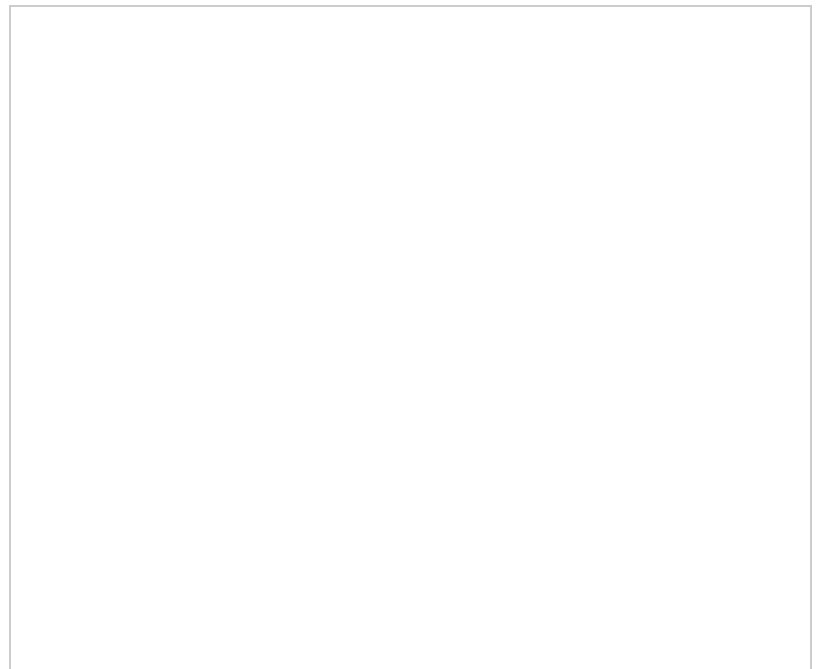




# Tallink Silja vaihtoi viinejä ja samppanjaa sekä toi laivoille oman oluen

19.5.2015 12.35

Tallink Siljan viralliset laivan viinit ja samppanja ovat vaihtuneet. Viinit valitaan laivoille kahdeksi vuodeksi kerrallaan. Vuoden 2015 toukokuun alusta Tallink Siljan laivan samppanja on Pannier Brut Sélection Champagne (Ranska), kuohuviini Heretat El Padruell D. O. Cava (Espanja), punaviini Saint Seine Grenache-Syrah (Ranska) ja valkoviini St Ursula Sommelier Select Pinot Grigio Riesling (Saksa). Pannier Brut Sélection, Champagne, Ranska 28,90 € (75 cl)/ 54,90 € (150 cl)



Laivan samppanja Pannier Brut Selection valmistetaan pääasiassa tummista viinirypäleistä, jotka luovat samppanjalle runsaan ja hedelmäisen tyylin. Pitkä kypsyminen yli kolme vuotta (E.V. eli Extra Vieillissement) Pannierin ainutlaatuisissa kellareissa lisää tähän tukevaan samppanjaan monivivahteisuutta ja hienostuneisuutta. Viini on elegantti, raikas ja hedelmäinen, mausta löytyy vivahdus briossia, leivonnaisia, akasian kukkia sekä tuoreiden hedelmien aromeja. Viiniä voi nauttia sellaisenaan tai aperitiivinä, ja se sopii hyvin äyriäisille, kalaruoille tai vaikkapa muikunmädille.

#### **Heretat El Padruell, D.O.Cava, Espanja 8,50 € (75 cl)**

Cava on valmistettu perinteisellä metodilla "Traditional Method" eli toinen käyminen on tapahtunut pullossa kuten samppanjoissa. Viiniä varastoidaan pohjasakan kanssa vähintään yksi vuosi. Laivan kuohuviini on raikas, hedelmäinen ja ryhdikäs, runsas sekä monivivahteinen. Mausta löytyy sitrushedelmien aromeja. Jälkimaku on puhdas, raikas ja pehmeä. Kuohuviini on erinomainen aperitiivi, ja se sopii myös savulohelle ja kaviaarille sekä kevyille kalaruoille.

#### **Saint Seine Grenache-Syrah, Pays d'Oc, Ranska 7,90 € (75 cl)**

Laivan punaviini on erittäin tumma, runsas ja lämminhenkinen, viinissä on tasapainoiset tanniinit. Siinä on villien marjojen, mausteiden ja kanelin aromeja ja ripaus minttua. Jälkimaku on pitkä ja silkkinen. Viini on helposti juotavaa ja täydellisen sopivaa niin piknikille kuin illalliselle grillijuhliin, Välimeren ruokien, mausteisten ruokien tai riistan kera sekä koville kypsytyille juustoille.

#### **St Ursula Sommelier Select Pinot Grigio Riesling, Rheinhessen, Saksa 7,90 € (75 cl)**

Laivan valkoviini on elegantti, raikas ja hedelmäinen, viinissä on ripaus makeutta ja sitrushedelmien aromeja. Jälkimaku on raikas ja hedelmäinen. Riesling rypäle antaa viinille raikkautta ja pinot grigio vastaavasti hedelmäisyyttä ja pehmeyttä. Nautitaan sellaisenaan tai vaikkapa kalan, merenherkkujen tai rapujen kera. Ehdoton valinta sienirisoton seuraksi.

Tallink Siljan laivan viinit ja samppanjat valitaan lähes sadan viinin joukosta tiukkojen valintakriteereiden perusteella. Viinien on oltava laadukkaita ja monenlaisiin ruokiin ja käyttötarkoituksiin sopivia. Valinnan suorittaa yrityksen sommelierien muodostama tiimi, ja valintaprosessiin kuuluu muun muassa sokkomaistelu. Laivan viinit ovat olleet useana vuonna laivojen myydyimpiä viinejä, ja niitä myydäänkin vuosittain yli puoli miljoonaa pulloa.

## **Laivayhtiölle nyt myös omat nimikko-oluet**

**Tallink Siljan laivoilla on omat viralliset laivan viinit, jotka kansainvälinen laivan sommeliereista ja kokeista koostuva raati valitsee kahden vuoden välein. Tässä kuussa yhtiö lanseeraa myös kaksi virallista Tallink Siljan nimikko-olutta.**

Tallink-konserni järjesti Tallink Siljan nimikko-oluen löytämiseksi kilpailun ja lähetti osallistumiskutsun yhteensä 20 pienpanimolle Suomessa, Ruotsissa, Virossa ja Latviassa. Kilpailuun osallistui lopulta 19 kilpailuehdot täyttävää olutta kahdeksasta eri panimosta. Tallink Siljan nimikko-oluen arvioitu myyntimäärä on 100 000 pulloa vuodessa, mistä johtuen kaikilla pienpanimoilla ei ollut mahdollisuuksia lähteä kilpailuun mukaan. Aluksi tarkoituksena oli valita yksi nimikko-olut, mutta koska kilpailuun tuli paljon ehdotuksia ja oluet olivat tasokkaita, nimikko-oluita päätettiin valita kaksi.

Palkintolautakunta koostui Tallinkin ja Silja Linen pubien joukkueista sekä ensimmäisestä olut-sommelierista, virolaisesta **Kristjan Päeskestä**. Tallink Siljan nimikko-olutta on saatavilla ravintoloissa, pubeissa ja baareissa Tallinkin ja Silja Linen laivoilla toukokuun puolivälistä lähtien.

**Norrby Dunkel** on tumma lager, joka valmistetaan Vormsin saarella Virossa. Olut sopii nautittavaksi tukevien ruokien, kuten erilaisten paistettujen ja grillattujen liharuokien tai BBQ-ruokien kanssa. Olut sopii erittäin hyvin myös useiden laivojemme uusien Grill House -ravintoloiden tarjontaan.

**Försti Ale** valmistetaan sen sijaan Helsingin edustalla Suomenlinnassa. Se on kevyt, meripihkan värinen, aromaattinen mallasolut, joka sopii juotavaksi mm. mausteisten aasialaisten ruokien, BBQ-ruokien tai vaikkapa grillimakkaran ja hampurilaisen kanssa. Se sopii hyvin myös nautittavaksi vaikkapa kuumana kesäpäivänä tai saunan jälkeen.

Sekä Norrby Dunkel (6,3 %) että Försti Ale (4,5 %) myydään laivalla 33 cl:n pulloissa hintaan 6,50 €/ pullo.

