



UUESTI  
SÜNDINUD

PUHTA HINGEGA  
TUULEVESKI VIIN

## Saaremaa Vodka

*Saaremaa Vodka on premium-klassi viin, mille tootmisprotsess on allutatud rangele kvaliteedikontrollile.*

Saaremaa valmistamisel kasutatakse keskkonnasäästlikult toodetud piiritust, erakordselt puhast toorainet ja hõbefiltreerimist.

Saaremaa Vodka kasutatava piirituse tooraineks on spetsiaalselt Põhjamaade jaoks aretatud kuurealine oder, milles peaaegu puuduvad kõrvalmaitset ja -lõhna tekitavad rasvaõlid.



Saaremaa Vodka - uuesti sündinud!

Piiritus toodetakse kaasaegses Koskenkorva tehases, kus see läbib 250 destillatsioonitsüklit. Ligi 50 tundi kestva protsessi käigus eemaldatakse kõik lisaained, millega tagatakse piirituse puhtus.

Saadud piiritus segatakse Kambrium-Vendi põhjaveekihi pärineva looduslikult filtreeritud kristallselge ja pehme veega ning puhastatakse lisaks söefiltrile ka hõbedaga.

[Rohkem infot Saaremaa vodka kohta](#)

Saaremaa Vodka võib nautida jääkülmal iseseisva joogina, kuid sobib suurepäraselt ka erinevate kokteilide baasjoogiks.

Saaremaa maitseviinadest on saadaval Saaremaa Rabarber, suviselt värske rabarberimaitsega viin, mida on mõnus võtta nii külma shot'ina koos suhkruga sisse kastetud värske rabarberiga kui ka kenaks kokteiliks segatuna.

Sügisest 2016 on Saaremaa Vodka uued maitseviinad Must Sõstar & Piparmünt ning Kadakas & Metsamari. Mõlemad maitseviinad on loodud nii külma shot'ina joomiseks kui ka ideaalseks baasalkoholiks pikas kokteilis, lisades ainult kergelt maitsestatud mullivett.

Dominic restoranide peakokk Allar Oesalg näitab, kuidas valmistada hõrkusid suupisteid siiakalast Saaremaa Vodka kõrvale.