

KORENIKA & MOŠKON *biodynamic inside*

demeter



コレニカ&モスコン社 ワインのご紹介

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 KORENIKA & MOSKON (コレニカ&モスコン)について

1984 年に Miran Korenika 氏と彼のビジネスパートナー Ignac Moskon 氏によって、それまでの政権により中断されていた歴史あるワイン製造法を復活させた家族経営のワイナリー。現在のオーナー Matej Korenika 氏夫婦にて営んでおり、BIOの手法を維持し、ユニークなワインを作り続けています。

スロベニアの西部、Istria 地区にある Korte 村にワイナリーがあり、その丘から見られる Piran 塩田に沈む夕日は素晴らしいです。ブドウ畑 25ha、オリーブ畑 2.5ha を有しております。

生産品種について

白ブドウ種

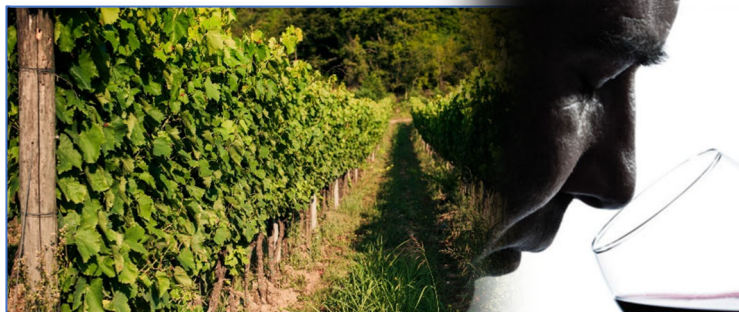
Malvasia, Pinot Blanc, Muscat and Sauvignon

赤ブドウ種

Refosco, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir and Merlot

demeter





Korenika & Moškon®

トリス(TRIS) 白ワイン

Pinot Blanc 50%
Malvazija 35%
Sauvignon 15%

アルコール度数 13.5%
ヴィンテージ 2018
スキンコンタクト 2 日間
タンク 6 か月熟成

すっきりとした喉ごしながら、しっかりした味わい。魚介類、サラダなどに好相性。

マルヴァジーヤ (MALVAZIJA) オレンジワイン

Malvazija Istriana 100%

アルコール度数 14.5%
ヴィンテージ 2015
スキンコンタクト 15 日間
オーク樽 18 か月熟成

芳香な味わいと甘味な余韻。チキン、寿司、グリルシーフードなどに好相性。エチケットはワイナリーから望む海へ沈むピランの夕日。

レフォスク(REFOSK) 赤ワイン

Refosko 100%

アルコール度 14%
ヴィンテージ 2017
4 日間の低温浸漬と 7 日間の発酵浸漬
タンク 20 か月熟成

果実味豊かなレフォスク種の香り高さ赤ワイン。サラミ、チーズ、肉料理などに好相性。

ビス(BIS) 赤ワイン

68% Merlot
32% Pinot Nero

アルコール度数 15%
ヴィンテージ 2017
5 日間の浸漬
タンク 5 か月熟成

芳醇でまろやかなフルボディの赤ワイン。ステーキやビーフシチューなどの肉料理に好相性。

