

# MÕNI HETK VÄÄRIB MAHEDAT.

## HÕBE MAHE

HÕBE Mahe on mahetootmise reegleid järgides toodetud kvaliteetviin, mille nimi, sisu ja pakend on suurepäraselt tasakaalus.

## MAHE

HÕBE Mahe tootmisel kasutatakse ainult eestimaist mahe-teravilja, mille loodushoidlik tootmisviis põhineb kohalikel taastuvatel ressurssidel. Mahetootmise puhul on väga oluline roll külvikordadel – samal maalapil kasvatatakse eri aastatel erinevaid kultuure. See sajandite jooksul välja töötatud ja läbi katsetatud süsteem töötab suurepäraselt ka tänasel päeval. Kahjurid ning umbrohi hoitakse kontrolli all mehaaniliste ja ennetavate võtetega. See on loomulikult palju aja- ja töömahukam, kuid tulemus on seda väärt. Mahevili on hea nii kasvatajale, tarbijale kui ka loodusele.

## HÕBE

HÕBE Mahe tootmisel kasutatakse mitmeastmelist filtreerimisüsteemi. Esmalt läbib viin tavapärase söefiltri ning seejärel 29 hõbedast filtrielementi, mis annavad joogile puhta maitse. Lõpuks suunatakse viin poleerimisfiltrisse, millega saavutatakse joogi eriline kirkus. Filtreerimismeetodist tulevalt on HÕBE Mahe kangus täpselt 39,2% vol, kuna just selle kanguse juures saavutab hõbefiltreeritud viin parima puhta aroomi ja karge maitse tasakaalu.

## VORM

HÕBE Mahe silt on trükitud ehtsale puidule, mis pärineb käsitsi valitud ja hoolikalt töödeldud palkidest. Ülikvaliteetne valitud puit võimaldab spooni koorida ilma keemilise töötlemiseta. Täiesti puhta ja loodusliku protsessi tõttu sobivad sellisest puidust pakendid kasutamiseks ka toiduainetööstuses.



## TARBIMISSOOVITUS

HÕBE Mahe on parim serveerituna temperatuuril 5 °C.

## PAKENDUSINFO

HÕBE Mahe Vodka  
39,2% vol, 700 ml  
Klaas, pakendatud 6 kaupa

