

Marjan Simcic Leonardo 2011



Voor deze edelzoete wijn, gemaakt volgens de passito methode, worden de laat geoogste druiven gedurende 7-9 maanden gedroogd alvorens te persen. Zo verliezen de druiven 90% van hun water en concentreren de suikers, zuren en smaakstoffen. Na deze droogperiode worden de druiven geperst en vergist. Dan volgt nog eens 2 jaar rijping op eiken vaten. U kan zich al inbeelden dat dit een glas voor de ware liefhebber is.

Deze passito wijn kan u tot 20 jaar bewaren en zou op zijn best zijn ongeveer 15 jaar na de oogst.

42,15 €

Wijnhuis	Marjan Simcic
Land - Streek	Slovenië, Goriska Brda
Smaakstijl	Edelzoet
Druiven	Rebula (Ribolla Gialla)
Wijnbouw	Conversion Bio
Wijnmaken	Handpluk, passito methode (druiven worden 9 maanden gedroogd alvorens te persen)
Rijping	2 jaar in barriques van 225l
Drinking window	2024-2031
Gastronomie	Desserts, kazen
Inhoud (cl.)	37.5
Alcohol percentage	12.5