



ブルガリア No.1 ブティックワイナリー・ロシディー初登場



Eddie & Rosie 夫妻の名前を取って名付けられたロシディーはブルガリア・トラキアバレー北東部にあるニコラエボ村で 2005 年に設立された新進気鋭のワイナリーです。標高 300m にある葡萄畑は石灰岩と粘土が合わさった土壌で、冷涼な空気に包まれ日夜の寒暖差の大きい葡萄造りに最適な環境です。2008 年に最初にリリースしてから数年でそのクオリティーの高さとワイン造りに対するこだわりが評判を呼び、DIVINO でブルガリア No.1 ワインに選ばれ、スティーブン・スパリュアやジャンシス・ロビンソンなどワイン業界の重鎮達にも高く評価されています。待望のロシディー初上陸です。



3 F-“僕たちはフレッシュでフルーティ&フラワリーなワインを造りたいんだ”-Eddie

- A. ロシディー・エノフィール ルビン&シラー2019 2800 円 (3080) ルビン (ブルガリア交配品種・シラー&ネッピオーロ) 50%& シラー50% Alc.13% 熟成フレンチオーク 6 ヶ月。 ブラックベリー、スウィートヴァニラ、リコリスのアロマとジューシーな味わいの辛口赤。
- B. ロシディー・ゲヴェルツトラミネール 2020 3000 円 (3300) ゲヴェルツトラミネール 100% Alc.13% 熟成ステンレスタンク 6 ヶ月。 ピーチ、タンジェリンピール、柑橘類の魅力的でクリーンな味わいの辛口白。葡萄畑の天然酵母で発酵。
- C. ロシディー・マブルッド 2019 4500 円 (4950) マブルッド 100% Alc.13.5% 熟成フレンチオーク 12 ヶ月。ブルガリア固有品種マブルッドの定説を覆す颯爽とした軽やかな味わい。酸味のあるチェリーやフレッシュな果実、香しい野の花のアロマ、円やかなタンニンとミネラル感が一体となり長い余韻を味わえます。
- D. ロシディー・オレンジ 2019 4300 円 (4730) ゲヴェルツトラミネール 100% Alc.13.5% 辛口 Divino でブルガリア No.1 ワインに選ばれたロシディーの代表作。マルメロ、アプリコット、オレンジピール、ローストしたスパイスや茶葉のアロマと味わい。プロボリスのニュアンスの長い余韻が続きます。

5 NO-極限まで自然の摂理を大事にしたナチュラルワインー “1.人工酵母を使わない (天然酵母のみ) 2.温度管理をしない 3.安定化を行わない 4.フィルターをかけない 5.酸化防止剤を添加しない”

世界ベストワイナリーNo.39 ヴィラメルニック



ヴィラメルニック・オレンジワイン 2020

ソーヴィニヨンブラン&ケラツダ

Alc.12% 3200 円 (3520)

マルメロ、ホワイトチェリー、梨、フリーズアとアカシアのアロマとフレーバー。約4ヶ月のシュール・リーによる複雑で深みのある味わいがチキンやシャルキュトリーなどの肉料理やタイ、ベトナム等のエスニック料理と好相性。メルニックの地葡萄「ケラツダ」とソーヴィニヨンブランのブレンド。「ワールズ・ベスト・ヴィンヤード・アワーズ 2020 トップ 50」で世界第 39 位に選出された新進気鋭のワイナリーを代表するオレンジワインです。

大自然の恵み・バラの谷のオーガニック ラズベリーワイン



オーガニック・ラズベリー100%のセミスイートラズベリーワイン。

バラの谷の標高 450m にある自社農園で丁寧な育てられたビタミン豊富なラズベリー。輝くルビーレッドに完熟ベリーやバラのアロマ、優しい甘味と程よい酸味が絶妙なバランスをとっており、甘味は後を引かずすっきりとしてエレガントな余韻を味わえます。魚介の照り焼き、手羽先、酢豚、生姜焼きなど甘辛料理とのペアリングや食前酒としてもお薦めの一本です。

☆オーガニック・ラズベリーワイン

750ml 3500 円 (3850)

375ml 2100 円 (2310)

株式会社トラキアトレーディング
e-mail: info@trakiyatrading.net

Tel/Fax 050-3428-3794
<https://trakiyatrading.net>