



Chardonnay Cru Selection - 2023 - 75 cl

Marjan Simcic · Slovenië · Brda · Brda

Elegant & complex

Een Bourgondisch geïnspireerde Chardonnay uit oude percelen, verfijnd en mineraal.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Rijpe appel, citruszeste en subtiele romige toetsen, verweven met een fijne walnoot-complexiteit.	Geconcentreerd maar verfijnd en gefocust in de mond, met Meyer-citroen en sappige appeltonen.	Een lange, zijdezachte afdrank met fijne zuren en romige diepgang.

Aanbevolen bij:

Gevogelte

Wit vlees

Risotto

Wijndetails

JAAR	2023
WIJNHUIS	Marjan Simcic
LAND	Slovenië
STREEK	Brda
APPELLATIE	Brda
DRUIVENSOORT	Chardonnay
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	12–14°C
BEWAARPOTENTIEEL	15–20 jaar
OOGST	Manueel



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Elegant, Complex, Vol
CERTIFICERING	Biodynamisch

Stijl & vinificatie

Spontane gisting in conisch eikenhouten vat van 3.000 liter met twee dagen schilmaceratie, gevolgd door een zachte pneumatische persing. Rijping 18 maanden in een conisch eikenhouten vat van 2.500 liter, daarna minimaal twee maanden flesrijping.

Verhaal van deze wijn

CHARDONNAY Cru Selection, jaargang 2023

De Chardonnay Cru Selection verenigt Bourgondische allure met de minerale identiteit van Brda: een wijn uit oude geselecteerde percelen, gerijpt op hout tot een verfijnde, geconcentreerde en verticale expressie. Een uitzonderlijke cuvée, met slechts 3.333 flessen per jaargang.

Herkomst en terroir

De druiven komen van Medana Jama Cru en de Plešivo-percelen, met stokken van 34 tot 48 jaar, op 150 tot 250 meter hoogte, zuidwestelijk en zuidoostelijk geëxposeerd. De OPOKA-bodem — mergel, leisteen en zandsteen — geeft de Chardonnay structuur, mineraliteit en lengte.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Chardonnay
- **Lijn:** Cru Selection — oude wijnstokken, lage opbrengst, dubbele selectie
- **Wijnbouw:** biologisch en biodynamisch; handmatige oogst halverwege september
- **Vinificatie:** spontane gisting met 2 dagen schilmaceratie in conische eikenhouten vaten van 3.000 liter (tino), gevolgd door een zachte pneumatische persing
- **Élevage:** 18 maanden in een conisch eikenhouten vat van 2.500 liter, daarna minimaal 2 maanden flesrijping

Aanbevolen bij

Pakketjes zalm met kruiden, venkelrisotto, knoflookkip; ook fijn bij gevogelte met romige saus, kalfsvlees, romige risotto of gerijpte kazen.

Jaargang 2023 toont deze wijn jong en levendig, met sprankelende fruitexpressie.

Over Marjan Simcic

Marjan Simčič is Slovenië op topniveau: terroir, elegantie, diepgang en een stijl die perfect past in gastronomische context.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco