

Pressmeddelande

Meddelande 29.10.2019

Viking Line inleder decenniet med nya utsökta viner

Från början av januari 2020 får Viking Lines restauranger, barer och butiker igen in nya fartygsviner i sina sortiment. Under 2020–2021 får passagerarna stifta bekantskap med ett tyskt vitt vin, ett italienskt rött vin, en torr Prosecco och en champagne som Viking Line sedan tidigare säljer med ensamrätt.

Viner har blivit ett givet inslag i passagerarnas shoppingkorgar. Med en försäljning på över 3 miljoner liter per år är Viking Line en av Nordens största vinhandlare. I Röda båtarnas butiker och restauranger hjälper personalen kunderna att hitta sina favoriter bland ett sortiment på cirka 600 viner.

– Efterfrågan på mousserande viner är fortfarande hög och generellt tycks intresset för bubbel bara öka. De trendiga rosévinerna har varit speciellt efterfrågade i år. Efterfrågan på röda och vita viner är också på stadig uppgång, berättar Kim Engblom, Tax Free Manager Sales & Purchasing på Viking Line.

Det är lätt för passagerarna att hitta nya vinupplevelser bland de noga utvalda fartygsvinerna. Viking Lines expertråd väljer ut högklassiga och prisvärda viner bland hundratals alternativ. Vinerna väljs ut för två år i taget, nästa gång för perioden 2020–2021.

Fartygets nya vita vin är *Handwerk Riesling*, en torr Riesling av kollektivet PLOB GmbH från Moselregionen i Tyskland. *Edizione Apassimento* är ett fylligt och fruktigt rött vin från Pugliaregionen i Italien. Fartygets mousserande vin *Val d'Oca Prosecco DOC Treviso Extra Dry* tillverkas av högklassiga druvor från Valdobbiadene i Italien. Kvar i sortimentet blir också fartygets champagne *Piper-Heidsieck Essentiel by Essi for Viking Line*, som Essi Avellan valt ut med ensamrätt för Viking Line.

De nya fartygsvinerna börjar säljas på alla Viking Lines fartyg den 1 januari 2020.

VIKING LINE

Pressmeddelande

Närmare information:

Kim Engblom, Tax Free Manager Sales & Purchasing, Viking Line
kim.engblom@vikingline.com, tfn +358 18 27 000

Johanna Boijer-Svahnström, informationsdirektör, Corporate Communications,
Viking Line Abp,
johanna.boijer@vikingline.com, tfn +358 18 270 00

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

Fartygsviner 2020–2021

Fartygets vita vin: *Handwerk Riesling*

Den torra Rieslingen, producerad av tyska PLOB GmbH, kommer från Moselregionen i sydvästra Tyskland. Det här fräscha och mångsidiga vita vinet, tillverkat av druvor som vuxit på branta sluttningar, har en arom som snarare är blommig än fruktig. Viner från Mosel är kända för sin kvalitet, och tack vare regionens nordliga läge är de snäppet lättare och syrligare.

Fartygets rödvin: *Edizione Apassimento*

Det här fylliga, mjuka och harmoniska rödvinet produceras i Pugliaregionen i Italien. Vinet består av 40 % Nero di Troia-, 30 % Primitivo- och 30 % Merlot-druvor. Det har en arom av plommon, körsbär och svarta vinbär, med toner av kakao och vanilj. Det fylliga, fruktiga och harmoniska rödvinet passar särskilt bra till kötträtter och ostar. Vingården Masseria Tagaro har ägts och drivits av samma familj i fyra generationer. *Fartygets rödvin säljs i en lättare flaska än vanligt, vilket minskar förpackningens klimatavtryck med upp till 20 procent.*

Fartygets mousserande vin: *Val d'Oca Prosecco DOC Treviso Extra Dry*

Den här högklassiga Proseccon från Valdobbiadene nära Venedig sticker ut från mängden med sin lätta och blommiga karaktär, sin behagliga syrlighet och sin fräscha framtoning. Proseccon, som tillverkas av druvan Glera (85 %) och kompletteras med pinot & chardonnay (15 %), är en utmärkt sällskapsdryck men gör sig också bra tillsammans med olika fiskrätter.

Fartygets champagne: *Piper-Heidsieck Essentiel Cuvée Réservee by Essi Avellan for Viking Line*

Essentiel by Essi är en extra brut-champagne med en härligt rostad och sammetsmjuk smak och en fyllig och livfull karaktär. Den här champagnen har en arom av färsk och torkad frukt med kryddiga inslag. Den är mångsidig och elegant och kan serveras som sällskapsdryck eller aperitif, men passar också utmärkt ihop med en mängd olika rätter, i synnerhet fisk och skaldjur.

VIKING LINE