

Marjan Simčič: teodor rdeče 2002

Septembra bodo v najpogosteje citirani evropski vinski reviji Decanter objavili rezultate letošnjega preizkušanja evropskih vin, kjer so rdečemu teodorju Marjana Simčiča prisodili srebrno medaljo; v ljubljanski restavraciji Cubo so k temu vinu postregli žrebičkovo tagliato na zelenih beluših

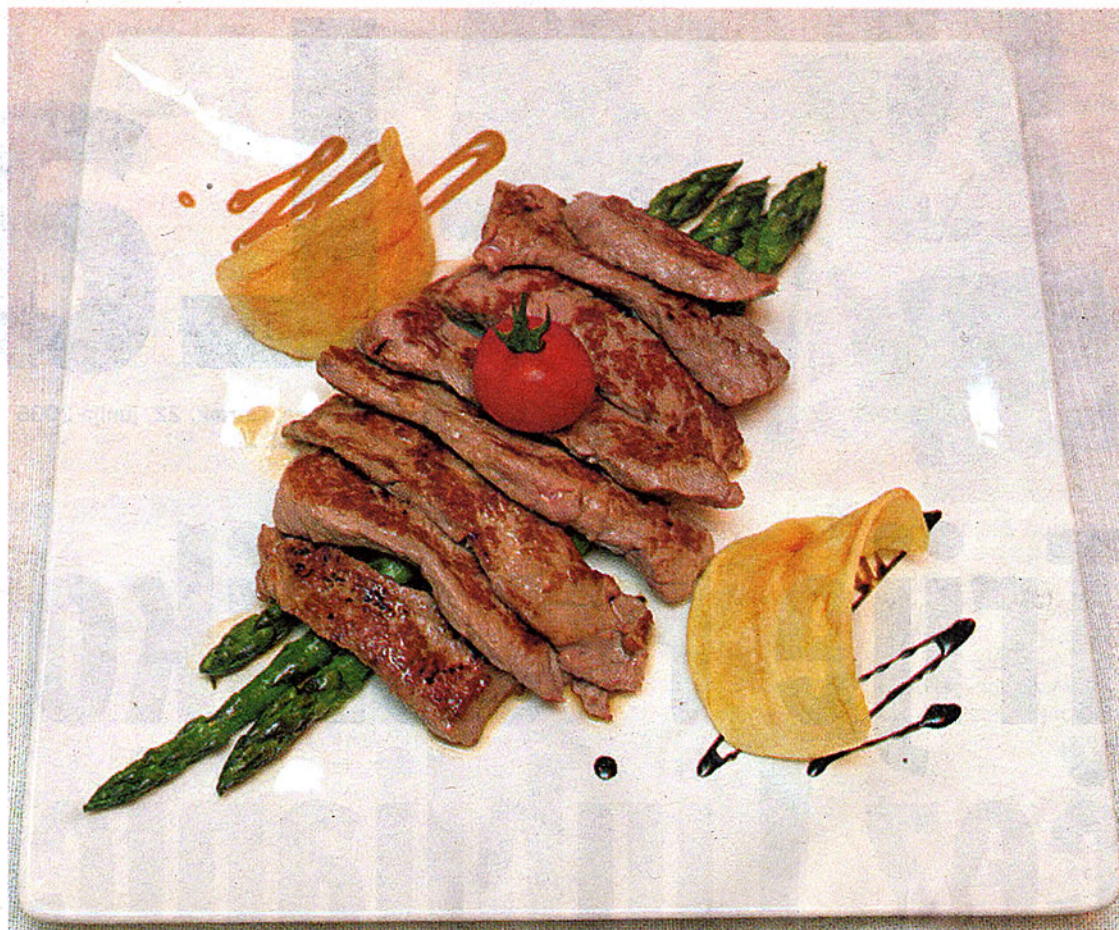
Če bi pisali o velikih rdečih bordojskih, bi o **Marjanu Simčiču** gotovo rekli, da gre za enega kulturnih vinogradnikov. Simčič je zanesljivo med zastavonošami vinskega prodora Goriških brd. Vinar s Ceglega je v teodorja zmešal 85 odstotkov merlota in 15 odstotkov caberneta sauvignona. Vini sta zoreli ločeno v hrastovih barikah (tretjina novih sodov in dve tretjini rabljenih), Simčič ju je združil šele po 40 mesecih. Suho rdeče vino s 13,5 odstotka alkohola je izdelano po klasičnem bordojskem vzorcu z desnega brega, denimo pomerolu. Kakovost vina so nedvomno potrdili tudi strokovnjaki najuglednejše evropske vinske revije, britanskega Decanterja, kamor je na letošnje ocenjevanje Simčič poslal šest svojih izdelkov; vsi so bili nagrajeni, rdeči teodor je dobil srebrno medaljo. K temu krepkemu rdečemu vinu bordojskega stila smo poiskali primeren krožnik v ljubljanski restavraciji Cubo, ki ima svoja vrata odprta pod nadzorom **Boštjana Trstenjaka** dobra tri leta. Pripravili so žrebičkovo tagliato (na trakove narezano meso), ki se je sončila na zelenih beluših.



Marjan Simčič: teodor rdeče, 2002

Rdeči teodor letnik 2002 je **Marjan Simčič** začel polniti marca letos, vino je zorelo v majhnih hrastovih sodih in ima 13,5 % alkohola.

IZBIRA: JOŽE SPLICHAL



H kozarcu rdečega teodorja 2002 Marjana Simčiča so v Cubo ponudili žrebičkovo tagliato na zelenih beluših.