



# 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. Lähtökohtana 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 markkinointinäkemyistä. 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](http://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:** Rubiininpunainen

---

**Tuoksu:** Karhunvatukkainen, metsämarjainen, kirsikkainen, kevyen

vaniljainen, mausteinen

**Maku:** Kuiva, täyteläinen, keskitanniininen

**Ruokasuositukset:** Grilliruoka, Pataruoka, Nauta, Juusto

