



Marjan Simcic Ribolla 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.

Deze Ribolla is een uitgedruide, minerale interpretatie. Verwacht je aan tonen van citrus, vooral limoen en pomelmoes, groene appel en een vleug wit fruit. Elegantie troef.

14,88 €

Wijnhuis	Marjan Simcic
Land - Streek	Slovenië, Goriska Brda
Smaakstijl	Wit: complex & mineraal
Druiven	Rebula (Ribolla Gialla)
Wijnbouw	Conversion Bio
Wijnmaken	Handpluk, spontane fermentatie, 12u maceratie
Rijping	9 maanden sur lies in inox
Drinking window	2024-2030
Gastronomie	Visgerechten allerhande, ook gegrild
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	13.0