

Tiedote 2.2.2016

## Viking Linen uudet laivan viinit julkistettu

**Viking Line on julkistanut uudet laivan viininsä vuosille 2016–2017. Viinivalikoima uusitaan joka toinen vuosi, ja se koostuu valko- ja punaviinistä sekä kuohuviinistä ja samppanjasta. Laivan viinit valitaan huolella ja asiantuntemuksella, sillä ne ovat tärkeä osa Punaisten laivojen makuelämyksiä.**

**Viking Linen laivan viinien valinnassa** huomioidaan erityisesti tuotteiden hinta-laatusuhde. Uudeksi valkoviiniksi on valittu **Freeclimber Riesling Saksan Moselin laaksosta, kun taas punaviiniksi valikoitui Réserve Spéciale Cabernet-Merlot, Gérard Bertrand. Kuohuviini on italialainen Belvino Durello Lessini ja samppanja ranskalainen Charles Heidsieck Brut Réserve.**

– Laivan viinit ovat tae loistavasta hinta-laatusuhteesta. Niitä voi nauttia laivojen ravintoloissa tai ostaa tuliaisiksi tax-free-myymöistä. Viini- ja samppanjavalikoima pyritään pitämään kattavana, ja olemme erityisen ylpeitä voidessamme tarjota juomia sekä suurilta, tunnetuilta viinitaloilta että pienemmiltä, yksilöllisiltä tuottajilta, kertoo Kim Engblom, Viking Linen Tax Free Manager Sales & Purchasing.

### Viinien takana nuoret käsityöläiset ja intohimoinen luomutuottaja

Viking Linen laivan valkoviiniksi valitun Freeclimber Rieslingin rypäleet kasvavat Mosel-joen jyrkillä liuskevirinteillä. Viiniä valmistaa neljä nuorta innovatiivista ammattilaista, ja nelikko tuottaa viininsä käsityönä haasteellisissa olosuhteissa.

Freeclimber Riesling -viinin korkea laatu selittyy tavallista pidempään kypsyneillä rypäleillä ja viininvalmistuksen modernien innovaatioiden yhdistelmällä. Valmistuksessa suositaan luomuhiivaa ja hyödynnetään esimerkiksi viileää tuotantolämpötilaa. Viiniä maistaessa ymmärtää, miksi rypäleettä kannattaa kasvattaa maailman vaativimmilla viininviljelyrinteillä.

Viini on puolikuiva yhdistelmä pirteän pirstävää hapokkuutta ja herkullista mineraalisuutta. Tarkkaan valitut valmistusmenetelmät tuovat viiniin kermaisen ja runsaan rakenteen ja lisäävät sen nautittavuutta. Tuottajat kertovat sen maun täydentävän mainiosti ateriaa, jolla nautitaan meren herkkuja, aasialaisen keittiön eksoottisia erikoisuuksia tai vaaleaa lihaa. Freeclimber Riesling sopii mainiosti myös seurustelujuomaksi.

Laivan punaviiniksi valitun Réserve Spéciale Cabernet-Merlot'n tuottaja Gérard Bertrand on intohimoinen välimerellisen elämäntavan ja Etelä-Ranskan viinien lähettiläs. Lisäksi hän on Ranskan merkittävimpiä Eccert-sertifioituja luomutuottajia. Réserve Spéciale -lajikeviinit ovat helposti nautittavia, raikkaan hedelmäisiä ja tyyliiltään moderneja. Valmistukseen käytettävät rypäleet kerätään tarkkaan valikoiden Vin de Pays d'Oc -alueen parhailta tarhoilta. Viljelyssä ja valmistuksessa huomioidaan niin alueen vuosisataiset perinteet kuin modernit innovaatiotkin.

Réserve Spéciale Cabernet-Merlot on pyöreä, täyteläinen ja hedelmäinen viini, jossa maistuvat herkulliset punaisten hedelmien aromit. Sitä suositellaan nautittavaksi 18 asteen lämpöisenä punaisen lihan, riistan ja kypsien juustojen kanssa.

**Essi Avellanin valitsemat laadukkaat kuohujuomat**

**Laivan kuohuviinit on valinnut Essi Avellan, Suomen ensimmäinen Master of Wine ja Viking Linen pitkäaikainen yhteistyökumppani.** Kuohuviiniksi on valittu Belvino Durello Lessini Italiasta. Kyseessä on raikas ja viettelevä kuohuviini, jonka tuoksusta voi löytää häivähdyksiä esimerkiksi keltaisesta omenasta ja sitrushedelmästä. Kuohuviinin tuottajana on Pizzolon perhe, joka on toiminut viininviljelijänä alueella jo satojen vuosien ajan. Perheelle viinin korkea laatu on itsestäänselvyys, jota varjellaan muun muassa panostamalla tutkimukseen ja tuotantoketjuun.

Laivan uudeksi samppanjaksi Avellan on valinnut Charles Heidsieck Brut Réserve, jonka tuottaja kuuluu Champagnen alueen terävimpään kärkeen. Samppanjan runsaan paahteinen tuoksu antaa trooppisia hedelmiä, hunajaa, briossia, pehmeää mausteisuutta ja kahvia. Maku on samettinen ja leveä, ja sen tyylikkään paahteinen ja hedelmäinen jälkimaku kestää suussa pitkään. Charles Heidsieck Brut Réserve -samppanjaa suositellaan nautittavaksi vaikka läpi aterian.

**Lisätietoja:**

Kim Engblom, Tax Free Manager Sales & Purchasing, [kim.engblom@vikingline.com](mailto:kim.engblom@vikingline.com), +358 1827740  
Christa Grönlund, tiedotuspäällikkö, Marketing Communications, [christa.gronlund@vikingline.com](mailto:christa.gronlund@vikingline.com),  
+358 9 123 5242  
Johanna Boijer-Svahnström, tiedotusjohtaja, Corporate Communications,  
[johanna.boijer@vikingline.com](mailto:johanna.boijer@vikingline.com), +358 18 277 48