



Marjan Simcic Sauvignon Vert 2025

De wijnen uit de classic 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 +-9 maanden 'sur lies' gerijpt. Met als resultaat karaktervolle, terroirgedreven wijnen.

Deze Sauvignon Vert (ook wel Sauvignonasse) werd vroeger ook wel tokaj friulano genoemd. De gelijknamige wijnregio in Hongarije vond dat niet zo leuk; vandaar nu Sauvignon Vert. Verwacht je aan een volle, rijke & minerale wijn met zowel bloemige, fruitige als kruidige noten.

15,70 €

Wijnhuis	Marjan Simcic
Land - Streek	Slovenië, Goriska Brda
Smaakstijl	Wit: complex & mineraal
Druiven	Sauvignon Vert (Sauvignonasse/Jakot/Friulano)
Wijnbouw	Conversion Bio
Wijnmaken	Handpluk, spontane fermentatie, 12u maceratie
Rijping	9 maanden sur lies in inox
Drinking window	2026-2031
Gastronomie	Visgerechten allerhande, ook gegrild
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	13.0