



# Milan Nestarec Barvířka

## 2020

MILAN NESTAREC, MORAVIA, Tšekki **Nat**



|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rypälelajikkeet | 20% blend of white grapes, 30% Zweigelt, 50% Dornfelder                                                                                                                                                                                                                    |
| Alkoholi        | 11,50 %                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Kuvaus          | Milan: "Barvířka; wine with an unpronounceable name, born because I changed my mind. It has low tannins, high colour, low alcohol and high drinkability; I drank a bottle in an hour all by myself so you can take my word for it. Serve hell-chilled with an open mind. " |
| Ruokasuositus   | All Rounder kevyt mehukas punkku! Charcuterie, kevyet alkupala-annokset, tartar/Carne Cruda, käsintehdyt tuoremakkarat, yrttiset tomaattipohjaiset pastakastikkeet. Sellaisenaan janojuomaksi.                                                                             |
| Viinialue       | Moravia, Kaakkois-Tšekki.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Laatikkoko      | 6 kpl/laatikko                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Muuta           | Viini kypsyy noin vuoden verran isoissa 600l tammitynnyreissä.                                                                                                                                                                                                             |

## Milan Nestarec

MORAVIA, Tšekki

[Milan Nestarec](#) viljelee viiniköynnöksiä kahdeksan hehtaarin alalla Hanacke Slovackon ala-alueella Moraviassa, Etelä-Tšekissä. 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 -valmistusmenetelmät ovat tuottaneet aina todella kirjavien sarjojen eri tyyliä 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 lisätyä sulfittia.