

Tiedote 22.10.2019



Oulun Teerenpelissä tehdään suomalaista viskihistoriaa

Heinäkuussa Kauppurienkadun ja Torikadun kulmaan avatussa uudessa Teerenpeli ravintolassa on Suomen pohjoisin Whisky Cube näyttävästi esillä. Whisky Cuben sisälle varastoiduissa tammitynnyreissä kypsyy Oulun oma kaupunkiviski. Teerenpelin tislaamo tuo Cube innovaatiollaan viskin kypsymään lähelle asiakasta.

Laiseinämin varustettu Whisky Cube on sijoitettu keskeiselle paikalle Oulun Teerenpeli -ravintolaa niin, että tulevien vuosien aikana viskin kehittymisen voi aistia paikan päällä. Tynnyrit täytetään viskitisleellä lokakuussa 2019 ja viiden vuoden kypsymisen jälkeen, vuonna 2024, viski on valmista pullotettavaksi.

Viskitisle on valmistettu Teerenpelin Tislaamolla Lahdessa. Viskitisleen valmistuksessa käytetään Salpausselän pohjavettä ja ohramalla, mikä tulee lähialueelta. Tislaamo sijaitsee maailman parhaisiin lukeutuvien pohjavesivarantojen päällä, mitkä ovat muodostuneet jo jääkauden aikana.

”Hyvän mallasviskin valmistus on monen osatekijän summa. Huolellisesti valittu suomalainen ohramalla, vesi, kupariset pannutislauslaitteet, valikoidut tammitynnyrit sekä kypsymisen olosuhdetekijät muokkaavat jokainen osaltaan valmistuvaa viskiä. Eri osatekijöillä tavoitellaan täyteläistä ja tasapainoista makua ja väriä, jonka jokainen eri tynnyri omalla ainutlaatuisella tavallaan viskille antaa”, toteaa Teerenpeli Panimo & Tislaamo Oy:n toimitusjohtaja Samuli Korhonen.

Tynnyrien ja ainutlaatuisen kypsymisympäristönsä ansiosta Whisky Cubessa kypsyvä **Oulu Single Malt -viski** tulee olemaan ainutlaatuinen ja persoonallinen mallasviski, jota vastaavaa toista tuotetta ei tule olemaan.

Asiakkailla on mahdollisuus hankkia Oulu Single Malt viskistä oma osuus, joka on saatavilla viiden vuoden kypsymisen jälkeen. Osuuden hankinnasta saa lisätietoa Oulun Teerenpeli ravintolan henkilökunnalta.

Teerenpeli Oulun ravintolayrittäjänä toimii Markku Virtanen. *”Ravintolan avaamisesta lähtien Whisky Cube on herättänyt paljon keskustelua ja on ravintolan kuvatuin kohde eli asiakkaat ovat olleet kovasti kiinnostuneita tästä ravintolaympäristön erikoisimmasta yksityiskohdasta”,* toteaa Markku Virtanen ja jatkaa, että *”useat kymmenet asiakkaat ovat jo tehneet ennakkovarauksen valmistuvaan viskiin”.*

Teerenpeli Yhtiöiden perustaja Anssi Pyysing on erittäin tyytyväinen Oulussa toteutettuun Whisky Cubeen. *”Olemme Teerenpelissä tehneet uusia tuoteinnovaatioita asiakkaiden iloksi jo 25 vuoden ajan. Oulun Whisky Cube on mainio esimerkki tästä innovaatiotyöstä. Yksi piinaavammista viskin valmistusvaiheista on vuosien ”odottaminen”. Juuri tätä odotus- ja kypsymisaikaa halutaan Whisky Cubella havainnollistaa asiakkaille”,* kertoo Anssi Pyysing.

Lisätietoja:

Anssi Pyysing
Toimitusjohtaja, perustaja, Teerenpeli Yhtiöt Oy
+358 500 830 458, anssi.pyysing@teerenpeli.com

Samuli Korhonen
Toimitusjohtaja, Teerenpeli Panimo & Tislaamo Oy
+358 40 861 1081, samuli.korhonen@teerenpeli.com

Markku Virtanen
Teerenpelin yrittäjä Jyväskylä, Tampere, Oulu
+358 400 836 477, markku.virtanen@teerenpeli.com

Teerenpeli on innovatiivinen ravintola-, tislaamo- ja panimoalan perheyrittys, joka täyttää tänä vuonna 25 vuotta. Konserniin kuuluu 7 Teerenpeli-ravintolaa Helsingissä, Lahdessa, Tampereella, Jyväskylässä, Turussa, Oulussa ja Lappeenrannassa, Taivaanranta-ravintola, Teerenpeli Panimo & Tislaamo, Laivaravintola Teerenranta sekä Wine Cafe Olavi. Teerenpelin liikevaihto on noin 14 miljoonaa euroa ja yritys työllistää yli 100 henkilöä. Teerenpeli Panimo & Tislaamon tuotteet valmistetaan uusiutuvalla energialla. Tiedotteen kuvat: www.teerenpeli.com/medialle