

Lehdistötiedote 13.5.2011

Tallink Silja esittelee uudet laivan viinit ja samppanjan

Tallink Silja on perinteisesti valinnut uudet viralliset laivan viinit ja samppanjan kaikille sen laivoille joka toinen vuosi. Vuoden 2011 toukokuun alusta Tallink Siljan laivan punaviini on Galante (Shiraz Merlot IGT Sicilia 2009, Italia), valkoviini Geil (Riesling Trocken, Rheinhessen, Saksa), kuohuviini Bernard-Massard (Premium Dry, Luxemburg) ja samppanja Lanson (Black Label Brut, Ranska).

Tallink Siljan laivan punaviini Galante tulee Sisilian kahden suurimman kaupungin, Trapanin ja Palermon välillä sijaitsevalta tarhalta. Vaikka ilmasto on seudulla tunnetusti kuuma ja kuiva, köynnösten kotirinteillä lämpötila viilenee öiseen aikaan, mikä korostaa viinin aromeja. Alue on 200–300 metriä merenpinnan yläpuolella, ja pohjoisesta puhaltavat lempeät tuulet pitävät köynnökset kuivina ja terveinä. Viinin suositeltu tarjoilulämpötila on 14–16 astetta. Se sopii erinomaisesti punaisten liharuokien ja erilaisten juustojen, kuten vuohenmaitojuustojen ja kypsytettyjen juustojen, seuralliseksi.

Tallink Siljan laivan valkoviini Geil on peräisin Rheinhessenistä, jossa maaperä vaihtelee lämpimästä ja hiekkaisesta lössistä kalkki- ja savipitoiseen maaperään. Geil kelpuuttaa vain parhaat tarhat Riesling-rypäleidensä viljelyyn, ja ne ovat myös tarhoista vanhimpia, joissa rypäleitä on kasvatettu jo vuosisatoja. Viinin suositeltu tarjoilulämpötila on 6–8 astetta. Viini on hyvä nautittavaksi aivan sellaisenaan tai vaalean lihan ja siipikarjan seurana. Se toimii erinomaisesti myös aasialaisten ruokien ja klassisten kalaruokien sekä äyriäisten kanssa.

Tallink Siljan laivan kuohuviini Bernard-Massard on valmistettu Chardonnay, Chenin Blanc ja Pinot Blanc -rypäleistä. Niiden kasvupaikkojen erilaiset maaperät, kalkki- tai savipitoinen maa, antavat viinille omaa luonteikkauttaan. Sen suositeltu tarjoilulämpötila on 8–10 astetta, ja se soveltuu erinomaisesti aperitiiviksi ja alkupalojen kanssa nautittavaksi.

Tallink Siljan laivan viineistä juhlaivin, samppanja Lanson, on maultaan runsas mutta kevyt, ja sen bukeessa voi aistia kypsää hedelmää ja sitrusta. Viinin upean kirkas oljenkeltainen väri on peräisin Pinot Noir -rypäleestä, ja sen sävyssä on myös häivähdys meripihkaa. Kuplat ovat pienet, eloiset ja kestävä. **François Delamotten** vuonna 1760 perustamalla Maison Lanson -samppanjatalolla on ollut jo varhaisesta vaiheesta lähtien vilkasta kansainvälistä toimintaa, aluksi etenkin Pohjois- ja Itä-Euroopan suuntaan. 1800-luvun puolivälissä Lanson-samppanjan myynti kasvoi eritoten Englannissa, minkä ansiosta kuningatar **Victoria** myönsi vuonna 1860 Maison Lanson Père & Filsille arvostetun kuningashuoneen virallisen hovihankkijan statuksen, joka on edelleenkin voimassa.

Tallink Siljan laivan viinit ja samppanjat valitaan kahden vuoden välein lähes sadan viinin joukosta tiukkojen valintakriteereiden perusteella. Viinien on oltava laadukkaita ja monenlaisiin ruokiin ja käyttötarkoituksiin sopivia. Valinnan suorittaa yhtiön sommelierien muodostama tiimi, ja

valintaprosessiin kuuluu mm. sokkomaistelu. Tallink Siljan laivan viinit ovat olleet useana vuonna laivojen myydyimpiä viinejä, ja niitä myydäänkin vuosittain yli puoli miljoonaa pulloa.

Yhteydentotot: viestintäpäällikkö Laura Saksala, Tallink Silja Oy, puh. +358 50 377 6669, laura.saksala@tallinksilja.com.

Tallink Silja Oy on osa AS Tallink Gruppia, joka on yksi Itämeren alueen suurimmista matkustaja- ja rahtiliikennevarustamoista. Tallink Silja Oy liikennöi Suomesta Tallink-brändin alla Helsingistä Tallinnaan ja Rostockiin sekä Silja Line -brändin alla Helsingistä ja Turusta Ahvenanmaan kautta Tukholmaan. Tallink Silja Oy toimii Suomessa viidellä paikkakunnalla, Espoossa, Helsingissä, Turussa, Tampereella ja Mikkelissä ja tytäryhtiö Sally Ab Maarianhaminassa. Yritys työllistää maalla noin 500 ja merellä noin 1000 henkilöä. AS Tallink Grupp on listattu Tallinnan pörssissä.

www.tallinksilja.fi

www.tallink.com