



Marjan Simcic Merlot Opoka Cru 2019

Paarsrode kleur. In de neus vinden we als aroma's rijpe pruimen, blauwe bessen en braambessen gecombineerd met een rokerige toets van de houtrijping. Laat deze wijn nog wat rijpen en je zal beloond worden met de typische rijpingsaroma's als leer, ceder en sigaar. In de mond vol & stevig met persistente, maar rijpe tannines. Zeer lange afdronk.

Dit is een bewaarwijn. Drink je hem nu dan is enkele uren karaf aan te raden.

We blijven het herhalen: de wijnen van Marjan Simcic zijn van wereldklasse. Ze worden geserveerd in de beste restaurants ter wereld. En binnenkort ook aan uw tafel?

Dit is dezelfde kloon van Merlot als die van Pétrus in Bordeaux, met lange, losse trossen en kleine bessen en het fruit wordt geselecteerd uit een hoog deel van de wijngaard dat de hele dag winderig en zonnig is. Het is helder, robijnpaars in het glas, niet overgeëxtraheerd. De neus is verfijnd en aantrekkelijk met hints van framboos, braam en moerbei, bedekt met toetsen van gebrande koffie en fijne vanille. Het gehemelte heeft heerlijk kersen- en loganbessenfruit met een vleugje kruidnagel en een korrelige, jeugdige tanninestructuur, wat een lang leven belooft

50,41 €

Wijnhuis	Marjan Simcic
Land - Streek	Slovenië, Goriska Brda
Smaakstijl	Rood: complex & krachtig
Druiven	Merlot
Wijnbouw	Conversion Bio
Wijnmaken	Handpluk, 28 dagen schilmaceratie, 30% hele trossen; spontane fermentatie met druifeigen gisten.
Rijping	48 maanden in eiken vaten van 225l; waarvan tot 30% nieuwe.
Drinking window	2024-2035
Gastronomie	Rood vlees, dry aged, wild



Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	14.5