Ainoa Kaste

AINOA, HOLLOLA, SUOMI



Rypälelajikkeet	Hunaja, Mesiangervo, Puolukka
Alkoholi	5%
Luonnehdinta	Kukkaisa, raikas ja kevyesti kuohuva marjaviini. Puolukoiden ja hunajan lisäksi viini on maustettu mesiangervolla. Kasteessa voi maistaa Suomen metsät kesällä.
Ruokasuositus	Sopii aurinkoiselle terassille nautittavaksi sellaisenaan sekä marja-pavlovan tai panna cottan kanssa.
Viinialue	Suomen metsät
Pullokoko	50cl
Muuta	Puolukat käytetään miedoksi marjaviiniksi, jonka jälkeen viini makeutetaan hunajalla ja maustetaan mesiangervolla. Tämän jälkeen viini suodatetaan ja toinen tankkikäyminen saa alkaa. Tankkikäymisen jälkeen viini pullotetaan. Koko prosessi kestää vähintään 4kk, minkä aikana viinin maku syvenee ja kehittyy.

Ainoa

HOLLOLA, SUOMI

Ainoa Winery on aviopari David ja Paola Cohenin yhteinen projekti. Pariskunta muutti 2000-luvun alkupuolella Davidin päätyön perässä Espooseen, joka oli bioteknisiä -instrumentteja valmistavassa yrityksessä. Davidin harrastuksiin Yhdysvalloissa oli kuulunut viinin ja oluen tekeminen ja hän ei halunnut luopua harrastuksestaan. Ongelmaksi vain muodostui se, ettei maassamme valmisteta viiniä. Pariskunta päätti kokeilla paikallisia marjoja ja useamman yrityksen kautta, he löysivät tavan valmistaa Suomalaisista marjoista viinejä. Eritoten hillasta valmistettu viini onnistui erinomaisesti ja tämä rohkaisi pariskuntaa jatkamaan kokeiluja. Tällä hetkellä Vindirektin valikoimassa on kolmea eri marjoista valmistettua viiniä jotka ovat pokanneet palkintoja sekä Yhdysvalloissa että Ranskan arvostetuissa viinikilpailuissa.