

Noita Winery Flux Lumen 2020

Noita Winery, Fiskars, Suomi (Luomu) (Vegaani)

Rypälelajikkeet	Riesling Italico 44 %, Furmint 37 %, Gruner Veltliner 19 %
Alkoholipitoisuus	10,5 %
Happopitoisuus	6,2 g/l
Sokeripitoisuus	< 0,3 g/l
UDF tuotenro	795388 (75 cl)
Alkon tuotenro	916893 (75 cl)

Luonnehdinta

Kuivahko, hedelmäinen ja aromikas alkuviiini.

Tarjoilulämpötila ja -lasi 8–10 °C

Muuta

Viinissä käytetyt rypäleet tulevat Itävallasta, jossa ne on poimittu käsin ennen kylmäkuljetusta Fiskarsiin. Noita Wineryssä rypäleet vielä lajitellaan käsin, puristetaan ja käytetään paikallisten villihiivojen avulla kolme kuukautta ennen pulloitusta.

Tuottaja

Vuonna 2018 aloittanut Noita Winery on Fiskarsin Ruukissa sijaitseva niin sanottu urban winery, eli se tuo käyttämänsä rypäleet sopimusviljelijältä ja valmistaa viinin käsityönä omassa viinimössä. Noita Wineryn rypäleet tulevat Itävallasta Julius Haffnerin tilalta ja viinien valmistuksesta vastaa Simon McCabe, joka on myös viinimön naapurissa sijaitsevan Fiskarsin Panimon johtava panimomestari.

Noita Winery valmistaa viininsä luonnonmukaisesti ja ilman lisäaineita eli ne ovat niin kutsuttuja alkuviinejä. Viinivalmistuksen jälkeen sakka ja rypäleiden kuoret käytetään Fiskarsin Panimon puolella oluiden maustamiseen ja lopuksi vielä Ägräs Distilleryn tisleiden raaka-aineeksi.

Noita Wineryn erikoisuuksiin kuuluvat mm. Ranskasta tilattu 4 000 litran tamminen foeder sekä Georgiasta hankitut kvevrit eli amforan malliset yli sata vuotta vanhat viiniastiat. Näitä hyödyntämällä Noidan viineihin saadaan omaperäisiä ja ainutlaatuisia makuvivahteita.

© 2021 Uniq Drinks

