



Marjan Simcic Ribolla Opoka Cru 2018

De top ribolla van Marjan Simcic. Wie zijn 'basis' cuvees kent weet dan dat je met ongelooflijk goede wijn te maken hebt. Zijn Opoka wijnen komen van de beste wijngaarden van het domein. Allemaal single vineyard bottelingen. Schilweking wordt toegepast, ook op de witte wijnen.

96/100 Decanter - Caroline Gilby

94/100 James Suckling

Let op: deze witte wijn drink je niet te koud. Serveren rond de 13-15°C.

33,06 € ~~50,00 €~~

Wijnhuis	Marjan Simcic
Land - Streek	Slovenië, Goriska Brda
Smaakstijl	Wit: complex & vol
Druiven	Rebula (Ribolla Gialla)
Wijnbouw	Conversion Bio
Wijnmaken	Handpluk, 6 dagen schilmaceratie, spontane fermentatie
Rijping	10 maanden in betonnen ei; vervolgens 12 maanden in eiken vaten van 500l. 12 maanden flesrijping voor release.
Drinking window	2024-2031
Gastronomie	Wit vlees, gegrilde visgerechten, licht geruilde curry's,...
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	13.0