Milan Nestarec BEL Litra 2021



MILAN NESTAREC, MORAVIA, TŠEKKI **Nat**

Rypälelajikkeet	Grüner Veltliner, Müller-Thurgau, Welschriesling
Alkoholi	12,0 %
Kuvaus	“For that moment when magnum feels a tad too decadent but a regular 750 just won’t do.”
Ruokasuositus	Sellaisenaan nautittavaksi isoin kulauksin hyvässä seurassa. Sopii mainioisti myös raikkaiden ja hapokkaiden annosten kanssa; ceviche, graavikalat, ravut. Loistava kesäisten salaattien ystävä. Tykkää miedosta ja kermaisesta vuohenjuustosta.
Viinialue	1,8 hehtaarin sekapalsta.
Pullokoko	100cl
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	“NEW VERSION OF BEL. It’s a wine made in a very classical way, no maceration, just gentle press and then some time in stainless steel. To keep it this approachable, BŠl gets some added sulfur (about 15 ppm). I don’t use SO2 when I don’t have to, but I’m not dogmatic about it – in this case, it goes well with the wine’s easy character. Otherwise, all is like you’re used to with us, natural yeast, no fining or filter.”

Milan Nestarec

MORAVIA, T□EKKI

Milan Nestarec viljelee viiniköynnöksiä kahdeksan hehtaarin alalla Hanacke Slovackon ala-alueella Moraviassa, Etelä-T□ekissä. Viinitila on melko nuori, sillä Milan Nestarec Sr. istutti ensimmäiset köynnökset vuonna 2001. Kaikki toiminta on mahdollisimman luonnollista ja viininvalmistuksessa pyritään ilmentämään luontoa puhtaimmillaan. Kaikki viinit ovat hyvin luonteikkaita ja koska ne on tehty intohimolla ja intuitiolla, kuvastavat ne valmistajiensa niin hyviä kuin huonojakin luonteenpiirteitä. Tärkeintä on ottaa viinit vastaan sellaisina kuin ne ovat ja muodostaa niistä omat mielipiteensä.
Milan Nestarecin 'constantly evolving' viinifilosofia ja -valmistusmetodit ovat tuottaneet aina todella kirjavan sarjan eri tyylisiä viinejä. Pitkään Milan keskittyi yhden lajikkeen viineihin, joissa kuorikontakti pelasi suurta roolia. Mutta nykyään meininki on hieman eri; 2018 vuosikerrasta eli White Label Vol.2 -sarjasta lähtien kaikki viinit ovat pääosin sekatarhoilta (field blend) ja kuorikontaktia käytetään max. 10% blendistä. Viinit kypsyvät n. 2-3 vuoden ajan vanhoissa paikallisissa tammitynnyreissä tai akaasia-tynnyreissä. Ei kirkastusta, ei suodatusta, ei lisättyä sulfiittia.