

Pressmeddelande 2.2.2016

Viking Lines fartygsviner 2016–2017

Viking Line har presenterat fartygets viner för åren 2016–2017. Vinerna väljs för två år i taget, och de består av ett röd- och vitvin samt två mousserande viner, varav det ena är en champagne. Fartygets viner väljs med omsorg och expertis, eftersom de är en viktig del av smakupplevelserna ombord.

Viking Line beaktar i synnerhet prisvärdheten när fartygets viner väljs ut. Det nya vitvinet 2016–2017 är Freeclimber Riesling från Moseldalen i Tyskland, medan fartygets nya rödvin är Réserve Spéciale Cabernet-Merlot, Gérard Bertrand. De mousserande vinerna under följande tvåårsperiod är italienska Belvino Durello Lessini och champagnen Charles Heidsieck Brut Réserve.

– Fartygets viner är en garant för hög prisvärdhet. Man kan njuta av vinerna i fartygens restauranger eller köpa med sig hem från taxfreebutiken. Vårt mål är ett brett utbud av vin och champagne, och vi är speciellt stolta över att kunna erbjuda produkter från såväl stora, kända vingårdar som mindre, individuella producenter, säger Kim Engblom, Viking Lines Tax Free Manager Sales & Purchasing.

Unga hantverkare och passion för ekoodling

Druvorna till fartygets nya vitvin, Freeclimber Riesling, växer på de branta skifferslutningarna vid floden Mosel. Vinet tillverkas för hand av fyra unga och innovativa proffs i utmanande förhållanden.

Den höga kvaliteten på Freeclimber Riesling beror på att man använder druvor som mognat längre än vanligt i kombination med modern och innovativ vintillverkning. I processen används ekologisk jäst samtidigt som man drar nytta av svala temperaturer i produktionen. När man smakar på vinet inser man varför det lönar sig att odla rieslingdruvan på några av världens mest utmanande vinodlingslutningar.

Det halvtorra vinet är en kombination av fräsch syrlighet och läckra mineraltoner. Noggrant utvalda tillverkningsmetoder ger vinet en gräddig och riklig struktur som höjer njutningsgraden. Producenterna berättar att vinet passar utmärkt till havets läckerheter, exotiska specialiteter från det asiatiska köket eller ljust kött. Freeclimber Riesling lämpar sig också som sällskapsdryck.

Gérard Bertrand, som är producent för fartygets nya rödvin Réserve Spéciale Cabernet-Merlot, är en passionerad ambassadör för den medelhavska livsstilen och de sydfranska vinerna. Han är dessutom en av Frankrikes mest framstående Ecocert-certifierade ekoproducenter. Réserve Spéciale-vinerna är lätta att avnjuta, fruktigt fräscha och moderna till sin stil. Vid tillverkningen används noggrant utvalda druvor från de bästa gårdarna i Vin de Pays d'Oc-området. Odlingen och vintillverkningen präglas både av regionens sekellånga traditioner och modern innovation.

Réserve Spéciale Cabernet-Merlot är ett runt, fylligt och fruktigt vin, och är bäst vid en temperatur på 18 grader. Det passar utmärkt till rött kött, vilt och lagrade ostar.

Högklassigt bubbel à la Essi Avellan

De mousserande vinerna har valts av Essi Avellan, Finlands första Master of Wine och Viking Lines långvariga samarbetspartner. Italienska Belvino Durello Lessini, som är fartygets mousserande vin 2016–2017, är ett fräscht och förföriskt vin vars bouquet vittnar om äpple och citrusfrukt. Vinet produceras av familjen Pizzolo, som har verkat som vinodlare i regionen i hundratals år. Familjen betraktar den höga kvaliteten som en självklarhet, som man värnar om genom att satsa på forskning och produktionskedjan.

Fartygets nya champagne är Charles Heidsieck Brut Réserve, vars producent tillhör den absoluta toppen i Champagneregionen. Champagnens rikligt rostade bouquet präglas av tropiska frukter, honung, brioche, kaffe och mjuka kryddiga nyanser. Smaken är sammetslen och bred, och dess stiligt rostade och fruktiga eftersmak varar länge. Charles Heidsieck Brut Réserve kan varmt rekommenderas även som matdryck under hela måltiden.

Tilläggsinformation:

Kim Engblom, Tax Free Manager Sales & Purchasing, kim.engblom@vikingline.com, +358 1827740
Christa Grönlund, informationschef, Marketing Communications, christa.gronlund@vikingline.com,
+358 9 123 5242
Johanna Boijer-Svahnström, informationsdirektör, Corporate Communications,
johanna.boijer@vikingline.com, +358 18 277 48