

Tiedote 25.1.2019

Teerenpelin talonviinit by Sukula

Viininystäville on tiedossa hyviä uutisia: Teerenpelin ensimmäiset maahantuomat viinit on kehitetty yhteistyössä **Riikka & Jyrki Sukulan** kanssa. Teerenpelin talonviinejä voi maistella vain Teerenpeli- ja Taivaanranta -ravintoloissa sekä Wine Cafe Olavissa tästä viikonlopusta alkaen. Teerenpelin talonviinit Bianco di Sukula ja Rosso di Sukula valmistetaan yksinoikeudella Teerenpelille.

Teerenpelin tyyliin laatua ja rentoutta

Teerenpeli tunnetaan laadukkaista omista tuotteistaan, mutta laatuoluiden, -siiderien ja Single Malt -viskien seuran tarviataan myös laadukkaat viinit, jotka täydentävät kattavaa juomavalikoimaa. Teerenpelin yrittäjät **Marianne ja Anssi Pyysing** tapasivat Sukulat muissa asioissa, mutta samalla ajatus omasta, yksinoikeudella Teerenpelille tehdystä viinistä nousi puheenaiheeksi.

- Yhteistyö lähti luontevasti käyntiin Riikka ja Jyrki Sukulan kanssa. Etsimme valikoimiimme jotain uutta, laadukasta ja yksinoikeudella meille tehtyä. Yhteistyöviinit nimettiin simppelellä Teerenpelin Bianco di Sukula ja Rosso di Sukula -nimillä. Viinit sopivat hyvin Teerenpelin rentoon tunnelmaan, Teerenpelin kehitysjohtaja ja yrittäjä Marianne Pyysing kuvailee.

Piemonten perheviinitiloilta Teerenpeliin

Piemonten alueella viljellyt viinit ovat lähes ainoastaan DOCG- ja DOC-laatu luokiteltuja ja luokitus löytyy myös Teerenpelin talonviineistä. Viinit on valmistettu Piemonten alueen alkuperäislajikkeista Riikka Sukulan ja viinintekijän, enologi **Gianfranco Corderonin** ohjeistuksella. Viinit valmistetaan luonnollisin menetelmin piemontelaisilla perheviinitiloilla, tilojen omilta tarhoilta saaduista rypäleistä. Erinomainen kasvualusta luo viineille hyvän rakenteen, hapokkuuden ja hedelmäisyyden tasapainon.

- Teerenpelin oluet on tehty korkealla ambitiotasolla, joten se vaikutti myös viinien lähtökohtaan. Piemonten viinit ovat gastronomisia viinejä ja luonteikkaita. Teerenpelin viinit soveltuvat maistelu- ja seurusteluviineiksi mutta toimivat hyvin myös pikkusuolaisten juustojen ja leikkeiden kera, luonnehtii Jyrki Sukula.

Etiketin design by lisakki Pyysing

Teerenpelin talonviinien etiketit on suunnitellut **lisakki Pyysing**. Hän on halunnut kuvituksellaan ilmentää italialaisten Piemonten viinien, Sukuloiden ja Teerenpelin uuden yhteistyön ilmettä ja tematiikkaa.

- Arvokas, viettelevä, korkokenkäinen nainen nauttii lasillista viiniä täydessä baarissa, yksittäisellä jakkaralla. Tilanne on vapaasti hahmoteltu vaalealle taustalle yhdellä jatkuvalla ääriiviivalla, kuvailee lisakki Pyysing.

Riikka ja Jyrki Sukula kiittävät yhteistyötä onnistuneeksi ja etiketin design saa molemmilta kiitosta.

- Oli hauskaa suunnitella yhdessä Teerenpelin tarpeisiin viinit, jotka ovat loistavia seurusteluviinejä ja omaavat hyvän juotavuuden. Nämä viinit maistuvat justuinsa niin rennoilta kuin lisakin mahtava etiketin design, kertoo Riikka Sukula Piemontesta.

Lisätiedot:

Marianne Pyysing

Kehitysjohtaja, Teerenpeli Yhtiöt
+358 500 548 333

marianne.pyysing@teerenpeli.com

www.teerenpeli.com #teerenpeli #teerenpeliolkiva

Anssi Pyysing

Toimitusjohtaja, Teerenpeli Yhtiöt
+358 500 830 458

anssi.pyysing@teerenpeli.com

Lataa kuvat täältä:

www.teerenpeli.com/medialle

Kuvapankin kuvia voi vapaasti käyttää uutisoinnissa. Kuviin merkintä: Teerenpeli.

Lisätiedot viineistä:

Teerenpelin talon valkoviini – Favorita by Sukula

Lajike: Favorita

Til. %: 13,5%

Favorita-nimi on saanut alkunsa Savoyn kuninkaalta, sillä hänellä oli tapana pyytää: ”Tuokaa minulle lempiviiniäni.” Kyseisellä viinillä hän viittasi Favorita-rypäleistä valmistettuun viiniin, joka on kasvanut Piemonten alueella. Favorita-rypäleen lähteenä on Tanaro-joki ja sen jyrkät hiekkaiset maaperät. Viini on ruokahalua herättävä, kevyt ja hennon oljen värinen. Sen tasapainoinen hedelmäisyys ja hapokkuus tekevät viinistä helposti juotavan aperitiivin, joka sopii sellaisenaan seurustelujuomaksi.

Teerenpelin talon punaviini – Barbera d’Asti by Sukula

Lajike: Barbera

Til. %: 13,0%

Barbera on yksi Piemonten suosituimmista lajikkeista. Barbera d’Astista on tullut tunnettu sekä suosittu sen helpon nautittavuuden ansiosta. Kaunis, violettiin taittava punainen väri, ihanteellinen hapokkuus ja hedelmällisyys tekevät siitä helposti nautittavan sellaisenaan Teerenpelissä sekä aperitiivina että pikkusuolaisen kanssa. Viini tukee hyvin mausteisuutta, rasvoja, vahvoja makuja ja jopa makeutta ruokalajeissa, joten se on täydellinen kumppani nautittavaksi alkuruoasta jälkiruokaan asti.

Teerenpeli Yhtiöt Oy on innovatiivinen ravintola-, tislaamo- ja panimoalan perheyrittäjä, johon kuuluu Teerenpeli- ja Taivaanranta -ravintolat, Teerenpeli Panimo & Tislaamo, Laivaravintola Teerenranta sekä Wine Cafe Olavi. Teerenpeli Yhtiöiden liikevaihto on yli 14 miljoonaa euroa ja yritys työllistää noin 100 henkilöä. Teerenpeli Panimo & Tislaamon tuotteet valmistetaan uusiutuvalla energialla. teerenpeli.com