

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 4 * DECEMBER 2023

#93

vinfo

**TIPS PÅ
KLUCKANDE
KLAPPAR**

**BJUD PÅ
MADEIRA
I VINTER**

NYHET
19 JAN

**LYXA TILL
DET MED
ARMAGNAC**

NYHET
1 DEC



**CHRISTINA SKAPAR VINER
ENLIGT GAMLA METODER**

VINTERMENY: HJORTMOUSSE, LÅNGBAKAD HJORTFILÉ OCH LYXIG CHOKLADMUSSE

Lagom till jul- och nyårshelgerna lanserar vi två riktigt fina Madeiraviner från Henriques & Henriques på Systemet. H & H grundades år 1850 och anses i dag vara Madeiras främsta vinproducent.

SERVERA HÖGKLASSIG MADEIRA I JUL!

NYHET



H & H TERRANTEZ 20 YEARS OLD

Extraordinärt madeiravin som fått vila 20 år i amerikanska ekfat i Henriques & Henriques lagerlokal i Câmara de Lobos. Vinet är en blend av Terrantez från olika läger. Terrantez är en grön druva som i dag odlas endast på några enstaka hektar på Madeira.

Vinet har en angenäm doft med inslag av valnötter och torkade frukter. Smaken är fruktigt kryddig med inslag av fat och lätt ton av bittermandel.

H & H Terrantez – som fått guldmedalj i Decanter World Wines Award 2023 i London – passar fint att avnjuta som det är, till julens starka ostar, rökt skinka och gåslever.

Nr 93437, pris 899 kr i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment. För mer information om vinet, se granqvistbev.se/93437

H & H SERCIAL 10 YEARS OLD

Högklassigt madeiravin som fått vila 10 år i amerikanska ekfat. Består till 100 procent av den gröna druvan Sercial. Det bjuder på en lätt rökig doft med toner av nötter, aprikos och vanilj. Relativt torr smak med inslag av nötter och fat, frisk syra med riktigt lång eftersmak.

H & H Sercial – som fått guldmedalj i samband med International Wine Challenge 2022 i London – passar utmärkt att servera som aperitif och att dricka till fiskrätter, ostron och sushi.

Nr 94633, pris 199 kr för 375 ml i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment. För mer information om vinet, se granqvistbev.se/94633

NYHET
1 DEC



vinfo

Tidskrift från Wästergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Årgång 29. Ansvarig utgivare: **Johan Granqvist**, e-post: info@wghh.se. Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, tel 0704-44 66 82, povb@mediagram.nu. Produktion: Mediagram AB. Tryck: Trydells, Laholm, 2023. Omslagsbild: **Andréas Spangenberg**.

Vill du få digitala Vinfo i din inbox? Mejla din e-postadress till pren@vinfo.se

Favoriten från Deidesheim har blivit ekologisk



FM Riesling Forster Mariengarten från Winzerverein Deidesheim är en tysk favorit som finns på Systembolaget sedan mer än 30 år tillbaka.

Från och med årgång 2022 – som kom på Systembolaget tidigare i år – är vinet ekologiskt certifierat och flaskan försedd med en helt nydesignad etikett.

Vinet är halvtorrt och har en frisk, aromatisk doft med inslag av mandel, citrus och gröna äpplen. Smaken är aromatisk med fin balans. Du dricker det med fördel till matigare sallader, kalvkött, fläskkött, pasta, fisk och skaldjur.

Självklart görs FM Riesling precis som tidigare på Rieslingdruvor från odlingen Mariengarten i Forst, en grannort till Deidesheim. Men med skillnaden att druvorna nu är ekologiskt odlade.

Nr 5844, pris 119 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/5844



Winzerverein Deidesheim firar 125-årsjubileum

Winzerverein Deidesheim firar 125-årsjubileum i år. Det var den 16 september 1898 som vinodlaren Johannes Mungenast tog initiativet till ett samarbete i kooperativ form. Han lyckades samla 45 kollegor vid starten och redan kommande år påbörjades arbetet med att bygga vineri och vinkällare centralt i Deidesheim, strax intill järnvägsstationen. Här finns kooperativet än i dag.



REA
58:–

FYNDA DR. FAUST RIVANER!

Dr. Faust Rivaner QbA är ett halvtorrt vitt vin från Nahe i Tyskland som vi nu har satt ned priset på riktigt rejält – från tidigare 69 kronor till 58 kronor! Så passa på att fynda så länge det finns kvar i lager!

Dr. Faust Rivaner har en druvig, blommig doft med inslag av exotiska frukter. Smaken är druvig med inslag av muskat och exotiska frukter. Det passar fint att dricka som det är samt till enklare maträtter.

Nr 5923 i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast via granqvistbev.se/5923

Nya franska toppviner

Vi välkomnar det nya året med tre riktigt fina franska viner. De lanseras i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment – passa på och köp innan de tar slut!

**NYHET
19 JAN**



CHÂTEAU DALEM 2020

Fylligt rödvin från appellationen Fronsac i Bordeaux. Det består till 90 procent av Merlot och 10 procent Cabernet Franc. Druvorna är plockade och sorterade för hand.

Vinet, som lagrats 18 månader i ekfat, har en fruktig doft med kryddiga toner av björnbär och choklad. Smaken är mogen med välbalanserade tanniner och inslag av mörka bär, plommon och kryddor.

Château Dalem 2020 passar utmärkt att dricka till de flesta köttträtter, asiatiskt kök och även tonfisk.

Lämplig serveringstemperatur: 18 grader. Kan drickas nu men är gott till 2045.

Nr 92140, pris 329 kr på Systembolaget.

DOMAINE DE SACY SANCERRE BLANC 2022

Torrt vitt vin från Domaine de Sacy i Crézancy-de-Sancerre i övre Loiredalen. Det består till 100 procent av Sauvignon Blanc-druvor och har en druvtypiskt fruktig doft och smak med fräscha citrustoner.

Karine Millet driver familjegården i fjärde generationen. Vinproduktionen kombineras med spannmålsodling och nötkreaturs-uppfödning. Druvor odlas på 7,5 hektar.

Karine rekommenderar vinet framför allt till fisk och skaldjur, ostar och som apéritif.

Lämplig serveringstemperatur: 8 grader.

Kan drickas nu, men är gott till 2028.

Nr 92687, pris 249 kr på Systembolaget.

**NYHET
19 JAN**



**NYHET
APRIL**



CHATEAU LAPLAGNOTTE- BELLEVUE 2020

Fylligt rödvin (ekologiskt och biodynamiskt) från Grand Cru-appellationen Saint-Émilion i Bordeaux. Det består till 74 procent av Merlot och 26 procent Cabernet Franc som plockats och sorterats för hand.

Vinet, som lagrats två år i ekfat, har en inbjudande doft med toner av svarta vinbär och katrinplommon. Smaken är fruktig med välbalanserade tanniner och lätta inslag av pepparmynta.

Servera till grillade och stekta köttträtter, mustiga pastarätter och lagrad hårdost.

Nr 92186, pris 299 kr på Systembolaget.

FINA ÅRGÅNGAR FRÅN BONFANTE

Marco Bonfante i Nizza Monferrato i Piemonte i nordvästra Italien är en av våra mångåriga leverantörer. I sortimentet finns välkända rödviner som exempelvis Barolo och Barbaresco. De passar perfekt att avnjuta till vinterns köttretter och goda ostar.

BARBARESCO DOCG MARCO BONFANTE 2020

Fylligt rödvin, nu årgång 2020. Det görs till 100 procent av Nebbiolo-druvor och har en intensiv doft med inslag av blommor, tryffel och marsipan. Elegant smak med inslag av kryddor och mörka bär.

Barbaresco – som troligen fått sitt namn av Barbarica Sylva, ett skogsområde på romersk tid – passar fint att dricka till nötköttretter, gärna smaksatta med tryffel.

Nr 51123, pris 369 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet via granqvistbev.se/51123

STELLA ROSSA BARBERA D'ASTI DOC SUPERIORE 2015

"Röda stjärnan" är ett fylligt rödvin som till 100 procent består av Barberadruvor. Det har en intensiv doft med inslag av körsbär, mörka bär, örter och viol. Delikat, fruktig och frisk smak med lång finish.

Vinet passar fint att dricka till kraftigare köttretter baserade på gris, nöt och vilt, men även lagrade hårdostar, risotto och pasta.

Nr 76161, pris 189 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet via granqvistbev.se/76161



FOTO: ERIKA ORLANDI

Marco Bonfante driver familjevineriet tillsammans med sin syster Micaela. *Nedre bilden:* Marco gör ett fatprov på ett av rödvinerna i lagringskällaren för att kontrollera om det börjar bli dags för flasktapning.

EKOLOGISKT, FRUKTIGT, SICILIANSKT

N Nero d'Avola Sicilia DOC 2019 är ett medelfylligt, ekologiskt rödvin från Assuli på västra Sicilien. Familjevingården startade sin verksamhet 1948 och odlar i dag klassiska sicilianska druvor som Nero d'Avola, Zibibbo och Insolia på 130 hektar.

Vinet görs på Nero d'Avola, som sedan länge är Siciliens ledande blå druva. Det har en intensiv doft av mogen röd frukt och toner av lakrits. Välbalanserad, mjuk smak med fin fruktighet. Dricks med fördel till vällagrade hårdostar samt grillade köttretter, gärna med potatis.

Druvorna kommer från Assulis odlingar i Mazara del Vallo på nordvästra Sicilien.

Nr 59411, pris 125 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast via granqvistbev.se/59411



Vi skålar för

Nytt år och nya förhoppningar! Med andra ord är det dags att skåla in det 24:e året på 2000-talet. Vi har mousserande viner som passar utmärkt att beställa hem till nyårsfesten – från tyskt bubbel till champagne i världsklass.

PREMI SECCO

Prisvärt, halvtorrt mousserande från Moseldalen i Tyskland som görs på en blend av olika gröna druvor, bland annat Riesling. Premi Secco bjuder på en fruktig doft med lätta mineraltoner, smaken är angenämt fruktig med perfekt mousse. Passar fint att dricka som apéritif – då ska det vara välkylt – samt till buffé-rätter och skaldjur. Nr 87077, pris 109 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast via granqvistbev.se/87077

SOLO CAVA BRUT ORGANIC

Torrt, mousserande från Los Marcos i Spanien. Passar fint som fördrink och till lättare rätter, gärna med fisk och grönsaker. Vinet är ekologiskt och har intensiv doft av päron och äpplen med toner av lime. Smaken är fräsch med väl integrerad syra. Solo Cava framställs av druvorna Macabeu (75 procent) och Chardonnay (25 procent). Nr 51684, pris 159 kr i beställningssortimentet. Beställ via granqvistbev.se/51684

CRÉMANT D'ALSACE COMÈTE ORGANIC

Torrt mousserande från byn Wettolsheim i Alsace i nordöstra Frankrike. Passar utmärkt att dricka som apéritif, till sushi, rökt lax, skaldjursrätter och ostron men även till de flesta milda dessertostar. Det har en angenäm blommig doft och fruktig delikat smak med fin mousse. Vinet är såväl ekologiskt som biodynamiskt certifierat. Nr 73043, pris 199 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/73043

HATON BRUT RÉSERVE

Klassisk torr champagne från det familjeägda vineriet Haton i Damery. Den görs på druvorna Pinot Noir (35 %), Petit Meunier (35 %) och Chardonnay (30 %). Efter att ha lagrats minst tre år på jästfällningen bjuder den här champagnen på en stor doft av vita persikor och apelsinblom. Smaken är fylligt generös med perfekt mousse och lite rostat bröd i tonen. Servera Haton Brut Réserve som apéritif samt till ostron, skaldjur och fisk. Nr 77570, pris 369 kr i beställningssortimentet. Beställ via granqvistbev.se/77570



AKTUELLT **VINTER**

2024!

ALSACE-
KOMET



LYXIGT
FRANSKT



FOTO: ADOBE STOCK LIBRARY

Visst skulle man bli glad för en trälåda med italienska viner under granen!
Särskilt om det är exklusiva rödviner från Scriani, ett av de bästa
vinerierna i hela Valpolicella. Vem ger du bort en låda till i år?

Ge bort en exklusiv vinlåda i julklapp i år!



Scriani Valpolicella Classico "Rosso de Laura"

Scrianis stora låda innehåller sex flaskor **Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2018**. Vinet är en blend av de blå druvorna Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina och Osoleta. Efter skörd jäser de med skalet på i 15 dagar innan vinmusten pumpas över i ekfat för att mogna i 12 månader innan flasktappning och ytterligare lagring.

Vinet har en finstämd doft med inslag av plommon, mörka bär och körsbär. Smaken är fruktig med inslag av mörka bär och örter. Det är utmärkt att dricka till grillade och stekta kötträtter av nöt, gris och lamm samt lagrad hårdost, matiga sallader och kryddade pastarätter.

Nr 78759, pris 1.194 kr för 6 flaskor. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/78759



Scriani Amarone, Ripasso och Valpolicella Classico

Scrianis lilla låda är en fin julklapp till dig själv eller till vännerna som älskar kraftiga, fruktiga rödviner.

I lådan ligger en flaska vardera av **Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2018**, **Valpolicella Classico DOC Ripasso 2019** samt **Amarone della Valpolicella Classico DOC "I Scriani" 2016**.

Ripasso och Amarone framställs av druvor som får torka i upp till tre månader innan de pressas.

Vinerna passar utmärkt att servera till grillade och stekta kötträtter av nöt, gris och lamm samt lagrade hårdostar, matiga sallader och kryddade pastarätter.

Nr 76019, pris 849 kr för 3 flaskor. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/76019

ÄDLA AROMER FRÅN DIMMORNAS TOKAJ

Det milda och dimmigt fuktiga höstklimatet i Tokajregionen är viktigt för det ädelsöta vinet **Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos**. Vinet görs på Furmint och Hárslevelü, regionens klassiska druvor och finns på Systembolaget sedan 2008. Nr 2901, pris 219 kronor.

De söta vinerna från Tokaj har avnjutits sedan nästan 400 år tillbaka. Enligt legenden var det 1630 som hovpredikanten Máté Szepsi Laczkó skapade den allra första tokajern på vingården Oremus. Vinstilen har trotsat alla upptänkliga motgångar under årens lopp – såväl vinlus som världskrig – och fick en rejäl renässans när Ungerns vinnäring kom igång efter Sovjetunionens upplösning för 30 år sedan.

Tokajs druvodlingar ligger på vulkanisk mark i en särpräglad klimatnisch som skyddas av de omgivande bergen. När druvorna börjar mogna på hösten blir klimatet rejält fuktigt och det bildas ofta dimma. Det gör att druvorna angrips av ädelröta – Botrytis cinerea – och sakta skruppnar och blir som russin. Ädelrötan lakar ur vätskan i druvorna och det fruktkött som blir kvar får en koncentrerad, kraftig sötma. Efter skörd blandas botrytisangripna druvor med icke angripna druvor och pressas sedan tillsammans.

CHATEAU DERESZLA HAR ANOR från 1400-talet, men det var först år 2000 när vineriet fick franska ägare som kvaliteten höjdes avsevärt och exporten kom igång.

Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos görs på de gröngula druvorna Furmint (70 procent) och Hárslevelü (30 procent).

Furmint är något av nationaldruva och har sitt ursprung just i Tokaj: År 1611 nämns Furmint för första gången i dokument från byn Erdőbénye. Druvan angrips lätt av ädelröta och mognar sent. Vinet får tydliga toner av färsk frukt, ofta med inslag av mogna päron men även mineral, lite salta och nötter.

Hárslevelü är den andra stora druvan i Tokaj och enligt nyligen gjorda DNA-tester härstammar den från Furmint. Hárslevelü är mer aromatisk än Furmint och vinerna har ofta toner av lindbloms-honung och ibland även fläderblom.

När dessa doft- och smakintensiva druvor blandas med stor omsorg hos Chateau Dereszla blir resultatet ett sött vin i toppklass: Söt och fruktig smak



med toner av fat, honung, apelsinmarmelad och mandelmassa. Drink det exempelvis till desserter, frukt, ädelost och patéer.

NYFIKEN PÅ TORR TOKAJER?

Du som är nyfiken på vin som till 100 procent består av Furmintdruvor kan prova Chateau Dereszla Furmint Dry 2021. Vinet är torrt med angenäma mineraltoner och frisk doft av tropiska frukter. Drink det till fisk, skaldjur, sallader och som apéritif. Nr 73500, pris 119 kr i beställnings-sortimentet. Beställ enklast via granqvistbev.se/73500



ENGAGERAD VINMAKARE PÅ HISTORISK MARK

Christina Artner-Netzl och hennes familj odlar druvor på 28 hektar i ett jordbrukslandskap där druvor odlats i årtusenden. Vineriet ligger i Göttlesbrunn i Carnuntum, sydost om Wien. Regionen har fått sitt namn av Carnuntum, en gång huvudstad i den romerska regionen Pannonien. Klimatet är perfekt för druvor med varma dagar och svala nätter.

Christina skapar vin enligt gamla metoder

Christina Orange 2022 är vårt första orangevin på Systembolaget. Det ekologiska vinet, med toner av exotiska frukter och örter, kommer från Österrike och skapas av Christina Artner-Netzl enligt uråldriga traditioner.

Christina Orange 2022 lanserades i september och fick omgående fina vitsord av vinprofilen Gunilla Hultgren Karell i tidskriften *Leva & Bo*. Så här skrev hon: "Testa ett orangevin till julskinkan. Kryddigt med toner av röda bär, torkade äpplen, aprikos och med lätt strävhet".

Orangevin görs på gröna druvor som får jäsa tillsammans med skalén längre tid än vad som är vanligt för vita viner. Det blir mörkare i färgen samtidigt som smakerna utvecklas på ett spännande sätt. Ingen jäst tillsätts utan vinet fermenteras med hjälp av de jästsvampar som finns naturligt i druvskålet och det filtreras inte innan flasktappning.

ORANGEVIN ÄR EN VARIANT AV NATURVIN, det begrepp som blivit allt vanligare de senaste åren. Det finns ingen klar definition av vad ett naturvin egentligen är. Men gemensamt är att ingen jäst eller väldigt lite jäst tillsätts i druvmusten och att de inte filtreras.

– Christina Orange 2022 är ett utmärkt instegsvin för dig som hittills inte har smakat orangevin, säger Johan Granqvist på Granqvist Beverage House.

Christina Artner-Netzl började experimentera med orangevin för snart tio år sedan.

– Det var 2014, samtidigt som min andra dotter föddes. Jag ville prova på att göra en ny sorts naturnära vin och hade haft turen att träffa några kunniga personer i den amerikanska naturvinsbranschen. Jag började experimentera i liten skala och de första vinerna såldes i USA.

Netzl grundades av Christinas föräldrar Christine och Franz och är i Österrike känt för klassiska viner på landstypiska druvor som Grüner Veltliner, Blaufränkisch och Zweigelt. Därför döptes de nya vinerna efter vinmakaren.



Sauvignon Blanc-vinet som ingår i Christina Orange har lagrats i nyttillverkade amforor som rymmer 750 liter.

– Nu har Christina Wines vuxit rejält i försäljning och blivit en allt viktigare del av Netzl, säger Christina Artner-Netzl. Kunskapen om naturvin börjar nu också göra avtryck i våra klassiska viner. Hela verksamheten har blivit ekocertifierad och vi har dragit ner på tillsatser och låter naturen ha sin gång så långt vi tycker det är möjligt.

Att producera traditionella viner och naturviner i samma vineri går utmärkt, menar hon:

– Den stora skillnaden är egentligen filtreringen. Mina viner är helt ofiltrerade till skillnad mot de traditionella.





Christina Wines ligger i Göttlesbrunn, sydost om Wien. Här har vin odlats sedan romartiden.

Christina Artner-Netzl producerar fem olika viner – två röda, ett vitt, ett rosé och så det orangea som nu finns att köpa i Sverige.

– Christina Orange är en blend av Chardonnay (40 procent), Welschriesling och Sauvignon Blanc (30 procent vardera). Efter avstjälkning sker den första fermenteringen i öppna kar och först efter tre veckor pressas druvorna.

– Därefter fyller vi Chardonnay i 500-liters ekfat för att få fram den typiska krämigheten, medan Sauvignon Blanc tappas i 750-liters amforor och Welschriesling hamnar i stältankar. Blandningen görs i samband med flasktappningen.

I NETZLS VINKÄLLARE FINNS SEX AMFOROR, samtliga nytillverkade i Italien. Den första installerades för fem år sedan.

– De är dyra, men de är värda det, säger Christina Artner-Netzl. Jäsningen sker lite långsammare och smakerna utvecklas på ett mycket bra sätt.

Hon började arbeta heltid i föräldrarnas vineri 2007 efter att ha pluggat önologi – läran om vinproduktion – och vinmarknadsföring. Men hon började hjälpa till redan som barn såväl i odlingarna som i vinkällaren och bakom disken i försäljningslokalen.

– Så det var självklart att jag också skulle jobba med vin som vuxen, säger hon.

Vineriet ligger i Göttlesbrunn, i regionen Carnuntum sydost om Wien. Netzls odlingar omfattar 28 hektar i ett jordbrukslandskap där druvor odlats i årtusenden. Regionen har fått sitt namn

”Precis som alla mina viner är Christina Orange lätt att gilla. Det är okomplicerat och med god klunkabilitet.”

av Carnuntum, en gång huvudstad i den romerska regionen Pannonien. Här fanns stora militära anläggningar och lämningarna kan beskådas i en vidsträckt arkeologipark inte långt från Göttlesbrunn.

– Klimatet i Carnuntum är väldigt speciellt, säger Christina Artner-Netzl. Vi har en kombination av det milda ungerska klimatet och kalla vindar från Donau. Det innebär varma dagar och kalla nätter, vilket resulterar i kryddigt smakrika viner.

Medan 2023 varit ett vädermässigt katastrofalt år för många andra europeiska vinodlare har det varit bra i Carnuntum.

– Speciellt hösten bjöd på riktigt vackert väder och vi hade en fin skördeperiod vilket borgar för att 2023 kommer att bli en bra årgång, säger Christina Artner-Netzl.

– Hittills har vi parerat klimatförändringarna genom att öka andelen rödviner, som nu ligger på

TRIVS PÅ JOBBET

Christina Artner-Netzl stortrivs med jobbet som vinmakare och att arbeta tillsammans med familjen. "Det roligaste är kombinationen av väldigt olika arbetsuppgifter", säger hon.

65 procent hos Netzl. Men vi har fått börja arbeta på annat sätt i odlingarna, till exempel sparar vi betydligt mer löv än tidigare för att vinstockarna ska få skugga, likaså behåller vi mer gräs mellan dem. Det verkar fungera fint och vi har haft bra skördar de senaste åren.

CHRISTINA ORANGE HAR EN DJUP, spännande doft med toner av medelhavsörter, moget päron och melon. Smaken är frisk med krispig syra, mjuka tanniner och inslag av exotiska frukter och örter. Följ tipset i textens början och drick vinet till julsinka! Men det passar också fint till många vegetariska rätter med exempelvis bönor och hummus, rätter av fisk och ljust kött samt vårens sparris.

– Precis som alla mina viner är Christina Orange lätt att gilla, det är okomplicerat och med god klunkabilitet, säger Christina Artner-Netzl.

Hon stortrivs med livet som vinmakare och att arbeta tillsammans med familjen.

– Det roligaste är kombinationen av väldigt olika arbetsuppgifter. Jag jobbar ute i odlingarna, i källaren, med provningar och att se när människor uppskattar våra viner.

Maken Peter sköter vineriets maskiner och deras två äldre döttrar – 14 och 10 år – hjälper mer än gärna till, inte minst ute i odlingarna.

– Men vår minsta dotter är bara 3 år och får vänta ett tag, säger Christina Artner-Netzl och skrattar.

TEXT KARINA VON BRÖMSEN

FOTO JULIUS HIRTZBERGER OCH ROBERT HERBST

CHRISTINA ORANGE 2022

Ekologiskt vitt vin (orangevin) från Österrike som framställs av druvarna Chardonnay, Welschriesling och Sauvignon Blanc. Angenäm doft med toner av medelhavsörter, moget päron och melon. Smaken är frisk med krispig syra, mjuka tanniner och inslag av exotiska frukter och örter. Passar utmärkt att dricka till många vegetariska rätter med exempelvis bönor och hummus, rätter av fisk och ljust kött samt vårens sparris.

Nr 2756, pris 169 kr i Systembolagets fasta sortiment.

DET HÄR ÄR ORANGEVIN

Orangevin görs på gröna druvar som får jäsa tillsammans med skalen längre tid än vanligt. Det gör att vinet blir mörkare i färgen jämfört med andra vita viner samtidigt som smakerna utvecklas på ett spännande sätt. Vanligtvis tillsätts ingen jäst utan vinet får jäsa med jäst som finns naturligt i skalen. Det filtreras inte innan flasktappning.



PRELLINKIRCHEN CARNUNTUM 2020

Ett klassiskt producerat rödvin från Weingut Netzl som görs på de blå druvarna Blaufränkisch (90 procent) och Zweigelt (10 procent). Det har en angenäm doft med toner av tranbär och lätt kryddighet. Smaken är fruktig med inslag av tranbär, örtighet och mjuka tanniner. Vinet passar fint att dricka till de flesta köttätter av nöt, gris och kyckling.

Nr 54767, pris 239 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/54767



Hjort på menyn

Nichlas Fransén, kock hos VinContoret i Tidaholm, serverar recept på en middag med vilt som tema: Hjortkött i både förrätten och varmrätten. På nästa uppslag serverar Kristine Wallin en chokladig dessert. **Vintips på sidan 17.**

4 PORTIONER

HJORTMOUSSE

1dl crème fraîche
100 g cream cheese (färskost)
100 g rökt hjort eller annat rökt kött,
rökt Bärta som vegetariskt alternativ
1 msk färsk, riven pepparrot
1 knippe kruspersilja
1 paket mjukt tunnbröd

Mixa hjortköttet i matberedaren tills det blir riktigt små bitar. Blanda sedan crème fraîche och cream cheese med det mixade hjortköttet. Smaka upp med pepparrot, salt och peppar samt hackad persilja. Låt stå i kylen minst 1 timma.

TUNNBRÖD

Slå olja i en stekpanna, cirka 3 mm djupt, och hetta upp till 160 grader. Skär bröden i valfri form och friter dem cirka 20 sekunder på varje sida. Låt bröden rinna av på hushållspapper. Klara att serveras.

SERVERING

Placera tunnbröden på valfritt fat. Lägg på hjortköttsmixen och toppa med exempelvis lingon och gräslök eller kanske lite löjrom och dill.

Bärta och rotselleri passar bra som vegetariska alternativ

Bärta, som görs på ekologiska svenska ärtor, är ett bra alternativ i förrätten. Bakad rotselleri passar fint som vegetariskt alternativ i huvudrätten.

FRITERAT TUNNBRÖD MED RÖKT HJORTMOUSSE



**VINTIPS
SIDAN 17**

FOTO: PER-OLOF VON BRÖMSEN



VINTIPS
SIDAN 17

LÅNGBAKAD HJORTFILÉ MED JORDÄRTSKOCKSPURÉ, BLÅBÄRSCHUTNEY & MURKELSÅS

→ Massor av mat- och vininspiration hittar du på vår webbplats:
granqvistbev.se/inspiration/recept

4 PORTIONER

LÅNGBAKAD HJORTFILÉ

600 g hjortytterfilé eller annat passande kött, bakad rotselleri som vegetariskt alternativ

salt

peppar

1 msk smör

Sätt på ugnen på 125 grader. Putsa och krydda hjortfilén och bryn den runt om. Sätt in i ugnen låt den bakas till inntertemperaturen är 53 grader. Ta ut och låt vila cirka 10 minuter innan du skär upp.

JORDÄRTSKOCKSPURÉ

1 dl grädde

300 g jordärtskocka

200 g potatis

30 g smör

salt

Skala potatis och jordärtskockor. Skär i mindre bitar och koka dem mjuka. Pressa dem, vispa i smör och grädde till en lätt och luftig puré. Smaka av med salt.

BLÅBÄRSCHUTNEY

2,5 dl frysta blåbär

100 g socker

1 krm ingefära

1 kanelstång

1 krm mald nejlika

1 msk rödvinsvinäger

Häll alla ingredienser i en kastrull och låt småputtra cirka 20 minuter. Kyl ner och invänta servering. Det går utmärkt att spara chutney och använda den exempelvis till ostbrickan.

MURKELSÅS

100 g förvällda murklor

1 msk smör

1 finhackad schalottenlök

½ dl vitt vin eller sherry

3 dl vispgrädde

salt och vitpeppar

Hacka murklorna i mindre bitar och bryn dem med lök i smör i cirka 5 minuter. Häll i vinet och låt det koka in. Tillsätt grädde och låt koka tills såsen tjocknar. Smaka av med salt och peppar.

SERVERING

Lägg upp på tallrik som på bilden. Dekorera förslagsvis med lite färska lingon och granskott.

I receptbanken på granqvistbev.se finns receptet på dekorkexet som toppar desserten.

FOTO: KRISTINE WALLIN

CHOKLADMOUSSE MED NYPONKOLA OCH PEKANNÖT

KRISTINE WALLIN HAR SKAPAT DESSERTEN

Kristine Wallin i Ugglum utanför Falköping är en av Sveriges främsta pralinmakare. Men hon skapar också eleganta bakverk och desserter på beställning. Till vardags arbetar hon som fysioterapeut och ergonom. Du kan följa Kristines pralinverksamhet på Instagram: [@kristine.wallin](https://www.instagram.com/kristine.wallin)



4 PORTIONER

CHOKLADMOUSSE

1 gelatinblad
300 g vispgrädde
3 äggulor
1 ägg
25 g vatten
60 g socker
120 g mörk choklad, 60 % kakaohalt
2 tsk konjak

Lägg gelatinbladet i blöt i kallt vatten. Vispa upp grädden lätt. Ställ kallt. Vispa på full hastighet upp äggula och ägg till skum. Koka upp vatten och socker till 118 grader. Håll under vispning ned sockerlagen i äggen i en tunn stråle. Vispa tills blandningen nått rumstemperatur. Värm upp konjaken. Smält gelatinbladet i vätskan och blanda i det i ägg- och sockersmeten. Smält chokladen i mikron till 55 grader. Rör om ofta så den inte bränns. Blanda ned chokladen i smeten. Vänd sist i grädden. Fördela i silikonformar och ställ i frysen minst två timmar. Eller fördela moussen i glas och ställ i kylan minst 2 timmar.

NYPONKOLA

250 g grädde
210 g ljus sirap
150 g strösocker
40 g malet nyponmjöl
0,5 tsk vaniljpulver
några droppar citronsaft
30 g smör
1 krm salt

Mortla nyponmjölet fint. Blanda grädde, socker, sirap, nyponmjöl och vaniljpulver i en tjockbottnad kastrull. Koka kolasåsen under omrörning på medelhög temperatur till 109 grader (tar cirka 10 minuter). Rör i smör och salt. Blanda ordentligt och sila sedan eventuellt kolan för att få bort de större bitarna av nypon. Låt svalna till rumstemperatur innan servering.

ROSTADE PEKANNÖTTER

100 g pekannötter
30 g vatten
75 g socker

Rosta pekannötterna i en torr varm stekpanna, cirka 4 minuter. Koka upp vatten och socker i en kastrull. Tillsätt nötterna och värm under omrörning tills de sockrar sig. Häll ut allt på bakplåtspapper och låt svalna. Grovhacka.

SERVERING

Servera i portionsglas eller lägg upp på tallrik som på bilden.

Viner till middagsmenyn



Christina Orange 2022

Ekologiskt orangevin som görs på druvorna Chardonnay, Welschriesling och Sauvignon Blanc. Angenäm doft med toner av medelhavsorter, moget päron och melon. Smaken är frisk med krispig syra, mjuka tanniner och inslag av exotiska frukter och örter. Passar till hjortmousse på friterat knäcke men även julsinka och många vegetariska rätter. Nr 2756, pris 169 kr i Systemets fasta sortiment.

FM Riesling QbA 2022

Halvtorr vitt vin från Deidesheim som från och med 2022 är ekocertifierat. Frisk, aromatisk doft med inslag av mandel, citrus och gröna äpplen. Smakrikt och välbalanserat med aromatiska toner. Utmärkt till hjortmousse på friterat knäcke men även till fläskkött, pastarätter, sallad och skaldjur. Nr 5844, pris 119 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast via granqvistbev.se/5844

Sera Syrah Appasite Terre Sicilia 2021

Medelfylligt, ekologiskt rödvin. 30 procent av druvorna som ingår i vinet har fått torka några veckor enligt appassimentometoden. Resultatet är ett vin med intensiv, djup doft med toner av orientaliska kryddor och karamell. Välbalanserat, kryddig smak med angenäm syra, toner av mogna röda frukter och plommon. Passar fint att dricka till långbakad hjortfilé och många grillade köttätter. Nr 59413, pris 145 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/59413

Prellenkirchen Carnuntum 2020

Mjukt och fruktigt rödvin från Weingut Netzl i Österrike. Angenäm doft med toner av tranbär och lätt kryddighet. Smaken är fruktig med toner av tranbär, fin örtighet och mjuka tanniner. Det passar utmärkt att dricka till långbakad hjortfilé och de flesta rätter med gris- och nötkött. Nr 54767, pris 239 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/54767

Chateau Dereszla Tokaji Aszu

Ädelsött vitt vin från Ungern med frisk doft av ekfat, honung, aprikos, ananas, apelsin och saffran. Smaken är fruktig och söt med inslag av fat, honung, apelsinmarmelad och mandelmasa. Passar fint att dricka till de flesta desserter, grönmögelost och paté. Nr 2901, pris 209 kr (500 ml) i Systembolagets fasta sortiment. Finns i de flesta Systembutiker. Aktuell årgång är 2017.

Champagne Haton Cuvée Rosé

Torr, ekologisk rosa champagne i absolut toppklass. Görs på druvorna Pinot Noir, Petit Menuier och Chardonnay. Lagrad minst tre år. Fruktig, välbalanserad doft och smak med inslag av smultron, generös avslutning. Passar fint att servera till chokladmousse med nyponkola men även till ostron, skaldjur och fisk och som apéritif. Nr 77621, pris 399 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/77621

Julens snapsfavoriter!

För många har det blivit en tradition att ställa en back snaps på julbordet. Då kan alla gäster välja den snaps de gillar bäst – i lagom storlek dessutom. Vill du bara ställa fram en enda flaska? Då rekommenderar vi Västkuistsnaps.



Så här i juletid passar den röda färgen på backen extra fint och det är numera ganska många runt om i vårt avlånga land som ställer några backar mitt på julbordet. Därmed kan gästerna prova flera olika snapsar till julmaten.

Röda Backen innehåller två flaskor á 50 ml av sex snapsar: **Annebergs Kornbrännvin**, vars ursprung är de sista dropparna av det brännvin som fram till år 1951 brändes på Annebergs Gård i Dimbo utanför Tidaholm. Detta är ett klassiskt brännvin med lätta toner av honung, rund och mjuk smak med stark avslutning.

Smålandssnaps med bland annat timjan, fläder, fänkål och anis.

Västgötsnaps innehåller bland annat körsbär, vita vinbär och blad av dessa båda växter.

Fäbods snaps får sin smak av anis, fänkål och lite honung.

Hirkum Pirkum är smaksatt med Johannesört, honung och sherry.

Västkuistsnaps får sin smak av nypon, slånbar och björnbär.

Röda backen (Nr 141) finns i fasta sortimentet och kostar 309 kr. Saknas den i din butik, be personalen beställa hem.

BESTÄLL HEM SVARTA BACKEN

Vi har också **Svarta Backen** med ytterligare sex smakrika snapsar. Nr 85808 i beställningssortimentet, pris 309 kr.

För detaljerad information, se granqvistbev.se/85808

Samtliga snapsar säljs också i halvlitersflaskor.



PERFEKT TILL DEN GODA JULMATEN

Västkuistsnaps passar utmärkt att dricka till de klassiska läckerheterna på julbordet och smörgåsbordet. Snapsen är smaksatt med nypon, slånbar och björnbär och bjuder på en lång, fruktig smak med lite sötma och bett i slutet.

Västkuistsnaps är en av våra mest populära snapsar. Den finns i den röda backen men säljs också i den runda halvlitersflaskan som med lite västkustfantasi kan liknas vid en lysboj. Etiketten är skapad av västkustkonstnären Kaya Hansson.

Nr 293, pris 269 kr i Systembolagets fasta sortiment. Skulle Västkuistsnaps mot förmodan saknas i din Systembutik kan du be att personalen beställer hem den.

Glendalough Single Cask Madeira Finish

Omdömen från The
Whisky Battle Award:

DOFT: Lättsam och snygg. Något tropiskt varvas med nötter, apelsinskal tillsammans med syltiga noter.

SMÅK: Fyllig och rund med lätt sötma. Solmog citrus blandas med smak av blötlagd malt, fruktträdgård och ängsblommor. Tillgänglig i stilen och har en underbar nötigt finish.

BETYG: 8,4/10

Nr 80360, pris 529 kr.
Beställ whiskyn via
granqvistbev.se/80360



Black Bull Peated Edition

Omdömen från The
Whisky Battle Award:

DOFT: Aning sluten till en början. Havsdofter blandas med en kalkig rök och bakomliggande mörk frukt och knäck.

SMÅK: Tydlig rökighet, skogsjordiga toner och smak av gräs blandas med en tydlig alkohol. I bakgrunden lurar höstäpplen, farin och karameller. Lång finish med ihållande rök och nötigt fatavslut.

BETYG: 8,4/10

Nr 55428, pris 469 kr.
Beställ whiskyn via
granqvistbev.se/55428

HAR DU PROVAT VÅRA GULD MEDALJÖRER?

I årets upplaga av prestigetävlingen The Whisky Battle Award fick såväl Glendalough Single Cask Madeira Finish som Black Bull Peated Edition guldmedalj. Har du hunnit prova dem ännu?

Glendalough Single Cask Madeira Finish är flerfaldigt prisbelönt och har bland annat vunnit klassen Single Grain i Irish Whiskey Award.

Det här är en utomordentligt fin whiskey som först har lagrats i Bourbonfat och därefter flyttats till Olorosofat för att slutligen få sin finish i fat som innehållit canteirolagrat Madeiravin. De högt eftertraktade Madeirafaten avger intensiva smaker och aromer till whiskyn.

Black Bull Peated Edition är en specialversion av den klassiska whiskyn Black Bull. Den första "svarta tjuren" skapades redan 1864 av George

Willsher & Company i Dundee i Skottland. När förbudstiden i USA upphörde på 1930-talet kom Black Bull att bli ett av de största whiskymärkena på marknaden.

Vår Black Bull kommer från Duncan Taylor Scotch Whisky, specialist på att köpa in whisky av hög kvalitet från olika skotska destillerier. I Huntly, Speyside, finns företagets anläggning för tunnbinderi, fatlagring och flasktappning.

The Whisky Battle Awards är ett samarbete mellan tidskrifterna Allt om Whisky och Malter Magasin. Totalt har fler än 100 whiskies på den svenska marknaden provats. Samtliga paneldeltagare har en lång bakgrund som whiskyprovare och med sina erfarenheter har de bidragit till att ge rättvisa och ärliga poäng på alla bidrag i tävlingen.

Paneldeltagarnas poäng – 10 som högst – på varje whisky har räknats samman och ligger till grund för slutresultatet.



Rött från Gamla

I Systembolagets beställningssortiment finns ett unikt stort utbud av viner. Men det gäller att hitta godbitarna. Här tipsar vi om tre röda viner från Europa och tre från Nya världen. Vilka kommer att bli dina favoriter i vinter?

ITALIENSKT MED FIN FRUKTIGHET

Barbera d'Alba Superiore Ciabot della Luna 2019 är ett fylligt vin från familjevineriet VoerzioMartini i Piemonte i nordvästra Italien. Det bjuder på stor, rik doft med toner av röda frukter, plommon och björnbär. Stor, angenäm smak med sötma och fruktighet, fin finish med toner av vanilj och granatäpple. Perfekt att dricka till kraftiga köttretter och vintertidens grytor, pasta samt lagrade hårdostar.

Nr 73765, pris 249 kr (750 ml). Du beställer vinet enklast via granqvistbev.se/73765

Finns också i Magnumbutelj á 1,5 liter. Nr 54783, pris 499 kr. Beställ via granqvistbev.se/54783

SPANSKT MED TONER AV FIKON OCH EK

Aranléon Sóló Red Organic 2019 är ett medelfylligt, ekologiskt vin från Bodegas Aranléon i Los Marcos i sydöstra Spanien. Sóló Red Aranléon, som består av druvorna Bobal (80 %) och Syrah (20 %) är vineriets första vin och producerades för första gången för 20 år sedan. Det är fruktigt med tydliga inslag av svarta bär med toner av fikon och ek. Passar utmärkt att dricka till grillade köttretter och mogna hårdostar.

Nr 51682, pris 165 kr. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/51682

UNGDOMSLIGT FRANSKT FRÅN LOIREDALEN

Château d'Eternes Saumur Rouge 2018. Fylligt vin från Loiredalen i Frankrike som till 100 % görs på Cabernet Franc-druvor. Passar fint att dricka till de flesta köttretter samt lagrade hårdostar. Smaken är friskt ungdomlig med inslag av svarta vinbär, skogshallon, muskot, blåbär och lingon.

Nr 2273, pris 135 kr. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/2273

OCKSÅ SOM
MAGNUM!
(ÅRGÅNG 2020)



Kluckande
klappar!

och Nya världen



GAMLA OCH NYA VÄRLDEN? I vinsammanhang talas det ibland om Gamla och Nya världen. Gamla Världen är Europa medan Nya Världen är alla vinodlande länder utanför Europa.

KALIFORNISKT TILL DET MESTA I GRILLVÄG

Ivory & Burt Red Blend 2018 är ett fylligt, smakrikt vin från familjevineriet Lange Twins i Kalifornien. Det framställs av de blå druvorna Syrah, Petit Sirah och Cabernet Sauvignon. För att mjuka upp och skapa mesta möjliga fruktighet tillsätts också en liten del av den gröna druvan Viognier. Smaken bjuder på mogna mörka bär och ett friskt kryddigt avslut med runda tanniner. Perfekt till de flesta grillrätter, lagrad hårdost samt bufféer.

Nr 2497, pris 165 kr. Du beställer vinet enklast via granqvistbev.se/2497

PASTAVÄNLIG SHIRAZ FRÅN "DOWN UNDER"

Richard Hamilton Little Road Shiraz 2020 är ett fylligt vin som görs på druvor från odlingar i Adelaide i regionen McLaren Vale i södra Australien. Fruktigt doft med inslag av plommon, svartpeppar och cederträ. Fruktig, fyllig och elegant smak med mjuka tanniner. Utmärkt att dricka till pastarätter, men passar också fint till kött och smakrika vegetariska rätter.

Producent är Leconfield Wines som drivs av Richard och Jette Hamilton. Richards förfader, som också hette Richard Hamilton, planterade de första vinrankorna i Adelaide i slutet av 1830-talet.

Nr 51405, pris 199 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/51405

ÖRTIGT FRÅN CHILES HEMLIGA DALGÅNG

First Edition Cabernet Sauvignon 2020 är ett fylligt vin från vineriet Valle Secreto (hemliga dalen) i Cachapoaldalen i Chile. Det består till 100 procent av Cabernet Sauvignon och har en fin doft med örtiga toner. Smaken är fruktig med inslag av blåbär, ceder, hallon, choklad och peppar. Utmärkt att dricka till rätter av nöt, lamm, vilt, charkuterier samt lagrade hårdostar.

Nr 2278, pris 209 kr. Du beställer enklast på granqvistbev.se/2278

AVRUNDA MIDDAGEN MED ARMAGNAC

Låt ett glas Armagnac blir den perfekta avrundningen på en god middag. Avnjut det lyxiga destillatet till en fin pralin och en kopp välbryggt kaffe! Vi har flera högklassiga sorter från Armagnac Castarède, världens äldsta armagnachus.

GÅVA TILL 50-ÅRINGEN: 50-ÅRIG ARMAGNAC

Låt en flaska **Armagnac Nismes-Delclou 1973** bli en uppskattad födelsedagspresent till vännen som fyller 50 år i år!

1973:an har en välbalanserad, intensiv smak med lång finish och passar utmärkt efter maten, till mörk choklad, kraftiga desserter eller en cigarr.

Basen är must av druvorna Folle Blanche, Ugni Blanc och Colombard som destillerats och sedan mognat på ekfat i 50 år innan flasktappning.

För att garantera bästa kvalitet gör destilleriet sina speciella 400-litersfat i egen regi. De ekar som växer i trakten har mörkare färg än andra ekar, vilket också gör att den färdiga armagnacen får en mörkare färg.

Nr 54618, pris 1.349 kr (500 ml) i beställnings-sortimentet. Du beställer enklast via granqvistbev.se/54618



LYXIG XO SOM PASSAR TILL DESSERTEN

Armagnac Nismes-Delclou XO passar perfekt att servera till mörk choklad och kraftigare desserter, men även som digestif och till en god cigarr. XO innebär att en armagnac har lagrats minst 10 år. Den här har dock lagrats i minst 20 år innan flasktappningen!

Nismes-Delclou är ett av flera varumärken inom Armagnac Castarède. Namnet kommer från en känd borgmästare i Paris på 1870-talet. Castarède grundades år 1832 och drivs nu av Florence Castarède i sjätte generationen.

Nr 86033, pris 699 kr (500 ml) i Systembolagets beställnings-sortiment. Du beställer enklast via granqvistbev.se/86033



TAPPAS DIREKT FRÅN FATET

Armagnac Nismes-Delclou Brut de Fut 10 YO Cask Strength 51.7 % har lagrats 10 år och tappats på flaska direkt från fatet. Nr 57055, pris 1.199 kr. För detaljerad info och beställning: Se granqvistbev.se/57055

PASSA PÅ: VI HAR SÄNKT PRISET PÅ VÅR EXKLUSIVA ROM

Lagom till jul- och nyårshelgerna har vi sänkt priset åtta av sorterna i vår serie Rhum Selection.

Rhum Selection destilleras och lagras på olika ställen i Västindien samt Syd- och Centralamerika och buteljeras i Tyskland.

Tillverkningen har flerhundraåriga traditioner och sker på i princip samma sätt som med whisky och konjak fast med annan råvara. Vår rom är producerad av sockerrörssaft och destillerad i enkelpannor till skillnad från enklare rom som produceras av melass genom kolonndestillering.

Rhum Selection Paraguay 3 YO Otisa Sugar Mill Organic är en av de åtta prissänkta. Den har fruktiga toner av sockerrör och vanilj med liten gräsighet. Smaken är välbalanserad med inslag av frukt- och ektoner. Nr 87672, pris 519 kr (tidigare 599 kr). Beställ enklast via granqvistbev.se/87672

Se övriga sorter på sidan 30.



På gång i vinter och vår

För anmälan och mer information, besök vår hemsida www.vincontoret.se/tidaholm
Du kan också ringa oss på 0502-25 00 00 eller mejla till tidaholm@vincontoret.se

Kalendariet uppdateras löpande. För aktuell version, se hemsidan. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.
Eventuell specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) meddelar du vid bokningen.

När du bokar ett evenemang hos oss gäller våra allmänna bokningsvillkor. En fullständig version av dessa hittar du på vår hemsida. Avbokning som görs senare än tio arbetsdagar innan evenemang debiteras 50 procent av priset. Vid avbeställning senare än fem arbetsdagar före evenemang debiteras fullpris.



FOTO: ERIKA ORLANDI

Under dryckesprovarkvällen får du prova viner bland annat från Micaela och Marco Bonfante i Piemonte – en av våra mångåriga leverantörer.

ITALIENSK DRYCKESPROVARKVÄLL LÖRDAG 27 JANUARI

ÅRETS
JULKLAPPS-
TIPS!

Viva Italia! Kvällen inleds med en djupdykning i italiensk dryckeskunskap. En sittande vinprovning, tillsammans med provningsledare, där vi provar några av Italiens storheter! De italienska smakerna återkommer sedan i matsalen, där vi serverar en buffé. Priset för den sittande vinprovningen inklusive buffé med ett glas vin eller en öl är **845 kr per person**. Vi startar med provning i Gårdshuset klockan 16.00. Därefter serveras kvällens italienska buffé i vår matsal.

Klockan 18.30 öppnar del två av vår Dryckesprovarkväll – en mini-mässa med vin, öl, bubbel och kvalitetssprit från hela världen! I vår källare kan du prova säkra klassiker och smaka dig fram till nya favoriter. Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glaset. Våra kunniga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. Provningsstationerna är öppna från 18.30 till 23.00. I priset, **845 kr per person**, ingår tio kuponger som du använder till provning. Klockan 20.00 serveras du vår italienska buffé med ett glas vin eller öl. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker!

Om du önskar starta med den sittande provningen av vin och sedan fortsätta med vår Dryckesprovarkväll är priset **1.145 kr per person** inklusive buffé och dryck till maten. Boka evenemanget via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

ÖLPROVNING MED ÅSALID BRYGGERI LÖRDAG 10 FEBRUARI

Malt, humle, jäst och vatten är de huvudsakliga ingredienserna i öl. Men om all öl nu görs på samma grund, varför smakar då inte allt samma? Öl är en fantastisk dryck som bjuder på stor variation i såväl smak som utseende.

Den här kvällen får vi besök av Åsalids Bryggeri i Falköping, som presenterar sina ölsorter närmare under en sittande provning. Efter provningen serveras du en riktig klassiker i matsalen – schnitzel med stekt potatis, rödvinssås och klassiska tillbehör. Givetvis med ett glas kall öl till! Dessutom möjlighet att köpa extra öl från tapp!

Priset för ölprovning inklusive schnitzel och öl är **449 kr per person**. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Vi startar klockan 18.00!

ÅRETS
JULKLAPPS-
TIPS!



FOTO: ADOBE STOCK LIBRARY



Waygu väntar
på kvällens
exklusiva köttallrik.

FOTO: ADOBE STOCK LIBRARY

GOURMETKVÄLL: KÖTTGOURMANDERNAS AFTON – VÅRA BÄSTA KÖTTBITAR OCH SMAKRIKA RÖDVINER

LÖRDAG 24 FEBRUARI

En kväll för dig som älskar riktigt fint kött! Vi har låtit kocken välja ut sina favoriter bland svenskt kött av högsta kvalitet. Varje köttbit har behandlats med stor varsamhet och respekt. Tillbehören är noggrant utvalda för att lyfta fram de absolut bästa smakerna och egenskaperna hos råvaran. Till varje rätt provar vi två viner som tar smakerna på talliken till nya nivåer! Kvällen bjuder på följande:

FÖRRÄTT

Toast Pelle Janzon – en toast med tunn oxfilé, rå äggula, löjrom och rödlök.

VILTALLRIK

Reninnerfilé: Den absolut finaste delen på renen. Otroligt mörk och med en härlig viltsmak. Renen är den svenska skogens stolthet. Vi har valt ett kött som kommer från Kalix.

Dovhjärtfilé: Ett delikat viltkött med mild viltsmak. Mörkt och magert. Filén är den finaste delen på dovhjorten och den måste hanteras med största varsamhet för att inte bli torr.

EXKLUSIV KÖTTALLRIK

Ryggbiff från Dalsjöfors, marmoreringsgrad fyra: Mörk, välsmakande premiumryggbiff från småskalig produktion. Ett marmorerat kött har stråk av insprängt fett. Fettet fungerar som smakbärare och ger ett saftigt kött. Denna köttbit har marmoreringsgrad fyra på en femgradig skala!

Svensk Wagyu: Mycket exklusivt kött som har sitt ursprung i Japan (det världsberömda Kobeköttet kommer från Wagyukor). I Sverige finns endast ett fåtal uppfödare av kor av Wagyurasen – djur som ger utsökt mörkt och välsmakande kött som riktigt smälter i munnen!

DESSERT

Vi avslutar med en riktigt kraftig chokladdessert!

Priset för denna gourmetkväll med exklusiva köttträtter och viner är **1.695 kr per person**. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Välkommen klockan 18.00!



Njut av skaldjur
och champagne på
VinContoret!

FOTO: ADOBE STOCK LIBRARY

SKALDJUR OCH CHAMPAGNE

LÖRDAG 16 MARS

Vem kan motstå kombinationen bubbel och skaldjur? Kvällen inleds med en egenprovning av Champagne och andra skaldjursviner, som du provar tillsammans med ditt bordssällskap. Vi dukar fram en provningsbricka med fyra viner samt ett underlag där vi presenterar dryckerna och provningsteknik. Du får också in en tallrik med delikatesser från vattnet som har valts ut för att matcha vinerna. Prova olika kombinationer för att hitta just din favorit!

Efter provningen serveras du en skaldjurstallrik med det bästa från hav och sjö samt ett glas Champagne därtill. Vi dukar också upp en välkomponerad buffé med tillbehör som passar de vattenlevande delikatesserna.

Priset för denna skaldjursafton är **1.195 kr per person** inklusive egenprovning med smaktallrik, skaldjurstallrik med tillbehör samt ett glas Champagne till maten. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Välkommen klockan 18.00!

LILLA ITALIEN

LÖRDAG 6 APRIL

Vi drömmer oss bort till en liten trattoria på en mysig bakgata. Italien smakar fantastisk även i enkelhet!

Först serveras du en antipastiplanka med italienska charkuterier. Till denna provar du italienska viner på egen hand! Vi dukar fram en provningsbricka med fyra viner samt ett underlag där vi presenterar dryckerna och provningsteknik.

Kan man ha en italiensk afton utan pasta? Knappast! Till varmrätt serveras därför en smakrik pastatallrik med ett glas vin.

Vi avslutar kvällen med affogato – en enkel men ack så god italiensk kaffedessert! Affogato betyder ”dränkt”, vilket i det här fallet syftar på hemgjord vaniljglass dränkt i kaffe.

Priset för Lilla Italien är **895 kr per person** inklusive egenprovning samt trerätters med ett glas vin till varmrätten. Boka via vår hemsida eller ring 0502-25 00 00. Välkommen klockan 18.00!

GOURMETKVÄLL: DEN STORA VINKAMPEN – NYA VÄRLDEN MOT EUROPA!

LÖRDAG 13 APRIL

Nya Världens representanter: Chile, USA och Australien!

Europas representanter: Italien, Frankrike och Spanien!

Kan Nya Världen med sin kortare vinhistoria och större "frihet" slå Europas långa och regelstyrda tradition av vintillverkning? Hur skiljer sig egentligen de olika världarna åt när det gäller villkor, stil och smak? Den här kvällen lär vi känna tre viner från det som kallas Nya Världen och tre viner från Europa (Gamla Världen). Under en sittande provning berättar vår provningsledare om skillnader, likheter och de olika områdenas unika förutsättningar!

Efter provningen avnjuter ni en tre-rätters gourmetmiddag med inspiration från några av länderna ni just fått bekanta er med. Till varje rätt serveras ett glas vin.

Pris 1.595 kr per person inklusive provning av sex viner samt tre-rätters middag med ett glas vin till varje rätt. Boka via hemsidan eller på telefon 0502-25 00 00. Välkommen klockan 18.00!

VÅRENS PRIMÖRER

LÖRDAG 4 MAJ

Så kom den äntligen till oss frusna nordbor – den underbara våren! Vi välkomnar ljuset och värmen med en sittande provning av vita och rosa viner av högsta kvalitet! Tillsammans provar vi bland annat en roséchampagne och vitt vin från topplägen!

Efter provningen förflyttar vi oss till matsalen för att njuta av vårens fina smaker på tallrik. Till förrätt serveras du nyskördad vit sparris med klassiska tillbehör såsom nyslagen hollandaisesås. Varmrätten tar tillvara på några av den ljusa årstidens kanske finaste råvaror – vårlamm med primörer. Kvällen avslutas med en sommarfräsch dessert!

Priset för denna vårväll är **1.495 kr per person** inklusive provning samt ett glas noga utvalt vin till varje maträtt. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Välkommen klockan 18.00!



FREDAGSKÄNSLA PÅ VINCONTORET – GRILLBUFFÉ DIREKT FRÅN GRILLEN

26 APRIL, 24 MAJ, 31 MAJ

Inget slår en rejäl grillbuffé! Speciellt inte om den serveras till dig direkt från den glödande grillen. Till bordet får du och ditt sällskap nygrillat kött, fisk, korv och fågel av god kvalitet. Från vår buffé tar ni för er av sallader, potatis, såser, bröd och annat gott. Självklart får ni ta om av allt (även det grillade) tills ni känner er helt mätta och belåtna! Glöm bara inte att lämna lite plats åt den minidessert som serveras efter det grillade!

Pris 545 kr per person inklusive en öl eller ett glas vin till maten (barn 0–4 år äter gratis och 5–12 år betalar halva priset, inklusive läsk). Du bokar evenemanget via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Ankomst mellan klockan 17.00 och 19.00!



SOLENS VIN OCH MAT!

LÖRDAG 25 MAJ

Milsvida stränder, ett glas vin i solen och middag på en mysig restaurang vid havet. Välkomna till en provning som tar er med på en resa genom Frankrike, Spanien och Italien! Resan startar med en sittande provning av italienska, spanska och franska viner i vårt Gårdshus. Vi stannar till i några av Europas mest berömda vinregioner och lär känna såväl området som producenter som viner.

Efter provningen förflyttar vi oss till matsalen för att njuta av Spanien, Italien och Frankrike på tallrik. De spanska smakerna hittar vi i förrätten. Vad vore Spanien utan sina tapas och pintxos? Från Italien kommer kvällens varmrätt, som självklart serveras med ett glas italienskt rött. Ingen skapar desserter som fransmännen och därför får de självklart stå för middagens final!

Priset för denna smakresa med sittande provning samt trerättersmiddag med ett glas vin till varje rätt är **1.495 kr per person**. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Varmt välkommen klockan 18.00!

CIGARRER, DESTILLAT OCH GROSSHANDLARLUNCH MED TWIST!

LÖRDAG 1 JUNI

Cigarren har sin givna plats i den gastronomiska världen och skänker stort välbefinnande för den som vet att handskas med den. Har du dessutom kännedom om hur man bäst kombinerar cigarren med olika måltider och avecer, så kommer nya dimensioner av njutning att uppenbara sig. Beskrivningen kommer från Brobergs, en anrik tobakshandel som grundades redan år 1881 i



Arkaden i Göteborg. Den här kvällen besöker de VinContoret för att hålla en liten cigarrskola och därefter en kombinerad cigarr- och avecprovning!

Vi inleder i Gårdshuset med Brobergs cigarrskola. Med en grosshandlarsgrogg å

la VinContoret i handen får du bland annat lära dig mer om cigarrtillverkningens grund och hur du ska tänka när du väljer din cigarr.

När lektionen är slut förflyttar vi oss till matsalen och avnjuter en grosshandlarslunch (fast kvällstid) med twist! Middagen hämtar inspiration från förr, när grosshandlarna smet undan ett par timmar mitt på dagen för att äta en rejäl måltid med god dryck. Vi serverar vår tolkning av grosshandlarsklassiker. Självklart med ett glas väl vald dryck till varje rätt!

Kvällen avslutas i tälten i vår trädgård, där Brobergs och vår provningsledare håller en kombinerad cigarr- och avecprovning! Två cigarrer provas i kombination med fyra olika destillat.

Priset för kvällen är **1.495 kr per person**. Boka hemsidan eller ring 0502-25 00 00. Varmt välkommen klockan 16.00!



FOTO: PER-OLOF VON BRÖMSEN

Boka in ett Cook Along-event med VinContorets kock Nichlas Fransén i vår! Skapa en trerättersmiddag – eller kanske burgare med extra allt!

VINCONTORETS COOK ALONG MED NICHLAS FRANSÉN VARDAGAR I VÅR

Är ni ett gäng på åtta till 15 personer som vill göra något roligt tillsammans? Gillar ni mat och vin? Då tycker vi att ni ska boka en Cook Along på VinContoret! Vi öppnar upp vårt kök exklusivt för grupper som vill laga mat tillsammans med vår kock Nichlas Fransén och konditor Linda Fransén. Nichlas och Linda visar – ni lagar! Tillsammans skapar ni en trerättersmiddag som ni sedan avnjuter i vår matsal.

Vinpaketet med ett glas vin till varje rätt samt ett glas bubbel att sippa på under matlagningen ingår! **Pris 1.395 kr per person** inklusive moms. Observera att vi endast tar emot en grupp per kväll och att antalet tillfällen är begränsade. Ring 0502-25 00 00 eller maila tidaholm@vincontoret.se för bokning!

VAR MED
OCH LAGA
MATEN!

RES MED OSS TILL DOURODALEN 6–11 OKTOBER 2024

Vi åker till norra Portugal och besöker bland annat portvinshusen C da Silva och Barros. Komplet program och bokningsprogram publiceras på www.vincontoret.se i mitten av december.

ORDINARIE SORTIMENT

Saknas någon av varorna i din Systembutik, beställ gärna hem dem genom Systembolagets varudepåer. Varorna beställs i din ordinarie butik och levereras två arbetsdagar efter beställning (undantaget torsdagar, fredagar och lördagar).

Detaljerad information finns på respektive varas egen sida på vår webbplats. Webbadressen följer samma mönster: **www.granqvistbev.se/90594** (alltså **www.granqvistbev.se/artnr**)

MOUSSERANDE VIN

- ☐ 90594 EGO Vinum Aguja Ancestral Rosado Pet-Nat, Castilla La Mancha/Spanien (Ekologiskt) 199:–

VITT TORRT VIN

- ☐ 92687 Domaine de Sacy Sancerre Blanc 2022, Sancerre/Loire, Frankrike (NYHET 19 JAN) 249:–
☐ 93034 Les Héritiers Saint-Genys Mercurey 1er Cru Clos Marcilly Monopole Blanc 2019, Bourgogne/Frankrike 499:–

VITT SÖTT VIN

- ☐ 2901 Chateau Dereszla Tokaji Aszù 5 Puttonyos 2017, Tokaj/Ungern (500 ml) 219:–

ORANGEVIN

- ☐ 2756 Christina Orange 2022, Weinland/Österrike (Ekologiskt) (NYHET) 169:–

RÖTT VIN

- ☐ 93992 Leconfield Coonawarra Cabernet Franc 2021, South Australia/Australien 169:–
☐ 92186 Chateau Laplagnotte-Bellevue 2020, Saint-Emilion/Bordeaux, Frankrike (NYHET 12 APRIL) 299:–
☐ 92140 Chateau Dalem 2020, Fronsac/Bordeaux, Frankrike (NYHET 19 JAN) 329:–
☐ 92816 La Fleur Vivaltus 2016, Ribera del Duero/Spanien 419:–
☐ 94868 Vivaltus 2016, Ribera del Duero/Spanien 973:–

STARKVIN

- ☐ 94633 H & H Sercial 10 YO 375 ml (NYHET 1 DEC) 199:–
☐ 95015 H & H Boal 15 YO, Madeira/Portugal 455:–
☐ 90189 Dalva Colheita Tawny Port 1991 (NYHET 12 APRIL) 489:–
☐ 92222 Dalva 20 Years Old Tawny, Douro/Portugal 494:–
☐ 93437 H & H Terrantez 20 Years Old 750 ml (NYHET) 899:–

SNAPS

- ☐ 293 Västskustsnaps (500 ml) 269:–
☐ 141 En back snaps "Röda Backen" (12 x 50 ml) Innehåller 2 miniflaskor av vardera Annebergs Kornbrännvin, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum, Smålandssnaps, Västgötassnaps och Västskustsnaps 309:–

WHISKY

- ☐ 41421 Brackla 2011 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor Octave Range, Highlands/Skottland 1.095:–
☐ 41422 Caol Ila 2018 Single Malt 14 YO Cask Strength Duncan Taylor Octave Premium Range, Highlands/Skottland 2.295:–

ABSINT

- ☐ 20066 Absinthe biologique La Muse Verte (700 ml), Frankrike (Ekologiskt) 529:–

BESTÄLLNINGS- SORTIMENT

SÅ BESTÄLLER DU PÅ SYSTEMET

Samtliga varor kan beställas i alla Systembutiker eller på **www.systembolaget.se**. Du kan hämta dem i butik eller boka hemleverans i hela Sverige. Leveranstid cirka en vecka.

Detaljerad information finns på respektive varas presentationssida på vår webbplats. Webbadressen följer samma mönster: **www.granqvistbev.se/2668** (alltså **www.granqvistbev.se/artnr**)

R) rött vin, (RS) rött sött vin, (RHS) rött halvsött vin, (VT) vitt torrt vin, (VHT) vitt halvtorrt vin, (VHS) vitt halvsött vin (VS) vitt sött vin, (MT) mousserande torrt vin, (MHT) mousserande halvtorrt vin, (MS) mousserande sött vin, (TROSÉ) torrt rosévin, (HTROSÉ) halvtorrt rosévin (SF) sött fruktvin, (HSF) halvsött fruktvin, (MR) mousserande rött vin

VIN FRÅN ARGENTINA

- ☐ 2668 Mantra Pinot Noir 2017, Patagonien (R) 169:–

VIN FRÅN AUSTRALIEN

- ☐ 70045 Em's Table Premium Organic Shiraz 2013 (Ekologiskt), Clare Valley, South Australia (R) 179:–
☐ 72225 Schild Estate Chardonnay 2019, Barossa Valley, South Australia (VT) 179:–
☐ 51405 Richard Hamilton Little Road McLaren Vale Shiraz, McLaren Vale, S. Australia (R) 199:–
☐ 75924 Schild Estate Cabernet Sauvignon 2018, Barossa Valley, South Australia (R) 209:–
☐ 75398 Schild Estate Shiraz 2019, Barossa Valley, South Australia (R) 209:–
☐ 53023 Syn Rouge Sparkling Shiraz, South Australia (MR) 239:–
☐ 53679 Edgar Schild Old Bush Vine Grenache 2017, Barossa Valley, South Australia (R) 359:–

VIN FRÅN CHILE

- ☐ 2278 First Edition Cabernet Sauvignon Valle Secreto 2020, Rapel Valley, Cachapoal (R) 209:–
☐ 75690 First Edition Carmenere Valle Secreto 2018, Rapel Valley, Cachapoal (R) 209:–
☐ 53595 Private Cabernet Franc 2018, Rapel Valley, Cachapoal (R) 269:–

ALKOHOLSKATTEN HÖJS VID ÅRSSKIFTET

Skatten på öl, vin, andra jätta drycker än vin eller öl samt mellanklassprodukter får en alkohol-skattehöjning från och med den 1 januari 2024. Det innebär att priserna på våra varor på Systembolaget också höjs motsvarande grad.

VIN FRÅN FRANKRIKE

- 71251 Domaine des Féraud Cuvée Prestige 2018, Provence (TROSE) (Ekologiskt) (PRISSÄNKT) 99:-
- 70660 Jean d'Alibert Rouge 2014, Minervois/Languedoc-Roussillon (R) 129:-
- 2273 Chateau d'Eternes Saumur Rouge 2018, Saumur/Loire (R) 135:-
- 73043 Crémant d'Alsace Comète Organic, Alsace (MT) (Ekologiskt) 199:-
- 7395 Charles Ellner Cuvée de Femme Brut, Champagne (MT) 329:-
- 77637 Champagne Jean-Noël Haton Brut Classic NV, Champagne (MT) 349:-
- 77621 Champagne Jean-Noël Haton Brut Rosé NV, Champagne (MT) 339:-
- 51134 Chateaufort-du-Pape Tradition 2018, Frankrike, Rhone, Vaucluse (R) 349:-
- 77570 Champagne Jean-Noël Haton Brut Réserve NV, Champagne (MT) 369:-
- 51219 Château le Coteau 2016, Frankrike, Bordeaux, Margaux (R) 399:-
- 54839 Champagne Jean Noel Haton Extra Blanc de Blancs Grand Cru, Frankrike, Champagne (MT) 449:-
- 54830 Champagne Jean-Noël Haton Noble Vintage 2015, Frankrike, Champagne (MT) 449:-
- 54825 Champagne Jean Noel Haton Brut Reserve Magnum (1500 ml), Frankrike, Champagne (MT) 699:-

VIN FRÅN ITALIEN

- 59411 N Nero d'Avola Organic 2020, Sicilien (R) (Ekologiskt) 125:-
- 71950 Rocche Rosse Adragna IGT 2012, Trapani, Sicilien (R) (PRISSÄNKT) 139:-
- 59413 SERA Syrah da Uve Leggermente Appassite Organic 2021, Sicilien (R) (Ekologiskt) 145:-
- 59420 Loralando Nero d'Avola Organic 2019, Sicilien (R) (Ekologiskt) 175:-
- 76161 Stella Rossa Barbera d'Asti DOC Superiore 2015, Monferrato, Piemonte (R) 189:-
- 73779 Valpolicella Classico Sup DOC "Ripasso" Cantina "Sciani" 2019, Veneto (R) 209:-
- 73765 Barbera D'Alba DOC Voerziomartini 2019, Piemonte (R) 249:-

- 71022 Carpané IGT Corvina Veronese Cantina "Sciani" 2017, Valpolicella, Veneto (R) 259:-
- 73770 DuediDue 2011, Monferrato, Piemonte (R) 265:-
- 73768 Maddalena Recioto della Valpolicella "I Sciani" 2019, Veneto (RS) (500 ml) 289:-
- 54814 Vito Arturo Sangiovese 2016, Italien, Toscana (R) 359:-
- 51123 Barbaresco DOCG Marco Bonfante 2020, Monferrato, Piemonte (R) 369:-
- 71082 Albarone Piemonte DOC Albarossa Marco Bonfante 2015, Asti, Piemonte (R) 395:-
- 51132 Bricco Bonfante DOCG Riserva 2015, Italien, Piemonte, Nizza Monferrato (R) 395:-
- 72982 Barolo DOCG La Serra Voerziomartini 2016, Piemonte (R) 409:-
- 73769 Amarone della Valpolicella Classico "I Sciani" 2018, Valpolicella, Veneto (R) 439:-
- 51128 Brunello di Montalcino DOCG 2018, Toscana (R) 449:-
- 54783 Barbera D'Alba DOC 2019 Magnum, Italien, Piemonte (1500 ml) (R) 499:-
- 76019 Sciani Wooden case 3 flaskor (Valpolicella Classico Superiore DOC 2018, Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2019, Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016), Valpolicella, Veneto (R) (säljs endast i exklusiv trälåda om 3 flaskor) 849:-
- 78759 Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2018 Wooden Case, Valpolicella, Veneto (R) (säljs endast i exklusiv trälåda om 6 flaskor) 1.194:-

VIN FRÅN NYA ZEELAND

- 70416 Kahurangi Estate Riesling 2018, Nelson, South Island (VT) 165:-
- 75026 Kahurangi Sauvignon Blanc 2018, Nelson, South Island (VT) 165:-
- 74144 Rongopai Sauvignon Blanc 2019, Marlborough, South Island (VT) 165:-
- 70414 Kahurangi Pinot Noir 2017, Nelson, South Island (VT) 199:-
- 73694 Rongopai Pinot Noir 2017, Marlborough, South Island (R) 199:-

VIN FRÅN SPANIEN

- 6709 Castillo de Alicante 2019, Alicante (R) (Ekologiskt) 99:-
- 72825 Laudum Nature Monastrell Old Vines, Alicante (R) (Ekologiskt) 139:-
- 51684 Solo Cava Brut Organic, Valencia (MT) (Ekologiskt) 159:-
- 51682 Solo Red Organic 2019, Valencia (R) (Ekologiskt) 165:-
- 70386 V Malcorta Singular Verdejo 2017, Castilla-Leon (VT) 229:-

VIN FRÅN SVERIGE

- 72417 Framboise Reserva 2013, Södermanland (HSF) (200 ml) 249:-



Glendaloughs växtsamlare Geraldine Kavanagh på insamlingsrunda i den iriska skogen. Vilda växter används för att smaksätta **Glendalough Wild Botanical Gin**. Nr 85466, pris 499 kr.

VIN FRÅN TYSKLAND

- 5923 "Dr Faust" Rivaner QbA 2018, Nahe (VHT) **(PRISSÄNKT)** 58:-
- 87077 Premi Secco (MHT) 109:-
- 78406 Rosalie Rosé Dry, Mittelhaardt, Pfalz (TROSE) (Ekologiskt) 109:-
- 5844 FM Riesling QbA 2022, Pfalz (VHT) (Ekologiskt) 119:-
- 5042 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2019, Pfalz (VHT) 125:-
- 70099 Kallfelz Sensus Riesling 2019, Mittelmosel, Mosel (VT) 165:-
- 51574 Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner Alte Reben 2019, Franken (VT) 169:-
- 70507 Kallstadter Steinacker Trockenbeerenauslese 1994, Pfalz (VS) 499:-

VIN FRÅN UNGERN

- 73500 Chateau Dereszla Furmint Dry 2021, Tokaj/Ungern (VT) 119:-

VIN FRÅN USA

- 2497 Ivory & Burt Red Blend 2018, Lodi, California (R) 165:-
- 78002 Ivory & Burt Zinfandel 2015, Lodi, California (R) 195:-
- 75010 LangeTwins Estate Cabernet Sauvignon 2014, Lodi, California (R) 229:-

VIN FRÅN ÖSTERRIKE

- 72106 Chremisa Grüner Veltliner 2017, Kremstal (VT) 199:-
- 54767 Prellenkirchen Carnuntum 2020, Niederösterreich (R) 239:-

PORTVIN

- 76534 Dalva Porto Dry White (375 ml) 129:-
- 72745 Dalva Porto Tawny Reserva Organic, Douro (375 ml) (Ekologiskt) 139:-
- 52466 Porto Krohn Late Bottled Vintage 2017, Douro 349:-
- 55349 Porto Krohn Colheita 2010, Douro 379:-
- 54879 Porto Krohn Colheita 2003, Douro 399:-
- 55205 Porto Krohn Colheita 2005, Douro 419:-
- 52260 Porto Krohn Colheita 2006, Douro 439:-
- 54896 Porto Krohn Vintage 2003, Douro 519:-
- 81870 Barros Vintage 2009, Douro 545:-
- 76631 Barros Colheita 1965, Douro 2.195:-

ÖVRIGT STARKVIN OCH MADEIRA

- 76178 Veiga Madeira Finest Full Rich 5 Y.O, Madeira (375 ml) **(PRISSÄNKT)** 109:-
- 74864 Favaito – Moscatel do Douro, Tras-os-Montes/Portugal (10 x 55 ml) Innehåller 10 miniflaskor 159:-
- 76175 Veiga Madeira Malvazia 15 Y.O, Madeira (375 ml) **(PRISSÄNKT)** 209:-

SKOTSK WHISKY

- 51277 Glen Talloch Peated Whisky 299:-
- 86666 Staile Uisge The Drum Single Highland Malt, Highlands 299:-
- 55428 Black Bull Peated Edition Blended Scotch Whisky Duncan Taylor 469:-
- 81441 Girvan 2007 Single Grain 12 YO Cask Strength Duncan Taylor – Rare Auld Grain Range, Lowlands 899:-
- 80402 Benriach 2011 Peated Single Malt 8 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range, Speyside 1.099:-
- 83589 Miltontduff 2009 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range, Highlands 1.099:-
- 55439 Glen Elgin 2010 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask 1.149:-
- 55429 Benriach 2011 Peated Sherry Cask 10 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask 1.199:-
- 87982 Pearls of Scotland/Invergordon 1997 18 YO Single Grain Cask Strength, Northern Highlands 1.199:-
- 53042 Ardmore Peated 2009 Single Malt 13 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask, Speyside 1.395:-
- 85066 Scotts Selection/North British 1989 22 YO Single Grain Cask Strength, Lowlands 1.599:-
- 87296 Pearls of Scotland/Cambus 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Lowlands 1.649:-
- 87116 Pearls of Scotland/Strathclyde 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Speyside 1.649:-
- 87567 Pearls of Scotland/Invergordon 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Northern Highlands 1.699:-

- 52990 Invergordon Sherry 1990 Single Grain 32 YO
Cask Strength Duncan Taylor RAG Range,
Northern Highlands..... 2.354:–
- 50506 Highland Park Sherry 2004 Single Malt 18 YO
Cask Strength Duncan Taylor Single Cask, Orkney 2.355:–
- 85607 Arbikie Highland Rye 4 YO,
Eastern Highlands 2.995:–
- 51496 Caledonian Sherry 1987 Single Grain 34 YO
Cask Strength Duncan Taylor – RAG Range,
Lowlands..... 4.708:–
- 50531 Cameronbridge 1979 Single Grain 42 YO
Cask Strength Duncan Taylor RAG Range,
Lowlands 5.197:–

IRLÄNSK WHISKEY

- 85800 Glendalough Double Barrel
Single Grain Whiskey 42%..... 489:–
- 80360 Glendalough Single Cask Madeira Finish 42%..... 529:–
- 83335 Glendalough Pot Still Virgin Irish
Oak Finish 43% 599:–
- 59423 Jack Ryan Raglan Road 5 YO Single Malt
Irish Whiskey Cask Strength, 54,90% 759:–
- 84120 Jack Ryan Single Malt Whiskey 12 YO, 46% 849:–
- 56727 Glendalough Single Malt 7 YO
Mizunara Finish 46% 899:–

JAPANSK WHISKY

- 54717 Kennan Syuhan 963 Smooth & Peaty Blended
Whisky 46% 899:–
- 54751 Toa Shuzo Golden Horse Musashi Pure Malt
Whisky 43% 1.199:–
- 54719 Kennan Syuhan 963 Bonds Blended Malt
Whisky 46% 1.795:–

ROM

- 87972 Rhum Selection Guatemala, 3YO, 45% (500 ml)
(PRISSÄNK)..... 499:–
- 87670 Rhum Selection Trinidad, 5YO, 45% (500 ml)
(PRISSÄNK) 499:–
- 87330 Rhum Selection Barbados, 8YO, 45% (500 ml) 559:–
- 87677 Rhum Selection Belize, 10YO, 45% (500 ml) 599:–
- 87672 Rhum Selection Paraguay 3YO, 45% (500 ml)
(Ekologisk) **(PRISSÄNK)**..... 519:–
- 87751 Rhum Extra Premium Selection Panama 11YO,
45% (500 ml) **(PRISSÄNK)**..... 599:–
- 82539 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 10YO,
45% (500 ml) **(PRISSÄNK)** 599:–
- 86535 Rhum Extra Premium Selection Fiji 11YO, 45%
(500 ml) **(PRISSÄNK)**..... 699:–
- 87054 Rhum Extra Premium Selection Guyana 12YO,
45% (500 ml) 699:–
- 87608 Rhum Extra Premium Selection Barbados
15YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNK)**..... 729:–
- 82505 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 24YO,
45% (500 ml) **(PRISSÄNK)** 1.299:–

GRAPPA, GIN OCH MEZCAL

- 371 Grappa di Chardonnay, Piemonte/Italien 399:–
- 85466 Glendalough Wild Botanical Gin, Irland 499:–
- 82467 Tio Pesca Mezcal Coyote, DOP
Oaxaca/Mexico (700 ml) 1.249:–

ARMAGNAC

- 86033 Armagnac Nismes-Delclou XO (500 ml)..... 699:–
- 86035 Armagnac Nismes-Delclou VSOP (500 ml) 459:–
- 54618 Armagnac Nismes-Delclou 1973 (500 ml)..... 1.349:–
- 57055 Armagnac Nismes-Delclou Brut de Fut 10 YO
Cask Strength, 51.7% (700 ml)..... 1.199:–

SVENSKA SNAPSAR

- 80138 Annebergs Kornbrännvin (500 ml)..... 269:–
- 87024 Bästergöken (500 ml)..... 269:–
- 86462 Dylletuting (500 ml)..... 269:–
- 86520 Fjäril Vingad (500 ml)..... 269:–
- 86783 Gyllenkröken (500 ml)..... 269:–
- 86688 Hjärtans Fröjd (500 ml) 269:–
- 86752 Sunnanvind (500 ml)..... 269:–
- 70115 Fäbodsnaps (500 ml) 279:–
- 70037 Hirkum Pirkum (500 ml) 279:–
- 70121 Smålandssnaps (500 ml)..... 279:–
- 80004 Västgötsnaps (500 ml)..... 279:–
- 85808 En back snaps "Svarta Backen" (12 × 50 ml).
2 miniflaskor av vardera Bästergöken, Dylletuting,
Fjäril Vingad, Gyllenkröken, Hjärtans fröjd
samt Sunnanvind 309:–



LIKÖR

- 70541 Original Royal Combier, Likör, Loire/Frankrike
(500 ml)..... 274:–

SYMBOLERNA HJÄLPER DIG ATT VÄLJA RÄTT VIN

Efter varje vin i sortimentslistan hittar du en eller flera symboler. De hjälper dig att välja rätt vin till rätt maträtter. Här ser du vad symbolerna betyder:

Fläskkött	Fisk	Ostar
Nötkött	Skaldjur	Desserter
Lammkött	Fågel, småvilt	Asiatiskt
Viltkött	Apéritif	Bufféätter
	Sällskapsdryck	



Wästergöthlands Handelshus AB

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm
Telefon 0502-148 88
E-post: info@wggh.se



GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

— GRUNDAT 1983 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm
Telefon 0502-148 88
www.granqvistbev.com info@granqvistbev.com

Granqvist Beverage House importerar och säljer öl, cider, kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen. Försäljning sker till kunder på svenska, finska, norska och isländska marknaderna samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget, i Finland via Alko, i Norge via Vinmonopolet och i Island via Vinbudin. Försäljning till restaurang och grossist sker via Granqvist direkt. I Norge sker försäljning via Vectura. Företaget samarbetar med Grimsholmens Vin HB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



CONTORET

— GRUNDAT 2006 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm
Telefon 0502-25 00 00
www.vincontoret.se/tidaholm tidaholm@vincontoret.se

VinContoret använder drycken som en kommunikator! Den spelar en stor och central roll i vårt arbete såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i vår lounge/vinkällare. Vi erbjuder lustfyllda provningar av bland annat drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer. Företaget ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.

TIDA HOLM



Johan Granqvist
VD



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Lennart Granqvist
Sverige samt
produktbedömning



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator,
bokningskoordinator
VinContoret



Ing-Marie M Persson
Ekonomi



Rikard Wallander
Finland, Norge samt
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, resor och
produktbedömning



Linda Fransén
Konferens och
vaktmästeri



Nicholas Fransén
Kock



Pratuntip Johansen
Kök



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen

INSTAGRAM
granqvist_beverage_house
FACEBOOK
fb.com/granqvistbev



Vinfo



Gindrinkar för alla tillfällen.



Grillad hamburgare med extra allt.



Het räksoppa med chili.



Klassisk kalops med pressad potatis.



Irish Espresso av Drinktippet.



Ryggbiff à la Elisabeth Johansson.

Låt dig inspireras i vår stora receptbank!

I receptbanken på **granqvistbev.se** finns en lång rad recept som varit publicerade i Vinfo genom åren. Drinkar, förrätter, varmrätter, bufférätter, desserter. Du hittar recepten under rubriken "Inspiration". Här finns också en sökfunktion där du har möjlighet att kombinera de olika rätterna med rätt drycker.