



Marjan Simcic Pinot Grigio classic 2024

De wijnen uit de Klassik serie van Marjan Simcic zijn pure, terroir gedreven expressies van de druiven waarmee ze gemaakt zijn. Om zowel het karakter van de druif als dat van het terroir van Goriska Brda te laten spreken worden de wijnen handgeplukt, spontaan gefermenteerd en tenslotte 6 tot 8 maanden 'sur lies' gerijpt. Met als resultaat karaktervolle, terroirgedreven wijnen.

Goudgeel gekleurde wijn. Volle, intense en complexe interpretatie van de druif.

Bloemenaroma's, abrikozen, meloenen en een lichte kruidigheid. Volle, lange afdronk. Deze rijke wijn is uitermate geschikt voor de liefhebbers van de betere pinot gris, en kan tot 8 jaar rijpen in uw kelder. Al is deze wijn nu ook al bijzonder lekker.

14,88 €

Wijnhuis	Marjan Simcic
Land - Streek	Slovenië, Goriska Brda
Smaakstijl	Wit: complex & vol
Druiven	Pinot Gris/Pinot Grigio
Wijnbouw	Conversion Bio
Wijnmaken	Handpluk, spontane fermentatie, 12u maceratie
Rijping	9 maanden sur lies in inox
Drinking window	2025-2030
Gastronomie	Aziatisch indien niet te spicy, vollere visgerechten, sushi,...
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	14.0