

SIMCIC MARJAN

RIBOLLA OPOKA CRU

SIMCIC MARJAN



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Simcic Marjan
Alkoholgehalt:	13
Ausschenktemperatur:	8-12°
Traubensorte(n):	Ribolla Gialla

Empfehlung

Wir empfehlen ihn zu weißem Fleisch, frischem Ziegenkäse, Fischcarpaccio, Gemüsegerichten und ideal zu rohem Lachs, frischen Salaten mit Kräutern und Obstsalaten mit Minze. Alles was nach Sommer und Leichtigkeit ruft.

Artikelinformation

Spontane Gärung, Mazeration für 16 Tage in 1'000 Liter Betoneiern, danach sanft gepresst und 10 Monate in grossen Betoneiern sowie 12 Monate im 500 Liter Eichenfass ausgebaut.

Degustationsnotizen

Tiefgelbe Farbe, mit mineralischen Aromen. In der Nase zeigt der Wein seine Noblesse. Frisch, ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol und Säure, kündigt seine Langlebigkeit an. Anhaltender und sehr komplexer Geschmack, mit Tendenz zu reifen Trauben.

Produzent

Simcic Marjan: Das Weingut Marjan Simcic hält an dem lateinischen Spruch fest: In Vino Veritas. Die Weine des Guts erzählen die Geschichte der Region und der Familie. Die Geschichte ist eine Reise, die uns in die magische Region Sloweniens bringt. Jede Geschichte findet man im Glas wieder. Der mit 18 Hektar grosse Rebberg ist seit Generationen in Familienbesitz. Die Rebstöcke sind schon älter als 55 Jahre. Im Rebberg setzt man auf einen naturnahen Umgang und dieser fließt in jeden Wein ein. Im Keller werden alte Traditionen kultiviert. Die Weine liegen so lange wie möglich auf den Trauben, damit jeder einzelne Teil der Traube in den Wein gelangt.