



Marjan Simcic Merlot Opoka Cru 2018

Paarsrode kleur. In de neus vinden we als aroma's rijpe pruimen, blauwe bessen en braambessen gecombineerd met een rokerige toets van de houtrijping. Laat deze wijn nog wat rijpen en je zal beloond worden met de typische rijpingsaroma's als leer, ceder en sigaar. In de mond vol & stevig met persistente, maar rijpe tannines. Zeer lange afdronk.

Dit is een bewaarwijn. Drink je hem nu dan is enkele uren karaf aan te raden.

We blijven het herhalen: de wijnen van Marjan Simcic zijn van wereldklasse. Ze worden geserveerd in de beste restaurants ter wereld. En binnenkort ook aan uw tafel?

Decanter world wine awards: score 95/100!
James Suckling: 97/100

49,59 €

Wijnhuis	Marjan Simcic
Land - Streek	Slovenië, Goriska Brda
Smaakstijl	Rood: complex & krachtig
Druiven	Merlot
Wijnbouw	Conversion Bio
Wijnmaken	Handpluk, 28 dagen schilmaceratie, 30% hele trossen; spontane fermentatie met druifeigen gisten.
Rijping	48 maanden in eiken vaten van 225l; waarvan tot 30% nieuwe.
Drinking window	2024-2035
Gastronomie	Rood vlees, dry aged, wild
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	14.5