**Fakta om Tallink Siljas skeppsviner 2019 – 2021**

**CHAMPAGNE AYALA BRUT MAJEUR EXTRA AGE – Pris: 29.90 EUR 75cl**

Ayala Brut Majeur Extra Age är gjord på 40 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir och 20 % Meunier och lagras i minst tre år. Champagnen säljs även på magnumflaska. Bortsett från att Champagne är den perfekta drycken till det mesta, passar just detta vin exceptionellt bra till fisk- och skaldjursrätter, fågel och ost.

**LA GIOIOSA AUREA BLANC DE BLANCS BRUT – Pris: 8,50 EUR 75cl**

Det italienska vinhuset drivs av familjen Moretti Polegato som har en filosofi om att göra vin på ett hållbart och innovativt sätt med respekt för miljön. Vinet är fruktigt men torrt och passar lika bra som apertif som till färska skaldjur och parmaskinka med melon.

**MONTGRAVET SAUVIGNON BLANC PREMIUM - Pris: 8,50 EUR 75cl**

I sydvästra Frankrike hittar vi producenten av skeppets vita vin. Namnet betyder slutning (mont) och jord (gravet). Detta krispiga vin är en typisk Sauvignon Blanc och har mycket smak av mineraler, lime, grönt äpple och fläder. Det bör serveras väl kylt och njuts till exempel som aperitif eller till fisk- och skaldjursrätter.

**ALLEGRANZA TEMPRANILLO-SHIRAZ - Pris: 8,50 EUR 75cl**

När våra sommelierer skulle välja ut ett rött vin föll rösterna på det spanska Allegranza. Vinet görs på 80 % Tempranillo och 20 % Shiraz. Det lagras på fransk ek och har en frisk och fruktig karaktär. Det passar perfekt till både rött kött, och kyckling men också till vegetariska svamprätter. Fruktigheten gör att det även fungerar till asiatisk hetare mat.

**HENRI GAILLARD ROSE IGP MEDITERRANEE Pris: 7,90 EUR 75cl**

Självklart har sommeliererna även valt ut ett skeppets rosévin. Det är ett sydfranskt vin från producenten Henri Galliard gjort på druvorna Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Cinsault och Rolle. Vinet är friskt och fruktigt med hög syra i eftersmaken. Utmärkt på egen hand men också perfekt till gravad lax, fräscha sallader och fruktiga desserter.

**Ship’s Special Brew**

**LIGHTHOUSE PORTER Pris: 3,50 EUR 33cl**

På ölsidan har sommeliererna valt ut en estnisk porter, Lighthouse, som bryggs med kakaobönor från Uganda och vanilj från Madagaskar. Den är ofiltrerad och opastöriserad. Smaker av rostad malt, brännt socker, kaffe och vanilj gör att den passar perfekt till en chokladdessert, men också till BBQ och kötträtter.

**NILS OSCAR KAPTEN BALDER - Pris: 2,90 EUR 33cl**

Den andra ölen som fått etiketten Ship’s Special Brew är svenska Nils Oscar Kapten Balder, en ofiltrerad lager som är ekologisk. Ölen görs på svensk malt, Balder, som var mycket populär i Sverige på 1940-talet. Humlesorten i ölen är Saphir och den ger lagern bra smak av citrus. Nils Oscar Kapten Balder passar bra till lättare kötträtter och skaldjur.