



UNIQUE TERROIR.
A TOUCH OF PASSION.
FAMILY TRADITION.

1832

スロベニアについて

周辺をイタリア、オーストリア、ハンガリー、クロアチアに囲まれた人口 200 万人、面積 2 万 km² ほどのアルプス山脈、アドリア海に接する自然豊かな国です。1991 年に旧ユーゴスラビアより独立し、現在の国となりました。国土の約 1.2%にあたる 242 km² がブドウ畑という 400 年以上の歴史があるワインの産地です。
(注 スロバキアという国がありますが、全く別の国です。)



ワイナリー-FRESER(フレザー)について



FRESER はスロベニアの北東部 Ritzočnoj に位置し、1832 年より 7 世代に渡りワイン醸造に情熱を注いできた家族経営のワイナリーです。現在は Freser 夫妻 (Matjazと Andreja) がその情熱を受け継ぎ、自然と調和し、持続可能なブドウ栽培を理念に、ユニークで香り豊かなワインを生み出しております。(ユーロリーフ認定)

それぞれ個性を持った土壌を 2 区画、海拔 330-370mのローム・砂質土壌 (loam,sand)、海拔 370-480mの泥灰岩土壌(stony marl)を有し、フルーティーでフレッシュな味わいと、ミネラル感あふれる味わいをつくりだしております。

生産品種について

白ブドウ品種

Laski Rizling (Welshriesling) , Renski Rizling (Rhine Riesling) ,
Sauvignon, Rumeni Muskat (Yellow Muskat)

黒ブドウ品種

Pinot Noir





FRESEER



ワイン銘柄について



ユーロリーフ認証



Laski Rizling(Welshriesling)

ラスキー・リースリングはヴェルシュ・リースリング100%の白ワインです。柑橘系のアロマと共に熟した南国系フルーツのニュアンスが感じられます。フレッシュでミネラル感のある味わいで様々なお料理と合わせていただけます。

アルコール度数：12.5%

ヴィンテージ：2019

シュールリー5カ月

ステンレスタンク発酵

飲み頃：8~10℃

フードペアリング：チキン、ポーク等の肉料理、エビ、チーズ、生ハム、アスパラガス等の野菜料理



MARKUS Renski Rizling(Rhine Riesling)

レンスキー・リースリングはライン・リースリング100%の白ワインです。桃などのフルーツのノート、豊かな熟成したアロマが感じられます。心地よい酸とミネラル感、ふくよかで長い余韻をお楽しみいただけます。

アルコール度数：13.0%

ヴィンテージ：2016

シュールリー7カ月

30%ステンレスタンク発酵

70%オーク樽発酵(15-18℃)

飲み頃：8~10℃

フードペアリング：赤身肉料理、チーズ、魚料理

2019年
デキャンター・ワールド
ワイン・アワード
ブロンズ受賞
86/100ポイント