



Chef's Table Sikke & Pipsa -punaviini

Hedon loi yhdessä Sikke Sumarin ja Pipsa Hurmerinnan kanssa monipuolisen Chef's Table -punaviinin. Se on ylistys rennolle, maistuvalla keittiöllä ja elämänilolla.

Sikke Sumari ja **Pipsa Hurmerinta** ovat yhdessä tutustuttaneet suomalaisia keittiöidensä saloihin muun muassa helsinkiläisen Sikke's-ravintolan, keittokirjojen ja tv-ohjelmien kautta. Nyt näille keittiön kuningatarten maistuville resepteille on luotu oma Chef's Table -punaviini. Lähtökohdaksi oli luoda laadukas viini, joka sopii nautiskeluun, illallispöytään ja ruoanlaittoon.

Kyseessä on ensimmäinen, tunnettujen kasvojen tähdittämä viini, jollaista Alko etsi vakiovalikoimaansa. Se edustaa Alkon nykyistä, modernia markkinointinäkemystä. Täyteläinen, makutyypiltään mehevä ja hilloinen juoma sopii loistavasti Siken ja Pipsan reseptien pariin. Viini on ranskalainen ja se tulee eteläiseltä Languedoc-Roussillonin alueelta. Vuosikerta on 2019 ja viini on vegaaninen. Sen valmistuksessa ei ole käytetty eläinperäisiä aineksia ja siksi se sopii kaikille viinistä nauttiville niin mutkattomaan illanviettoon kuin vaativimmille illallisillekin.

Chef's Table ei ole vain viini, vaan elämäntapa. Siihen liittyy hyvästä ruoasta ja viinistä sekä ystävien seurasta nauttiminen.

Lisää tietoa, vinkkejä, digitaalisen kokkikirjan ja paljon muuta löydät: chefstableviini.fi

Tuotetiedot

Maa: Ranska

Tuontantoalue: IGP Pays d'Oc, Languedoc-Roussillon

Rypäle/rypäleet: Cabernet Sauvignon, Syrah, Marselan

Vuosikerta: 2019

Sokeri: 4 g/l

Happo: 4,5 g/l

Alkoholi: 13,5%

Pullokoko: 3000 ml

Korkki: Hana

Alko ID: 498578

Hinta: 34,88 €

Väri: Rubiinipunainen

Tuoksu: Karhunvatukkainen, metsämarjainen, kirsikkainen, kevyen

vaniljainen, mausteinen

Maku: Kuiva, täyteläinen, keskitanniininen

Ruokasuositukset: Grilliruoka, Pataruoka, Nauta, Juusto

