



Nepraš Riesling Sans Soufre – Sec, Naturel

NEPRAŠ & Co. a été fondée par Radomír Nepraš et sa famille en 2012 dans la zone protégée du paysage de Palava – une zone de biosphère de l'UNESCO dans les collines de Palava, Mikulov, République Tchèque. La philosophie est simple : 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 tant dans les vignobles qu'à la cave.

Le Riesling Sans Soufre 2018 est un Riesling naturel sans aucun soufre. Les raisins proviennent du vignoble d'Altenberg et arborent une étiquette créée par la légende du street art, TIMA.

Le vin a été vinifié sans l'ajout d'aucun additif. Il a fermenté spontanément dans un fût spécial Doppelstock sans clarification ni filtration. Le vin a passé cinq ans dans le fût. Aucun soufre n'a été ajouté. Il a été mis en bouteille à la fin de novembre 2023.

COULEUR : Blanc

APPELLATION : Vin de pays

SUCRE : Sec

VOLUME : 750 ml

ALCOOL : 13,5 % vol.

SUCRES : 0 g/l

ACIDITÉ : 6,9 g/l

LOT : 011/18

Profil

Le vin est soyeux, avec une acidité vive et une légère salinité. Au nez, on perçoit des notes de prairie et de peau de pomme. En bouche, il est sec, épicé avec une bonne minéralité.





Nepraš Riesling Sans Soufre – Dry, Natural

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.

Riesling Sans Soufre 2018 is a natural Riesling without any sulphur. The grapes come from the Altenberg vineyard and feature a label from the street art legend TIMA.

The wine was vinified without the addition of any additives. It was spontaneously fermented in a special Doppelstuck barrel without clarification and filtration. The wine spent five years in the barrel. No sulphur was added. It was bottled at the end of November 2023.

COLOR	Whites
ATTRIBUTE	Land wine
SUGARS	Dry
VOLUME	750 ml
ALCOHOL	13.5 % vol.
SUGARS	0 g/l
ACIDS	6.9 g/l
BATCH	011/18

Profile

The wine is silky, with vibrant acidity and a slightly saltiness. On the nose expect meadow and apple peel. On the palate the taste is dry, spicy with good minerality.

