

# SIMCIC MARJAN PINOT NOIR SELEKCIJA SIMCIC MARJAN

Jahrgang: 2016  
Inhalt: 75 cl  
Produzent: **Simcic Marjan**  
Traubensorte(n): Pinot Noir  
Alkoholgehalt: 13.50% Vol.  
Ausschenktemperatur: 8-12°C



Schönes klassisches Rubinrot. In der Nase Erdbeeren und rote Kirschen. Im Gaumen etwas Orangenesten, rote Beeren, Erdbeeren und rote Kirschen im Vordergrund. Perfekte Balance zwischen Eichenfass und der Frische der roten Beeren. Schöner Abgang.

## *Empfehlung*

---

Zu rotem Fleisch, exzellent auch zu Pilzen und gereiftem Hartkäse.

## *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.