



Marjan Simcic Teodor Rosso Cru 2019

Donker fluweelrode kleur, nog steeds stevig en jong. Het rijpe en warme boeket combineert verschillende aroma's - donkere bessen, jam, tabak en vers leer. De eerste indruk is zoet. De smaak is rijk, kruidig en fruitig: donkere bessen en pruimen. Het heeft een sterke structuur en opvallende frisheid. In de finale kun je tonen van pure chocolade, kruiden en leer herkennen.

37,15 €

Wijnhuis	Marjan Simcic
Land - Streek	Slovenië, Goriska Brda
Smaakstijl	Rood: complex & krachtig
Druiven	Cabernet Sauvignon & merlot
Wijnbouw	Conversion Bio
Wijnmaken	Handpluk. Fermentatie in contact met de schil van de bessen (maceratie) gedurende 21 dagen in een 5000 liter roestvrijstalen tank (fermentor) zonder geselecteerde gisten. Zachte persing.
Rijping	48 maanden in 225 liter Franse eikenhouten vaten (barrique), tot 30% nieuwe vaten. De wijn wordt gemengd voordat hij wordt gebotteld.
Drinking window	2024-2036
Gastronomie	Wild, rood vlees,...
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	13.5