Milan Nestarec Podfuck Red 2018

MILAN NESTAREC, MORAVIA, TŠEKKI **Nat**

Rypälelajikkeet	20% Blaufränkisch, 20% Pinot Gris, 60% Pinot Noir
Alkoholi	13,00 %
Kuvaus	Ennen tuhti oranssi Pinot Gris, nykyään field blend 'punkku' :)
Luonnehdinta	Elegantti mutta melko serious/complex ja todella hienostunut punaviini. Lumoava viini, joka pistää miettimään ja pysähtymään hetkeksi lasin ääreen.
Ruokasuositus	Kaikkea maistuvaa ankanrinnasta erilaisiin pateisiin & charcuterie meininkiin. Tyylikäs viini, jolle voi valita jotain tyylikästä tai sitten ei niin tyylikästä purtavaa kyytipojaksi, Your call!
Viinialue	Rypäleet kerätty kahdelta vierekkäiseltä palstalta; Zadni & Otahal.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Milan: "I loved this addition so much that—surprise surprise—the Podfuck **2018** has switched sides and it's time to call it what it is: a bloody great red! Roughly 60% Pinot Noir, 20% Blaufränkisch, 20% Pinot Gris who works as a diplomatic bridge between the PN and BF (aka the PN of the East, they say). All from our almost neighboring plots Zadní and Otáhal, picked and fermented together. The full cheating circle, you might say; but I actually see it as a continuity of this wine's story, a story of searching for elegance despite all my imperfections. Nestarec wabi-sabi. And I can't be happier with it – not another macerated PG that the world already has a lot of, but a unique red-white blend that wonderfully mirrors our Bílovice loess."

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.