

Simčič Marjan

Marjan Simčič, Ceglo 3 b, 5212 Dobrovo

T: 05 395 92 00, F: 05 395 9201, www.simcic.si, info@simcic.si

▷▷ 1988 🍷 16 ha/80.000 steklenic 🏠 🏠

Pravijo, da verjamejo v svoje vino in grozdje, ki ga pridelujejo do narave kar najbolj prijazno. Trto minimalno obremenjujejo, zasadili pa so jo v intervalih po zgledu furlanskih vinogradov. Vzgojni način omogoča razvoj trt, ki so v nadzorovanih razmerah prisiljene v medsebojno tekmovanje in maksimalno črpanje hranilnih elementov in vlage iz zemlje. S tekmovalnostjo trte postane dovolj močne, tudi grozdje je zdravo, močno in kompleksno, vino pa elegantnejše in plemenitejše. Današnjih 16 hektarjev vinogradov izhaja iz kmetije, ki jo je leta 1860 v Medani kupil Anton Simčič. Poleg vinogradov je imel še gostilno in trgovino, oskrboval pa je tudi lasten vinotoč na Dunaju. Z leti so družinske posle prevzeli sinovi – Nando trgovino, Pavel gostilno, Teodor pa pridelavo vina. Leta 1988 je kmetijto prevzel njegov sin Marjan.

sivi pinot 2006 Srednje intenzivna zlatorumena. Nos je zadržan, zrel, pester, po rdečih jabolkih, popru. Suh, z lepo svežino, jasno izraženim polnim karakterjem v ustih. Daljši. Malce topel, lep, karakteren sivi pinot.

○ 🍷 🍷 (8) [14.666] 🍷 🍷 €€ ★★★★★

rebula selekcija 2004 Intenzivnejša zlatorumena z jantarnimi odtenci. Na nosu dobimo terciarne, balzamične in animalične note, ki so natančne, čiste zrele. Suha, z obilico svežine, rahlo trpkasta, polna, krepkejša, topla. Umna raba lesa. Čvrsta, polna briška rebula z lepim potencialom staranja. Ekstremna.

○ 🍷 🍷 (24) [3.330] 🍷 🍷 €€€ ★★★★★

chardonnay selekcija 2004 Intenzivnejša zlatorumena z jantarnimi odtenci. Fin, umirjen zoren nos, pester, decenten. Suho, krepko, z lepo svežino, masleno teksturo. Karakter je intenziven po praženem, nabit, ne da miru v ustih. Zrel, mogočen chardonnay, ki bo zdržal še leta, saj premore svežino, karakter, strukturo. Za arhivo.

○ 🍷 🍷 (27) [3.133] 🍷 🍷 €€€ ★★★★★

teodor belo selekcija 2004 {RB, SP, SS} Srednje intenzivna zlatorumena. Nos je kompleksen, zoren, po medu, aromatičen (sauvignonasse) s finimi začimbami. Suho, polno, krepko, zoreno v lesu, še vedno sveže. Karakter v ustih je intenziven, s čvrsto strukturo. Mineralen, kompleksen. Moderen, mednarodni stil.

○ 🍷 🍷 (28) [5.433] 🍷 🍷 €€€€ ★★★★★

cabernet sauvignon selekcija 2004 Globlja rubinasta. Umirjen, pester, vabljive zagnave po temnordečih sadežih, dimu, usnju. Suh, s poudarjenimi kislinami, lepo, mehko teksturo, zrel, sočen, srednjega telesa. Taninovi je obilica in še niso povezani (mehki). Les je odlično integriran. Rabi vsaj tri, morda pet let do vrhunca. Eden redkih cabernet sauvignonov pri nas, pridelanih iz zrelega grozolja. Sodi med elegantnejša Simčičeva vina. Ko bo dozorel, bo čudovito piten in primeren k hrani.

○ 🍷 🍷 (24) [3.333] 🍷 🍷 €€€€ ★★★★★

modri pinot selekcija 2004 Prosojna granatna. Bogat pester zrel nos, kjer prevladujejo note po žganem lesu, začimbah, iz ozadja prihajajo jasne sortne zagnave modrega pinota po dimu in jagodah. V ustih zelo zrel, deluje slajše, z bogato strukturo, kompleksen, krepkejši, še mladosten. Zagnave v ustih so pester, note zorenja iz lesa so nekoliko bolj poudarjene. Šele začel svojo pot.

○ 🍷 🍷 (22) [5.066] 🍷 🍷 €€€€ ★★★★★

teodor rdeče selekcija 2003 {ME, CS} Intenzivnejša granatna. Na nosu prevladujejo umirjene resne zorene note, ki so še vedno mladostne. Usnje, dim, tobak, črni ribez, zorenje v lesu ga je dvignilo. Z odpiranjem postaja vse razkošnejši. Iz toplejšega letnika. V ustih deluje sladko, zrelo, potentno, z obilico taminov, čvrsto, krepko, intenzivnejše, značilen strukturiran Simčič. Mineralen. Še mlad, rabi vsaj tri, verjetno pa pet let do vrhunca. Čudovita, krepka briška zvrst.

○ 🍷 🍷 (42) [5.270] 🍷 🍷 €€€€€ ★★★★★

leonardo 2003 {RB} Srednje intenzivna jantarna. Odprt razkošen aromatičen, živahen fin nos po lešnikih, mandeljnih, cveten. V ustih zelo koncentriran, sladek, z izrazitim karakterjem po kavi, čokoladi. Alkohol je umirjen. Zelo izdelan, elegantnejši stil vin iz sušenega grozolja. Z dolgim kavno čokoladnim pookusom.

● 🍷 🍷 (30) [1.333] 🍷 🍷 €€€€€ ★★★★★