가장 유명한 브랜드는 TerreScure, TrUentUm 이 있습니다.

TerreScure 는 40년 경력의 재배자가 "Governo"라는 14세기 토스카나 지방에서 시작된 공법을 이용하여 와인을 만들고 있습니다.

아마로네, 리파소와 비슷한 공법이지만 2차 발효에서 명확한 차이가 나타나고 와인의 안정화와 짙은 맛을 부드럽게 만들어주는 효과가 있습니다.

추가적으로 TrUentUm은 아부르쑈에 위치하고 있고 주 품종은 몬테풀치아노 입니다.

TrUentUm은 포도 재배 및 양조 경력 40년을 가진 아버지의 조언에 따라 재배 및 수확시기를 결정하고 양조를 하고 있습니다.

특히, "Governo"스킬을 활용한 마시기 편하지만 특색이 있는 와인으로 이탈리아 내에서도 수요가 높으며, 설립 4년 차에 40개국으로 수출되고 있습니다.



바디 ★★★★★
 타닌 ★★★★★
 산미 ★★★★★
 풍미 ★★★★★
 여운 ★★★★★
 알콜 13.5 %
 Off-dry

B. Governo

Origin

Toscana - Italy

Variety

70% Sangiovese, 30% Merlot

Note

블랙베리, 검은 자두, 바닐라, 오크, 초콜렛, 체리 etc.

Pairing

고기류와 퍼펙트한 페어링이 가능하며, 숙성된 치즈와 녹진한 맛의 파스타와도 페어링이 좋습니다.



바디 ★★☆☆☆
타닌 ★★☆☆☆
산미 ★★★★★
풍미 ★★★★★
여운 ★★★★★
알콜 14 %
off-dry

968 Montepulciano

Origin

Colli Aprutini - Abruzzo - Italy

Variety

100% Montepulciano

Note

초콜렛, 오크, 사워 체리, 블랙베리, 카카오 etc.

Pairing

고기류 애피타이저와 페어링이 좋고, 치즈와도 페어링이 좋습니다.



바디 ★★★★★
타닌 ★★★★★☆
산미 ★★★★★☆
풍미 ★★★★★☆
여운 ★★★★★
알콜 15 %
off-dry

Belva Rosso

Origin

Terre di Chieti - Abruzzo - Italy

Variety

90% Montepulciano, 10% Merlot

Note

블랙베리, 체리, 커피, 바닐라, 검은 자두 etc.

Pairing

고기류 애피타이저와 페어링이 좋고, 치즈와도 페어링이 좋습니다.



Hexamer

Hexamer Winery는 독일의 Rhineland-Palatinate 및 Nahe Meddersheim에 위치하고 있습니다.

Hexamer의 Meddersheim 포도원 대부분은 Wingertschied와 Eisendell이라는 두 계곡 사이에 위치하고 있으며, 적절한 습도와 기온으로 포도의 완벽한 숙성을 돕고 있습니다.

떼루아는 주로 규암, 점토, 검붉은 반암으로 이루어져 있어 많은 강수량에도 배수가 좋고 언덕에 위치하여 적절한 햇볕까지 받아 천천히 완숙된 좋은 컨디션의 와인들을 생산하고 있습니다.

특히, "리슬링"과 "쇼이레베"에 복합적인 향과 긴 여운을 만드는데 매우 좋은 떼루아와 양조기술을 가지고 있는 와이너리입니다.

추가적으로 Hexamer의 양조자 "Harald Hexamer"는 "숙성 잠재력" 이 뛰어난 와인만 만드는 것이 목표라고 할 정도로 시간이 지날수록 더욱 구조감이 좋아지는 와인들을 생산하고 있는 것이 특징이며,

적절한 산미와 당도 밸런스를 매해 퍼펙트하게 유지하며 약 25개국에서 사랑을 받고 있는 리슬링과 쇼이레베를 Hexamer의 와인을 통해 느껴보세요.





바디 ★★★★★
산미 ★★★★★
풍미 ★★★★★☆
여운 ★★★★★
당도 ★★★☆☆
알콜 10.5 %
off-dry
All hand picked

Riesling Quarzit

Origin

Medder-Sheim-Nahe - Germany

Variety

100 % Riesling

Note

시트러스, 파인애플, 망고, 살구, 페트롤 etc

Pairing

치킨과 스팀류 요리들은 전반적으로 좋으며, 해산물과 비네거 팻 로스팅 요리들과는 퍼펙트 페어링 가능합니다.



바디 ★★★★★
산미 ★★★★★☆
풍미 ★★★★★☆
여운 ★★★★★
당도 ★★☆☆☆
알콜 11.5 %
off-dry
All hand picked

Riesling Porphyrr

Origin

Schloßböckelheim-Nahe - Germany

Variety

100 % Riesling

Note

리치, 말린 살구, 망고, 하얀 꽃, 페트롤, 메론, 꿀 etc

Pairing

전반적인 생선 요리에 모두 잘 어울리며, 버섯류의 요리에
는 퍼펙트 페어링 가능합니다.



바디 ★★★★★
산미 ★★★★★
풍미 ★★★★★
여운 ★★★★★
당도 ★★★★★
알콜 10.5 %
Medium
All hand picked

Scheurebe Spatlese

Origin

MedderSheim -Nahe - Germany

Variety

100 % Scheurebe

Note

말린 살구, 메론, 하얀 꽃, 자두, 하얀 꽃 etc

Pairing

치즈 소스를 곁들인 랍스터와 페어링이 좋으며, 치즈 플레이트 및 디저트와 퍼펙트한 페어링이 가능합니다.

Jeff Carrel



Jeff Carrel

Jeff Carrel 은 남프랑스의 천재 와인 메이커로 잘 알려져 있습니다.

루아르, 알자스 및 랑그독 지역에서 유명 와인들을 양조하며 베이스가 되는 양조학을 체득한 뒤 1996년 보르도 "Promocom" 회사의 랑그독 양조 총괄 책임자로 근무하게 됩니다.

이때의 경험으로 jeff는 전통적인 양조보다는 조금 더 독창적인 스타일로 와인 양조를 시도하게 됩니다.

많은 실패를 겪은 Jeff는 샤르도네 양조를 포기하려는 찰나 포도밭에서 우연히 보트리티스 균에 감염된 "샤르도네 포도"를 발견하게 되었고, 와인을 생산해보기로 결정합니다.

Jeff는 귀부병에 걸린 샤르도네 포도를 발효 후 Fine lees의 풍미를 살려 몇 개월 후 강하게 토스팅된 프렌치 배럴에서 와인을 숙성시킵니다.

이렇게 만들어진 Jeff Carrel의 Morillon Blanc은 일반적인 샤르도네와는 캐릭터가 다른 잘 익은 배, 살구, 열대과일 등 입안에서 느껴지는 풍미가 매우 풍성하고, 둥글 둥글한 바디를 느낄 수 있는 와인이 탄생하였습니다.





바디 ★★★★★

산미 ★★★★★☆

풍미 ★★★★★

여운 ★★★★★☆

알콜 14 %

Dry

All hand picked

Morillon Blanc

Origin

Southern France - France

Variety

100% Chardonnay

Note

리치, 복숭아, 망고, 로스트 버터, 말린 살구 etc

Pairing

푸아그라 또는 큐어드 햄류와 잘 어울리며, 버섯류 요리와
퍼펙트한 페어링이 가능합니다.



Martin Wassmer

독일 바덴 Black Forest 와 Markgraeflerland 지역에 위치한 "Martin Wassmer Winery"는 13세기부터 포도를 재배하고 와인을 양조한 전통을 가지고 있는 와이너리입니다.

Wassmer 는 20년 이상 부르고뉴에서 포도 재배와 양조를 배웠고, 부르고뉴 와인에 대한 존경심으로 수년에 걸쳐 부르고뉴 스타일 와인을 추구하고 많은 영향을 받았습니다.

또한, 여기서 멈추지 않고 Wassmer는 자신의 와인에 시그니처 컬러를 입히는 것에 성공하여 Prowein에서 와인전문가들의 호기심을 자아냈고, 테이스팅을 끝낸 전문가들의 호평을 받았습니다.

Martin Wassmer 와이너리에서 만들어지는 모든 와인들은 부르고뉴에서 생산된 배럴만을 사용하여 숙성, 발효를 하고 있습니다.

또한, 40년 이상의 올드 바인 비율이 높아 과실의 집중도 및 최고의 미네랄리티 뿐만 아니라 정교하고 우아한 샤르도네를 경험해보실 수 있습니다.

* Prowein 이후 전세계에서 주목을 받은 샤르도네



바디 ★★★★★☆

산미 ★★★★★☆

풍미 ★★★★★

여운 ★★★★★☆

알콜 13.5 %

Dry

All hand picked

Chardonnay >SW<

Origin

Markgräflerland - Baden - Germany

Variety

100% Chardonnay

Note

메론, 레몬 껍질, 망고, 바닐라, 자두, 허브류 etc

Pairing

돼지, 가금류, 해산물과 대부분 페어링이 좋으며
솔티한 소세지와 카르파초가 퍼펙트 페어링이 됩니다.



Ellermann-Spiegel

Ellermann - Spiegel 은 독일의 노이슈타트(Neustadt)와 란다우(Landau) 사이 남부 팔츠(Southern Palatinate) 중심부에 위치한 가족 와이너리 입니다.

그들이 생산하는 슈페트 부르군더와 피노누아는 한국에 잘 알려지지 않은 지역인 Kleinfischlingen의 Southern Palatinate Wine Route에 위치하고 있습니다.

이 지역은 일조량이 일정하며, 서늘한 기후로 슈페트 부르군더와 피노누아가 천천히 완숙되어 좋은 풍미와 구조감을 만들어줍니다.

양조자인 Frank Spiegel은 Knipser 와이너리와 Münzberg 와이너리에서 와인 양조 견습을 마친 후 Wachau, Bordeaux 및 Beaujolais에서 약 15년간 경험을 쌓았습니다.

2007년 까지 와인은 배럴 단위로 협동조합에만 판매되었지만 Frank Spiegel은 2008년부터 점차적으로 와인을 재배 및 양조하는 회사로 전환했으며 업계에서 성공을 통해 그의 말이 옳았다는 것을 입증하였습니다.

특히, 현재 독일에서 Ellermann-Spiegel이 생산한 와인들은 가격에 대비해 매우 좋은 와인이라고 평가받고 있습니다.





바디 ★★★★★☆
타닌 ★★☆☆☆
산미 ★★★★★☆
풍미 ★★★★★☆
여운 ★★★★★☆
알콜 13 %
Dry
All hand picked

Spätburgunder

Origin

Pfalz - Germany

Variety

100% Spätburgunder (Pinot noir)

Note

오크, 바닐라, 초코렛, 가죽, 체리류 etc

Pairing

송아지 고기 및 양고기가 페어링하기 좋으며 라구 소스 파스타와 완벽한 페어링이 가능합니다.



바디 ★★★★★
타닌 ★★★★★☆
산미 ★★★★★☆
풍미 ★★★★★
여운 ★★★★★
알콜 14 %
Dry
All hand picked

Pinot Noir

Origin

Pfalz - Germany

Variety

100% Pinot Noir

Note

카시스, 버섯, 오크, 바닐라, 초코렛, 가죽, 체리류 etc

Pairing

베이컨과 버터 풍미가 강한 요리에 페어링하기 좋으며
편육과 완벽한 페어링이 가능합니다.