



Nepraš Savrie 2022 - Sec

NEPRAŠ & Co. a été fondée par Radomír Nepraš et sa famille en 2012 dans la zone protégée du paysage de Pálava – une zone de biosphère UNESCO dans les collines de Pálava à Mikulov, République tchèque. La philosophie est simplement de produire des vins de haute qualité très typiques de la région de Pálava en utilisant les méthodes de production les plus douces. Des méthodes biologiques sont suivies à la fois dans les vignobles et la cave.

Savrie est un assemblage de Sauvignon Blanc et de Riesling.

Les raisins proviennent des vignobles Altenberg/Stará Hora + Steinriegel/U Božích muk, connus pour produire des vins avec une grande minéralité.

Attendez-vous à un vin léger, frais et harmonieux, avec un minimum de sucre résiduel et une acidité équilibrée.

Le vin a été fermenté dans un fût en bois – Doppelstuck.

Idéal à déguster au verre ou accompagné de fruits de mer, crustacés, poulet, porc et fromage de chèvre.

Analyses Alcool : 10,5 %

Sucre résiduel : 1,2 g/l





Nepraš Savrie 2022 - Dry

NEPRAŠ & Co. was founded by Radomír Nepraš and his family in 2012 in the Palava Protected Landscape area – a UNESCO Biosphere Area in the Palava Hills, Mikulov, Czech Republic. The philosophy is simply to produce high quality wines very typical of the Pálava region using the most gentle production methods. Organic methods are followed both in the vineyards and the winery.

Savrie is a cuvee of Sauvignon Blanc and Riesling.

The grapes come from the Altenberg/Stará Hora + Steinriegel /U Božích muk vineyards known to produce wines with great minerality.

Expect a wine that is light, fresh, and harmonious with minimal residual sugar and balanced acidity.

The wine was fermented in a wooden barrel – Doppelstuck.

Lovely by the glass or paired with seafood, shellfish, chicken, pork and goat cheese.



Analytics

Alcohol:	10.5%
Residual Sugar:	1.2 g/l

