

Noita Winery Hex Bag 2020

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

Rypälelajikkeet	Pinot Gris 80 %, Gruner Weltliner 20 %
Alkoholipitoisuus	12 %
Happopitoisuus	5,94 g/l
Sokeripitoisuus	0,3 g/l
UDF tuotenro	795351 (75 cl)
Alkon tuotenro	

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 ja niiden rangat poistetaan ennen puristamista, joka tapahtuu perinteisesti paljain jaloin. Rypälemehun annetaan levätä neljän päivän ajan kuorisakan päällä. Käyminen tapahtuu terästankeissa paikallisten villihiivojen avulla.

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 alkuvinejä. Viininvalmistuksen 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

