



Marjan Simcic Pinot Noir Cru Selekcia 2022

Robijnrode kleuring, bijna transparant. Typisch pinot noir dus. Het boeket bestaat uit kersen, kersenlikeur, sinaaszeeste en gerookte toetsen van de vatrijping. De wijn smaakt naar rijp fruit wederom kersen en rood fruit gecombineerd met lichte smokeyness en een fijn blaadje munt. Lange, fruitige nasmaak.

31,41 €

Wijnhuis	Marjan Simcic
Land - Streek	Slovenië, Goriska Brda
Smaakstijl	Rood: complex & krachtig
Druiven	Pinot Noir
Wijnbouw	Conversion Bio
Wijnmaken	Handpluk, 15 dagen schilmaceratie, spontane fermentatie met druifeigen gisten.
Rijping	29 maanden in eiken vaten van 225l; waarvan tot 30% nieuwe.
Drinking window	2024-2031
Gastronomie	Edel gevogelte, kalf, lamsfilet of kroon, gerechten op basis van paddenstoelen
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	13.5