



# Podfuck 2016

MILAN NESTAREC, MORAVIA, Tšekki

Rypälelajikkeet	Pinot Gris
Alkoholi	13,5 %
Viinialue	Moravia
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	3 viikon maseraatio kuorien kanssa isossa 600 litran tammitynnyrissä ja viini jatkaa kypsymistään samassa tynnyrissä vielä 18kk ajan. Ei suodatusta, ei kirkastusta, ei sulfiitin lisäystä.



## 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 -valmistusmetodit ovat tuottaneet aina todella kirjavan sarjan eri tyyllisiä 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 lisäystä sulfiittia.