SLOVENIA
WINE
COLLECTION
自然が育む、至福の一杯
ヨーロッパの隠れた名醸地スロベニア
豊かな自然と伝統が織りなす、
個性豊かなワインをお届けします。
フランスの銘醸地にも匹敵する品質と多様性を
誇るスロベニアワインを、ぜひご堪能ください

WHITE WINE

WHITE WINE

CHARDONNAY

Opoka

香り
レモンの皮、パイナップル
クリーミーなニュアンス

味わい
繊細で透明感のある味わい
美しい酸とミネラル感が広がり気品
あふれるクラシックなシャルドネ

ペアリング
きのこ料理、
トリュフを使ったパスタ・
リゾット、ミニオシード料理
鶏肉、ラム肉、熟成のハーブ
クリームソース料理

サービス温度 12〜14℃

WHITE WINE

SAUVIGNON VERT

Opoka

香り
グリーンマンゴー、メロン、フレッシュ
ハーブ、タイム、ライムの皮

味わい
ジューシーなメロンと熟した洋梨の
風味
ハーバルなニュアンスと美しいミネ
ラル感が広がり長く爽やかな余韻が続く

ペアリング
アスパラガス、アボカド料理
サラダ、野菜のパスタ、リゾット
シーフード、寿司

サービス温度 12〜14℃

MARJAN SIMČIČは、1860年創業のスロベニアを代表する老舗ワイナリーです。
ブルダ地方の豊かな自然とテロワールを活かし、伝統と最新の醸造技術を融合。
一つひとつのワインに土地の個性と造り手の想いを込め、世界中のワイン愛好家から高い評価を受けています。

WHITE WINE

エレガントな香りと、豊かな味わいを楽しむ白ワイン

WHITE WINE

CHARDONNAY

Cru Selection

香り
アカシアの花、軽くローストした
ヘーゼルナッツ、レモン、黄プラム

味わい
レモンピールや湿った石を思わ
せる爽やかなミネラル感。
生産者マリヤン・シムチッチが
誇る気品あふれる一本

ペアリング
ハーブ香るサーモン包み焼き
ガーリックチキン

サービス温度　12〜14℃

WHITE WINE

PINOT GRIGIO

Cru Selection

香り
青りんご、洋ナシのコンポート
甘いスパイス

味わい
青りんごや洋梨を思わせる瑞々しい
果実味と爽やかな酸味が調和した
食事によく合う一本

ペアリング
前菜、シーフード
春夏のパスタ、タイ料理・和食・
モダンアジアン料理

サービス温度　12〜13℃

スロベニアの名門ワイナリー、マリヤン・シムチッチは、1860年の創業以来、家族の情熱と伝統を受け継ぎ土地の個性を最大限に表現したワイン造りを行っています。

WHITE WINE

個性あふれる白ワイン、ふたつの魅力。

異なる個性を持つ2つの白ワインを、シーンやお料理に合わせてお楽しみください。

PINOT GRIGIO

果実味・酸・ミネラルの
バランスが非常に良い

香り
洋梨、白桃、青リンゴ、グレープフルーツ、アカシア、白い花、ほのかなアーモンドやミネラル

味わい
豊かな果実味と引き締まった酸が調和した辛口。ミネラル感が豊かで、なめらかな口当たりと長い余韻が特徴

ペアリング
白身魚のカルパッチョ、帆立、海老、寿司、天ぷら、鶏肉のグリル、クリーム系リゾット、山羊チーズ

サービス温度　10〜12℃

REBULA

爽やかな果実味を兼ね備えた
ブルダらしさを最も感じられる一本

香り
レモン、ライム、青リンゴ、白桃
白い花、ハーブ、柑橘の皮
ミネラル、熟成するとハチミツやナッツのニュアンス

味わい
シャープで生き生きとした酸と豊富なミネラルが魅力の辛口

ペアリング
生牡蠣、魚介料理、白身魚のグリル、貝類、カルパッチョ、野菜の前菜、和食、フレッシュチーズ、地中海料理

サービス温度　9〜11℃

BRDAとは

スロベニア西部のワイン産地、BRDA（ブルダ）は豊かな自然とミネラル豊富な土壌に恵まれた白ワインの名産地です

こんなシーンに

週末のランチに
軽やかで爽やかな味わいが明るい昼下がりにぴったり

魚介料理と一緒に
シーフードとの相性が抜群。素材の美味しさを引き立てます

くつろぎのひとときに
フレッシュで飲みやすくリラックスタイムに最適

RED WINE

個性豊かな3つの味わい。
それぞれが奏でる魅力を、特別なひとときに。

MERLOT
CRU SELECTION

香り
ブラックベリー
完熟ラズベリー
バルサミコ
ダークチョコレート

フレッシュな
黒系果実の風味と
なめらかなタンニン
エレガントで奥行きの
ある余韻が続く

脂が乗った肉料理
仔羊
熟成したハードチーズ
低温調理した肉料理

16〜18℃

MERLOT

香り
ブラックチェリー
熟した黒系果実
ダムソンプラム
カシス、すみれ、バニラ
スパイス

果実味と酸味の絶妙な
バランス、滑らかな
タンニン、豊かなコクと
旨味、飲み疲れしない
樽由来の香りが上品

赤身肉全般
（ローストビーフなど）
牛ステーキ、ラム肉
鴨肉、ジビエ
ボロネーゼ、熟成チーズ

16〜18℃

UNICO M

香り
ブラックベリー、桑の実
ラズベリー、コーヒー
クローブ、ピンクペッパー
バニラ、オーク

凝縮感のある黒系果実と
しなやかなタンニン
複雑味を備えた
奥行きと余韻が豊かな
エレガントな赤ワイン

ステーキ
煮込み料理
赤ワインを使った
ソース料理、熟成チーズ

18〜20℃

それぞれの個性が、特別な時間を彩る

MARJAN SIMČIČ

スロベニア　ブルダを代表するワイナリー

家族経営160年の伝統とテロワールが宿る一滴

MARJAN SIMČIČ
EST. 1860
Goriška
BRDA

HISTORY

- 1860年創業、5世代にわたり受け継がれる一族の情熱
- 東欧の激動の歴史を乗り越え、スロベニアを世界的なワイン産地へと押し上げたパイオニアとしての誇り

160年以上、同じ一族が守り続けてきた情熱

それは、ただの飲み物ではなく土地の歴史そのもの

SPECIAL SELECTION　BEYOND THE COLLECTION

MARE SANTO®

SPARKLING OF THE SEA

マレサント　ワインズ

アドリア海のミネラルを感じさせる、唯一無二の
プレミアム・スパークリングワイン。
長期熟成による複雑なアロマと、きめ細やかな泡が織りなす、
特別な瞬間のための究極の一本です。

海が育んだ
時が磨いた
唯一無二の輝き。

香り

きめ細やかで持続性のある泡立ち。
蜂蜜やドライフルーツ
ナッツの豊かな香りに
ミネラルのニュアンスが調和。
しっかりとした骨格がありながらも
エレガントで長い余韻が続きます。

ペアリング

シーフード料理　熟成チーズ　生ハム・プロシュート　フィアグラ、リゾットなど

ABOUT MARE SANTO®

スロベニア・アドリア海沿岸の静かなテロワールが
生み出す、最高品質のスパークリングワイン。

伝統的な製法と長期熟成へのこだわりが
この上ないエレガンスと複雑性をもたらします。

SERVING TEMPERATURE

6〜8℃

よく冷やしてお召し上がりください。

SPECIAL MOMENTS

記念日や特別なディナー、大切な人との乾杯に。
人生の節目など、より一層特別なものにしてくれるワインです。

MARE SANTO® - THE ULTIMATE SPARKLING FOR EXTRAORDINARY MOMENTS.

SLOVENIA WINE

COLLECTION

輸入元

株式会社テルナホールディングス

〒104 - 0045

東京都中央区築地1 - 9 - 11ムルーエ築地603

TEL. 03-3797-3366

info@ternaj-hd.com

http://www.ternaj-hd.com