

SIMČIČ

SALKO IN MARJAN SIMČIČ, CEGLO 3B, 5212 DOBROVO V BRDIH
TELEFON: 05 395 92 00, 041 614 768



- ✂ Prodaja vin
- ✂ Pokušnja vin po dogovoru
- ✂ Ogled vinske kleti po dogovoru

Začetki vinogradništva in vinarstva segajo pri Simčičevih v leto 1860.
prve etikete pa nosijo letnico 1988.

Pridelujejo paletu vin, med katerimi dosegajo rebula, furlanski tokaj, sivi pinot, sauvignon in merlot najvišjo stopnjo kvalitete. Paradni konji ponudbe so rebula réserve, sauvignon réserve, furlanski tokaj, beli teodor réserve, sivi pinot in rdeči teodor réserve.

Najboljši letniki, ki so še na voljo: rdeči teodor réserve, 1999, 2000, in beli teodor réserve, 1999, 2000, 2001.

VINSKA PONUDBA

Chardonnay, furlanski tokaj, sivi pinot, cabernet sauvignon, chardonnay réserve, sauvignon réserve, beli teodor réserve, rebula réserve, cabernet sauvignon réserve, modri pinot réserve, rdeči teodor réserve in leonardo (vino iz sušenega grozdja).

PRIZNANJA

V Ljubljani in Cornji Radgoni so prejeli 50 zlatih in srebrnih medalj, v Kanadi bronasto ter v Franciji bronasto in srebrno medaljo.

KULINARIČNA PRIPOROČILA

Vina odlično dopolnijo mediteranske jedi.



CHARDONNAY, RÉSERVE, L. 2001

14,0 vol. % alk., suho, ***

Rumenkasto zlat videz izžareva zanimivo nianso, ki je drugačna, samosvoja. Oznaka na steklenici "Vino ni filtrirano" opozarja, da filter ni pobral dragocnega barvila. Prvi vdih kaže na intenzivno aromo, ki se v obilici sprosti ob razgibanju vina v kozarcu. Vonjave so še mladostno neopiljene. Poleg vonja po kokosu in vanilji se zazna drobec arome po razbeljeni masti v ponvi, ki krasno zaokroži šopek vonjav. Mladost vina se pokaže tudi v ustih. Zaznamo nekaj rastlinskega hrastovega značaja, ki priča o razvoju vina in je jamstvo za še višjo stopnjo kakovosti. Nekaj kisline vino lepo poživlji. Relief vina v ustih je večplasten, razgiban, pester. Požirek je zelo zanimiv in potrebnih je veliko sekund, da nam vino pove svojo zgodbo, ki še ni dorečena. Vzemimo si čas za ta užitek, ki nam bo gotovo v veselje tudi vsakega pol leta ob spremljanju razvoja vina v naši vinoteki.

Prporočene jedi: mediteranske jedi, kot na primer skampi s popečenimi bučkami, morski sadeži, bržola z olivami, jagnjatina, bravina ...



BELI TEODOR, RÉSERVE, L. 2001

14,0 vol. % alk., suho. ★★★

Zlat videz nefiltriranega vina deluje zanimivo sijoče in umirjeno.

Oko je navdušeno tudi ob opazovanju solzic, ki spominjajo na okenca v gotski cerkvi. Že prvo vonjanje je praznik za čutila, užitek pa se nadaljuje tudi med požirkom vina. Opazi se slog hiše, ki verjetno iz svojih vinorodnih leg "terroirja", s pristopom v vinogradu in nego vina v kleti uspeva izraziti lasten značaj. Šopek vonjav je razgiban. Rastlinske vonjave in vonjave po praženem so stalnica tudi v tem vinu, cvetno-sadne vonjave pa so manj izražene. Aroma, ki jo zaznamo v ustih, dopolnjuje vonjave vina in bogati zaznave brbončic. Vino je še razigrano, kaže na svojo rast, a je že sedaj zanimiv sogovornik. Kljub močni hrbtnosti je zelo pitno. Končni vtis je zelo prijeten in tako kar pozabimo, da ima vino pred seboj še lepo kariero.

Priporočene jedi: mediteranske jedi, kot na primer škampi s popečenimi bučkami, morski sadeži, morski list, nadevan z gobami, bržola z olivami, jagnjetina ...



RDEČI TEODOR, RÉSERVE, L. 2000

14 vol. % alk., suho. ★★★

Globoka rubin rdeča barva z modro-vijoličnimi odtenki in delno ognjenimi niansami ob robu kozarca ter zajetne solzice, skratka veliko "znanilec" bogatega vina. Sestavljen vonj je odprt in lepo dostopen našim čutilom. Pestre zaznave nas spominjajo na več družin vinskih vonjev. Sadna linija (prezrelo vijoličasto jagodičevje), po praženem (skorja črnega kruha, kava, črna čokolada), začimbe (vanilija, kokos), rastlinskih (gozdna podrast), do živalskega sveta (sveže usnje). Vinska cvetica je neusahljiva in kot miren vodni izvir prinaša vedno nove zaznave, z veliko fineše in originalnosti. Požirek v ustih ponuja nova razkošna doživetja, lepo in okusno usklajena. Telo vina deluje športno, toda blago. Taninov je veliko, so pa zametasto sladki. Kisline modro urejajo svoje odnose s tanini in razumevanje je popolno. Topli občutki prispevajo k harmoniji vina, ki je enkratna. Skratka vino je tik pred končnim ciljem. Že kaže svojo končno podobo, svoj vrhunec kakovosti, ki bo trajal kar nekaj let. Kljub bogatemu telesu, ki ga velika vina morajo imeti, ima to vino vse elemente kakovosti, ki se odražajo v skladnosti okusov, odgovarjajoči aromi in ustreznem videzu. Veliko srečnih okoliščin se je dogajalo istočasno, da lahko "rdeči Teodor" ponudi toliko odlik zelo uspelega vina.

Priporočene jedi: narezki iz suhih mesnin, pršut, kozliček v borovničevi omaki, "fuži" z gomoljkami, pečena jagnjetina, zarebrnica divjega prašiča.