

SAAREMAA
VODKA
original



SAAREMAA VODKA

Saaremaa Vodka ir viens no pazīstamākajiem degvīna zīmoliem Igaunijā, kas tika atklāts 1996. gadā. Sāremā degvīns ir iedvesmots no Sāremā salas tīrās dabas, kultūras, vēstures un salas raksturīgā dialekta.

Saaremaa degvīns ir autentisks, uzticams un kvalitatīvs igauņu degvīns. Ūdens tiek iegūts no 145m dziļuma. Tas ir patiesi tīrs un zīdaini gluds, lieliski piemērots stipro alkoholisko dzērienu destilēšanai. Saaremaa degvīna dvēsele ir sešu rindu miežu šķirne, kas speciāli tika izstrādāta īpaši Ziemeļvalstīm. Mieži nogatavojas ātrāk un rezultātā satur mazāk blakusproduktu. Gaudos gandrīz nav kodola eļļu, kas bieži vien var radīt nevēlamu garšu un smaržu.

Galveno degvīna sastāvdaļu - etilspirtu - var attīrīt tikai ar daudzkārtēju destilāciju. Saaremaa degvīns tiek destilēts, izmantojot nepārtrauktu destilācijas procesu. Viss process ir tik pamatīgs, ka tas prasa gandrīz 50 stundas. Spirts tiek ražots modernā rūpnīcā Koskenkorva ciematā Somijā.

Saaremaa degvīnam netiek pievienotas piedevas, ieskaitot cukuru. Iegūtais spirts tiek sajaukts ar dabiski filtrētu, kristāldzīdu un mīkstu ūdeni no Kambrijas-Vērdas ūdens nesējslāņa un papildus oglekļa filtram tiek attīrīts ar sudrabu.

Sudraba filtrācijas tehnoloģija, ko izmanto tikai degvīniem ar augstu kvalitāti, padara Saaremaa vēl tīrāku un maigāku.