

Lehdistötiedote

Tiedote 29.10.2019

Viking Line avaa vuosikymmenen uusilla, laadukkailla laivan viineillä

Tammikuun 2020 alusta lähtien Viking Linen ravintolat, baarit ja myymälät saavat valikoimiinsa jälleen uudet laivan viinit. Vuosina 2020–2021 matkustajat pääsevät tutustumaan saksalaiseen valkoviiniin, italialaiseen punaviiniin, kuivaan Proseccoön sekä jo tuttuun Viking Linen yksinoikeudella myymään samppanjaan.

Viinit ovat vakiinnuttaneet paikkansa matkustajien ostoskoreissa. Yli 3 miljoonan litran vuotuisella myynnillä Viking Line on Pohjoismaiden suurimpia viinikauppiaita. Punaisten laivojen myymälöissä ja ravintoloissa henkilökunta auttaa löytämään suosikkinsa kaikkiaan noin 600 viinin valikoimasta.

– Kuohuviinien kysyntä on vakiintunut korkealle tasolle ja yleisesti kiinnostus kuplajuomia kohtaan tuntuu vain kasvavan. Trendikkäät roséviinit ovat olleet tänä vuonna erityisen haluttuja. Myös valko- ja punaviinien kysyntä on vakaassa nousussa, kertoo Kim Engblom, Viking Linen Tax Free Manager Sales & Purchasing.

Matkustajan on helppo löytää viinielämyksiä kokeilemalla tarkkaan valittuja laivan viinejä. Satojen vaihtoehtojen joukosta asiantuntijaraati seuloo korkealaatuisia ja hinta-laatusuhteeltaan erinomaisia viinejä. Viinit valitaan aina kahdeksi vuodeksi kerrallaan, seuraavat kaudelle 2020–2021.

Uusi laivan valkoviini on *Handwerk Riesling*, nuorista ja innovatiivisista viinintekijöistä koostuvan PLOB GmbH -kollektiivin kuiva Riesling Saksasta, Moselin alueelta. *Edizione Apassimento* puolestaan on täyteläinen ja hedelmäinen punaviini italialaiselta Puglian alueelta. Laivan kuohuviini *Val d'Oca Prosecco DOC Treviso Extra Dry* valmistetaan laadukkaana tunnetuista italialaisen Valdobbiadenen alueen rypäleistä. Valikoimissa jatkaa myös Essi Avellanin yksinoikeudella Viking Linelle valitsema laivan samppanja, *Piper-Heidsieck Essentiel by Essi for Viking Line*.

Uudet laivan viinit tulevat myyntiin kaikille Viking Linen aluksille 1. tammikuuta 2020.

VIKING LINE

Lehdistötiedote

Lisätietoja:

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

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

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

Laivan viinit 2020–2021

Laivan valkoviini: *Handwerk Riesling*

Saksalaisen PLOB GmbH:n tuottama kuiva Riesling on lähtöisin Lounais-Saksassa sijaitsevalta Moselin alueelta. Jyrkissä rinteissä kasvaneista rypäleistä valmistettu raikas ja monipuolinen valkoviini on aromeiltaan enemmänkin kukkaisu kuin hedelmäinen. Laadustaan tunnetusta Moselistä tulevat viinit ovat alueen pohjoisen sijainnin vuoksi tyyppillistä kevyempiä ja hapokkaampia.

Laivan punaviini: *Edizione Apassimento*

Täyteläinen, pehmeä ja harmoninen punaviini tuotetaan Italiassa Puglian alueella. Viini koostuu 40 % Nero di Troia-, 30 % Primitivo- ja 30 % Merlot-rypäleistä. Viinin aromissa on luumua, kirsikkaa ja mustaherukkaa, sekä vivahteita kaakaosta ja vaniljasta. Tämä täyteläinen, hedelmäinen ja harmoninen punaviini sopii erityisen hyvin liharuokien ja juustojen kanssa nautittavaksi. Perheomisteinen Masseria Tagaron viinitila jatkaa toimintaansa nyt neljännessä sukupolvessa. *Laivan punaviini myydään tavallista kevyemmässä pullossa, jolloin pakkauksen hiilijalanjälkeä saadaan laskettua jopa 20 prosentilla.*

Laivan kuohuviini: *Val d'Oca Prosecco DOC Treviso Extra Dry*

Tämä Venetsian läheltä Valdobbiadenen alueelta peräisin oleva laadukas Prosecco erottuu joukosta kevyellä kukkaisella luonteellaan, miellyttävällä hapokkuudellaan sekä raikkaalla yleisilmeellään. Glera-rypäleestä (85 %) pinot & chardonnayn (15 %) täydentämänä valmistettu kuohuviini toimii erinomaisesti paitsi seurustelujuomana, myös monipuolisesti erilaisiin kalaruokiin yhdistettynä.

Laivan samppanja: *Piper-Heidsieck Essentiel Cuvée Réservee by Essi Avellan for Viking Line*

Essentiel by Essi on upean paahteinen, kermaisen pehmeä, luonteeltaan runsas ja eloisa extra brut -samppanja. Sen aromissa on tuoreita ja kuivattuja hedelmiä sekä mausteisia vivahteita. Monipuolisena ja tyylikkäänä se sopii tarjoittavaksi niin seurustelujuomana, aperitiivina kuin monenlaisten ruokien kumppanina. Erityisen hyvin se sopii kala- ja äyriäisruokien kanssa.

VIKING LINE