

Meddelande 14.12.2017

## Viking Line presenterar de nya fartygsvinerna

Viking Line har valt nya fartygsviner för den följande tvåårsperioden. Fartygsviner 2018–2019 är

- Astronomer Chardonnay, ett vitvin producerat av den australiensiska familjen De Bortoli
- Solensis Organic Syrah-Cabernet Sauvignon, ett ekologiskt rödvin producerat av den ledande franska vintillverkaren Gérard Bertrand
- Mezza di Mezzacorona, ett mousserande vin av det norditalienska vinkooperativet Mezzacorona
- Piper-Heidsieck Essentiel-champagne. Piper-Heidsieck räknas till den absoluta toppen i Champagneregionen.

Dessutom kompletteras fartygens vinlista med specialvinet Chianti Classico, producerat med ensamrätt för Viking Line av Italiens äldsta vingård Barone Ricasoli.

Viking Lines fartygsviner väljs av hundratals alternativ. I valet poängteras t.ex. ekologisk produktion, men lika viktigt är att vinerna är prisvärda. Dessutom läggs vikt vid att vinerna ska passa in i Röda båtarnas koncept för smakupplevelser.

- Vi har fått väldigt bra respons på våra viner tidigare år. För oss är det viktigt att fartygsvinerna är en garanti för ett strålande förhållande mellan pris och kvalitet. Vår personal ombord tipsar gärna om lämpliga smaker att kombinera med fartygsvinerna, såväl i restaurangerna som i butikerna, berättar Kim Engblom, Tax Free Manager Sales & Purchasing vid Viking Line.

### *Astronomer Chardonnay – en glimt av den australiensiska vinfilosofin*

Druvorna till Astronomer Chardonnay, det nya fartygsvitvinet, växer i södra Australien på familjen De Bortolis prisbelönta vingård. Familjen har byggt upp en hel vinfilosofi kring tillverkningen, och alla som arbetar på vingården följer denna filosofi. Noggrant utvalda tillverkningsmetoder ger vinet en gräddig och fyllig struktur och gör det mer njutbart.

Det svala klimatet och den stressfria tillverkningsprocessen ger det torra vinet en angenäm persikoarom med doft av nektarin och vanilj. Vinets syrlighet passar bra till bl.a. fisk och skaldjur.

### *Ekologiska Solensis Organic Syrah-Cabernet Sauvignon – traditioner och moderna innovationer från södra Frankrike*

Fartygets nya rödvin, Solensis Organic Syrah-Cabernet Sauvignon, tillverkas av Gérard Bertrand, som är en passionerad ambassadör för Medelhavslivsstilen och de sydfranska vinerna. Dessutom hör han till de största ekologiska producenterna med Ecocert-certifiering i Frankrike. I odlingen och tillverkningen beaktas såväl regionens månghundraåriga traditioner som moderna innovationer.

Det fylliga och bäriga rödvinet har lätt smak av moget björnbär. Vinet rekommenderas till rött kött, gräddig risotto och mogna ostar.

*Chianti Classico – Viking Lines specialvin från Italiens äldsta vingård*

Barone Ricasolis Chianti Classico, kommer endast att kunna köpas på Viking Lines fartyg. Druvorna på denna Italiens äldsta vingård växer på en höjd av 280–480 meter över havet, och de plockas för hand i oktober.

Vinets kryddiga arom har inslag av mörkt körsbär och mocka. Vinet är fylligt fruktigt, mörkt bärigt och angenämt syrligt. Det lämpar sig utmärkt till rött kött, vilt och hårda ostar.

**Bubbel à la Essi Avellan**

I valet av fartygets bubbel samarbetade Viking Lines experter även denna gång med Essi Avellan, Finlands första Master of Wine.

*Mezza di Mezzacorona – fylligt och kraftigt mousserande vin från Dolomiterna*

Fartygets nya mousserande vin, Mezza di Mezzacorona, kommer från italienska Alperna och de låga slätterna i Trentino Alto Adige, där vinkooperativet Mezzacorona har tillverkat viner sedan 1904. Druvorna mognar högt uppe på 400–800 meters höjd i alpsolens sken. Det svala klimatet ger dem en naturligt fräsch karaktär.

Det mousserande vinet är fylligt och kraftigt och doftar av rött äpple och vit persika med aromer av päron och nyanser av blomster och rostat. Det fräscha och fruktiga vinet passar som aperitif, till sallader, vegetariska rätter och milda fiskrätter.

*Piper-Heidsieck Essentiel – från den absoluta toppen i Champagneregionen*

Fartygets nya champagne är franska Piper-Heidsieck Essentiel. Piper-Heidsieck är den mest prisbelönta champagnegården under vårt sekel, och även i år kammade gården hem fyra pris i den internationella tävlingen Wine & Spirit Competition. Gårdens champagner charmar med sin lätt rostade och runt fruktiga karaktär.

Essentiel är gårdens specialchampagne utan årgång och den utvecklar sitt djup och sin gastronomiska karaktär under en förlängd källarlagring. Den fylliga och intensiva champagnen har små och eleganta bubblor och en smak av äpple, päron, vit persika och melon. Champagnen passar som sällskapsdryck, aperitif och till fisk och skaldjur.

**Närmare uppgifter:**

Christa Grönlund, informationschef, Marketing Communications,  
christa.gronlund@vikingline.com, tfn +358 9 123 5242

Johanna Boijer-Svahnström, informationsdirektör, Corporate Communications,  
johanna.boijer@vikingline.com, tfn +358 18 277 48