Bottleneck BV
Draaiboomstraat 97
2660 Hoboken-Antwerpen
België

Marjan Simcic Leonardo 2011

Pour ce vin doux noble, élaboré selon la méthode passito, les raisins de vendanges tardives sont séchés pendant 7 à 9 mois avant d'être pressés. Cela entraîne la perte de 90 % de l'eau du raisin et la concentration des sucres, des acides et des arômes. Après cette période de séchage, les raisins sont pressés et fermentés. S'ensuit une maturation supplémentaire de 2 ans en fûts de chêne. Vous pouvez déjà imaginer qu'il s'agit d'un verre pour le vrai connaisseur.

Ce vin de passito peut être conservé jusqu'à 20 ans et est réputé être à son meilleur environ 15 ans après la récolte.

42,15 €

Domaine viticole	Marjan Simcic
Pays - Région	Slovénie, Goriska Brda
Style de goût	Doux Noble
Raisins	Rebula (Ribolla Gialla)
Viticulture	Conversion Bio
Vinification	Vendanges manuelles, méthode passito (les raisins sont séchés pendant 9 mois avant pressurage)
Maturation	2 ans en fûts de 225l
Drinking window	2024-2031
Gastronomie	Desserts, fromages
Volume (cl.)	37.5
Pourcentage d'alcool	12.5