



Pinot Grigio Cru Selection 2022

**Kupferfarben, komplexe Duftnote
von getrockneten Früchten, delikate
Mandelnote, harmonisch**

Winzer: Simcic Marjan

Region: Brda

Rebsorte: 100% Pinot Grigio

Farbe: weiß

Ausbau: 12 Monate großes Holzfass

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 12 - 14°C

Kulinarischer Tipp: Zu Hummerbisque, feinen
Pilzgerichten und Edelfischen wie Steinbutt, Wels und
Waller

0.75 l – Bestellnummer n503822

Simcic Marjan Brda

Bereits 1860 glaubte Anton Simcic an die mineralischen Böden der slowenischen Region Brda (zu deutsch: Hügel), kaufte einen Bauernhof in Medana und begann mit dem Weinanbau. Der Erfolg gab ihm recht, die Familie blieb dem Wein treu, und so leitet heute in fünfter Generation Marjan Simcic zusammen mit seiner Frau Valerija das Weingut. Es umfasst inzwischen 18 Hektar, wobei einige Rebgrärten älter als 55 Jahre sind und alle nur von Hand bearbeitet werden. Das Weinbaugebiet Brda liegt nur

wenige Meter vom Collio, dem italienischen Friaul entfernt. Die geologischen und topographischen Bedingungen sind sehr vergleichbar. Das Weingut setzt auf traditionelle Vinifikation, lässt den Weinen ihren Spielraum und ist sehr darauf bedacht, durch sie die Charakteristik der Region Brda widerzuspiegeln. Daß ihm das hervorragend gelingt, zeigen die vielen internationalen Auszeichnungen, mit denen er nahezu überhäuft wird.