

Noita Winery Pet Nat 2020

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

Rypälelajikkeet	Pinot Blanc 44 %, Riesling Italico 26 %, Furmint 10 %, Zweigelt 10 %, Blaufränkisch 10 %
Alkoholipitoisuus	11 %
Happopitoisuus	6,55 g/l
Sokeripitoisuus	6 g/l
UDF tuotenro	795385 (75 cl)
Alkon tuotenro	921233 (75 cl)

Luonnehdinta

Viiden rypäleen Pet Nat on kuivahko alkuviiini, jonka makuprofiilissa erottuu mm. vadelmaa ja mustaherukkaa.

Tarjoilulämpötila ja -lasi 12–14 °C

Ruokasuositus 

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. Pääkäyminen keskeytetään lämpötilaa laskemalla, jolloin saadaan juuri haluttu jäännössokeripitoisuus. Tässä vaiheessa viini sekoitetaan ja pulloitetaan. Toinen käyminen tapahtuu pulloissa ja kestää kolme kuukautta, minkä jälkeen pulloet etiketöidään ja lasketaan markkinoille.

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. 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.

