

# vinfo



**SOMMARENS RÖDA:  
CHRISTINA CARNUNTUM!**

**GUDINNEWHISKY!**

**TID  
FÖR  
ROSÉ!**

**GRILLFAVORITER  
OCH  
SOMMARVINER!**

**SNAPS  
TILL  
MIDSOMMAR!**

**KOMMANDE  
LANSERINGAR!**

**P31**  
APERITIVO GREEN  
PRODOTTO ITALIANO

CON ESTRATTI DI:  
ARANCIO AMARO - ARANCIO DOLCE  
ASSENZIO GENTILE - ASSENZIO ROMANO  
CAMOMILLA - CANNELLA - CENTAUREA  
CHINA SUCCIRUBRA - CHIRETTA BRUNA  
CORIANDOLO - CHIODI DI GAROFANO  
GENZIANA - MAGGIORANA - MANDARINO  
QUASSIO - RABARBARO - TAMARINDO  
TIGLIO - VANIGLIA - ZENZERO

GREEN APERITIF  
ITALIAN PRODUCT  
DALLE TERRE DELLA ANZICA  
REPUBBLICA DI VENEZIA

# NUMMER 99 INNEHÅLLER

## BLAND ANNAT:

### VÄLKOMSTDRINKAR

Till sommarfesten!

### CHRISTINA CARNUNTUM

Sommarens röda!

### MIDSOMMARSNAPS

I röd och svart back!

### GRILLFAVORITER

Röda viner till grillat!

### NORDISKA GUDINNOR

Octavewhisky i exklusiv gudinnelansering!

### TID FÖR ROSÉ

Sommarens rosa viner!



CHRISTINA CARNUNTUM  
ORGANIC

# VI FIXAR VÄLKOMSTDRINKEN!

## FAVAÍTO!

En somrig välkomstdrink som inte kräver mycket arbete. Favaíto är ett fruktigt och kryddigt starkvin med inslag av russin, dadlar, aprikosmarmelad och apelsin. Det levereras i en gul kartong med tio småflaskor á 55 ml. Servera en miniflaska med krossad is och lime - enkelt och sommarfräscht!

Favaíto finns i Systembolagets beställningssortiment, nummer 74864, pris 163 kronor (10-pack miniflaskor). Beställ enklast via [granqvistbev.se/74864](http://granqvistbev.se/74864)



## VÄSTKUSTEN SUNRISE

- 4,5 cl Västkustsnaps (Systembolagsnummer 293)
- 1,5 cl grenadine
- 1,5 cl limejuice
- 6 cl apelsinjuice
- apelsin eller lime som dekor

Blanda Västkustsnaps och grenadine, fyll i glas. Fyll på med limejuice och apelsinjuice. Toppa med krossad is och dekorera med apelsin- eller limeskiva.



## GIN DALMATIAN

- 4-6 cl Glendalough Wild Botanical Gin (Systembolagsnummer 85466)
- 2 cl sockerlag
- 6 cl grapefruktjuice
- 1 nypa svartpeppar
- grapefruktskiva till garnering

Skaka ingredienserna med is. Häll upp i ett glas fyllt med is.

*Drinkarna är framtagna av Joacim Storm, som driver Drinktippet på instagram och facebook.*

# VARMA HÄLSNINGAR FRÅN ÖSTERRIKE

*Carnuntum is known for its juicy, fully ripe wines with a firm structure and elegant finish. The unique combination of warm Pannonian climate influences from the southeast and the cool winds from the Danube to the north is responsible for this distinctive style. For Christina the terroir is central to her vineyard management and winemaking. The family's vineyards, situated on the gravel and loess hills around Göttlesbrunn, are cultivated according to organic principles, with particular attention paid to the characteristics of each individual site in combination with the respective grape varieties. Furthermore, we try to preserve or even enhance this individual character trait through very gentle processing in the cellar.*

*Best Regards,  
Weingut Netzl*

*Carnuntum är känt för sina saftiga, fullmogna viner med stadig struktur och elegant finish. Den unika kombinationen av varmt inlandsklimat från sydost (Pannoniska slätten) och svala vindar från Donau i norr, ger vinerna deras utpräglade stil. För Christina är terroiren central i såväl arbetet i vingården som vinmakningen i källaren. Familjens vingårdar, belägna på kullarna av grus och lössjord som omger Göttelsbrunn, odlas enligt ekologiska principer, med särskild uppmärksamhet på varje enskild växtplats i kombination med respektive druvsort. Dessutom försöker vi att bevara, eller till och med öka, den individuella karaktären genom väldigt varsam bearbetning i vinkällaren.*

*Varma hälsningar,  
Weingut Netzl*



# SOMMAENS RÖDA: CHRISTINA CARNUNTUM!

Sommarens röda vin heter Christina Carnuntum Organic. Ett fruktigt, ekologiskt rött som passar perfekt att servera till grillat med lamm, kyckling och fläskkött. Eller vegetariskt! Publikt med mjuka tanniner och toner av vilda bär.

**Christina Carnuntum Organic**, från österrikiska vinproducenten Weingut Netzl, är ett skolboksexempel på rött sommarvin. Doften bjuder på vilda bär såsom skogshallon, blåbär och björnbär. Dessa toner återkommer i smaken, där de får sällskap av örtighet, fatinslag och mjuka, välintegrerade tanniner. Avslutet är lent och friskt. Ett publikt, medelfylligt vin som du gärna kan servera till sommarens grillade köttretter med lamm, kyckling eller fläsk. Vinet passar också utmärkt till vegetariskt.

**Christina Carnuntum Organic** är mycket ursprungstypisk med tydligt uttryck av området Carnuntum i Österrike. Vinet är en blend av ekologiskt odlade Zweigelt (65%), Blaufränkisch (20%) och St. Laurent (15%). Vinmakaren Christina Artner-Netzl har en stor passion för ekologisk vinodling. Hon behandlar varje växtplats och druva med största respekt. I vinkällaren bearbetas vinet ytterst varsamt, för att behålla den unika karaktären.

Du hittar **Christina Carnuntum Organic** i Systembolagets ordinarie sortiment, nummer 2199, pris 120 kronor. Om det saknas i din butik kan du enkelt beställa via [granqvistbev.se/2199](http://granqvistbev.se/2199)



# MIDSOMMARSNAPS I RÖD



En Back Snaps Röda Backen har Systembolagsnummer 141 och kostar 299 kronor. Backen innehåller två småflaskor á 50 ml av snapsarna nedan (totalt 12 flaskor). Beställ enklast via [granqvistbev.se/141](http://granqvistbev.se/141).

**Annebergs Kornbrännvin** är framtagen med hjälp av de sista dropparna från en ursprunglig destillering för mycket länge sedan. På gården Anneberg, belägen i Dimbo socken mellan Tidaholm och Falköping, brändes det brännvin från tidigt 1800-tal fram till 1951.

**Fäbodsnaps** har sitt ursprung i "Forbondens snaps", en gammal tradition i Norrland. Forbonden reste med varor och under de kalla nätterna behövdes ibland något stärkande. Vår Fäbodsnaps har kryddats med anis, fänkål och lite honung. Kryddig med lite sötma!

**Västgötasnaps** är framtagen av Per Gåvertsson i Tidaholm. Snapsen har kryddats med körsbär (moreller), vita vinbär, blad av dessa båda växter, socker och lite annat. Blir smaken av Västergötland måhända din favorit i En Back Snaps Röda Backen?

**Hirkum Pirkum** har fått dra med knoppar av Johannesört, honung och sherry. Bakom receptet står Rolf-Krister Bergström, Bodafors. Experimentlusta, matintresse och goda drycker därtill är denna snaps verkliga ursprung!

Självklart kommer **Smålandssnapsen** från Småland! Från början finns ett grundrecept som bibringats oss av en dam bördig från Kronobergs län. Vi har försökt följa detta så långt som möjligt. Doften bjuder på timjan, fläder, fänkål och anis. Småländskt? Det blir upp till er att avgöra!

**Västkustsnapsen** är framtagen av oss själva i Tidaholm. Vi har kryddat den med bland annat torkade nypon, slånbar och björnbär – västkust så det förslår! Visst känns sommaren helt plötsligt ganska nära?

# OCH SVART BACK!



En Back Snaps Svarta Backen har Systembolagsnummer 85808 och kostar 310 kronor. Backen innehåller två småflaskor á 50 ml av snapsarna nedan (totalt 12 flaskor).

Beställ enklast via [granqvistbev.se/85808](http://granqvistbev.se/85808).

Det sades förr att det väderstreck från vilket man hörde årets första gök varslade om framtiden: Södergök är dödergök. Östergök är tröstegök. Nordegök är sorggök. Västergök är bästergök. Vår **Bästergöken** är lång och mjuk med utpräglad smak av kanel och ingefära. Den säger inget om framtiden, men passar fint till smörgåsbord och högtidsbufféer!

Tuting, snaps, hullt, rackare. Den lille **Dylletutingen** har kryddats med dill och citrus!

Den som är bevandrad i botaniken har kanske redan listat ut vad som doftar i **Hjärtans Fröjd**. För visst är det citronmeliss, tillsammans med mirabeller och pomerans!

**Gyllenkröken** är en citrusdoftande snaps, som vi har kryddat med bland annat kummin och citrusfrukter.

**Sunnanvind** betyder vind från söder. Den här snapsen sveper fram med en mjuk smak av kummin, fläderblommor och citrus.

**Fjäril Vingad** är en mjuk och behaglig snaps som har kryddats med fläderblommor och citrus. Visste du att det finns nära 2700 olika fjärilsarter i Sverige?

# AKTUELLT SOMMAR



## VÄSTKUSTSNAPS

Med sin smak av nypon, slånbar och björnbär har Västkuistsnapsen blivit mångas favorit. Vi kan förstå varför!

Flaskans form är tänkt att påminna om en lysboj och etiketten är en skapelse av västkustkonstnären Kaya Hansson.

**Västkuistsnaps**, nummer 293 pris 269 kr, finns på hyllan i nästan alla Systembolagsbutiker.

“The taste of a year in every bottle”

## GLENDALOUGH WILD BOTANICAL GIN

Wicklow Mountains, där du hittar Glendalough Distillery, är känt som ”the garden of Ireland” (Irlands trädgård). Runt omkring destilleriet finns ett rikt skogsskaffereri som Glendalough Distillery tar tillvara på i sin Wild Botanical Gin. Glendalough är förmodligen det enda irländska destilleriet som har en heltidsanställd växtsamlare. Varje dag går Geraldine Kavanagh ut i naturen med sin korg och samlar vilda växter för att använda som smaksättare i ginen. De färska växterna hamnar direkt i destillationspannan. Många andra destillerier arbetar med torkade växter, men Geraldine Kavanagh tycker att allt för mycket smak och doft försvinner om de nyplockade växterna inte används på en gång. Tidskrävande kan tyckas, men hårt arbete lönar sig alltid.

Glendalough Wild Botanical har en doft med inslag av färska enbär, citrus och tall. Smaken är sval och mjuk till en början, för att sedan övergå i nektarin och sommarblommor med kryddigt avslut. Finns i Systembolagets beställningssortiment, nummer 85466, pris 499 kronor. Beställ enklast via

[granqvistbev.se/85466](http://granqvistbev.se/85466)



# VI PRESENTERAR: CABERNET FRANC!

Cabernet Franc betraktas ofta som en lite mindre känd släkting till den betydligt populärare druvan Cabernet Sauvignon. Med DNA-teknik har det konstaterats att Cabernet Franc, tillsammans med Sauvignon Blanc, i själva verket är Cabernet Sauvignons "föräldrar". Cabernet Franc förknippas oftast med Frankrike, där den främst odlas i Bordeaux och Loire. I viner från Bordeaux blandas den med Merlot och/eller Cabernet Sauvignon.

Endrueviner av Cabernet Franc kan vara mjuka och bäriga eller sträva och hålla för lagring. De påminner om Cabernet Sauvignonviner, men har inte lika mycket fruktsyra och strävhet. Cabernet Franc ger i regel friska och medelsträva viner som kan ha inslag av hallon, svarta vinbär, grön paprika, gräs och rotfrukter. Doften brukar påminna om gräs, svarta vinbär, rotfrukter och hallon.

## FRÅN EUROPA:

### CHATEAU D'ETERNES SAUMUR ROUGE 2018

Rött vin från tusenårigt vinslott i Loiredalen, Frankrike. Loire är Frankrikes längsta flod och den rinner rakt genom landet från öster till väster. Vinområdet Loire följer flodens sträckning. I delområdet Saumur dominerar odling av druvan Cabernet Franc.

Vinslottet Chateau d'Eternes ligger några mil utanför Saumur. Det har anor från 900-talet och var i kyrkans ägo fram till franska revolutionen 1789.

Chateau d'Eternes Saumur Rouge (100% Cabernet Franc) bjuder på toner av svarta vinbär, skogshallon, muskot, färska örter, blåbär och lingon. Servera till köttretter baserade på nöt, fläsk, småvilt samt vilt.

Finns i beställningssortimentet, nummer 2273, pris 139 kronor. Beställ via [granqvistbev.se/2273](https://granqvistbev.se/2273)



## FRÅN NYA VÄRLDEN:

### FINCA MONTEFLORES CABERNET FRANC 2022

Finca Monteflores Cabernet Franc (100% Cabernet Franc) är ett fruktigt vin från en höghöjdsvingård vid foten av Anderna, Argentina. Det bjuder på intensiva aromer av röd frukt med inslag av örter och viss pepprighet. Mjukt med struktur och lång eftersmak. Passar till köttretter, pasta med tomatbaserade såser samt feta fiskar.

Finca Monteflores är Fairtradecertifierat. Märkningen är en internationell certifiering av råvaror som odlas i länder med utbredd fattigdom. Den innebär att varan är producerad med hänsyn till högt ställda sociala, ekonomiska och miljömässiga krav. Rättvis handel helt enkelt!

Du hittar viner i Systembolagets beställningssortiment, nummer 77686, pris 149 kronor. Beställ via [granqvistbev.se/77686](https://granqvistbev.se/77686)



# GRILLFAVORITER!



## Laudum Nature Monastrell Old Vines Organic

Rött ekologiskt vin från Alicante, Spanien. Framställt av Monastrelldruvor från vingårdar där rotstockarna har en genomsnittlig ålder på minst 30 år, i många fall betydligt äldre. Vinet har en mogen, men fruktig doft med inslag av söta örter, tobak, kakao och vanilj. Smakrikt och välbalanserat med inslag av mogna frukter, kakao och örter. Passar till grillade kötträtter av lamm, gris, nöt och vilt. Nummer 72825, pris 142 kronor. Beställ enklast via [granqvistbev.se/72825](https://granqvistbev.se/72825)



## Ravanal Cabernet Sauvignon Reserva 2023

Fylligt rött vin från Colchagua Valley, Chile. Druvan är 100% Cabernet Sauvignon. Doft med toner av jordgubbar och mogna plommon. Smaken bjuder på fin struktur med eleganta, mjuka och mogna tanniner. Lagat tio månader på amerikanska och franska ekfat. Passar att servera till grillat kött, gärna nöt eller vilt. Nummer 71893, pris 149 kr. Beställ enklast via [granqvistbev.se/71893](https://granqvistbev.se/71893)



## La Stella Barbera d'Asti DOC Superiore 2021

Fylligt rött från Piemonte, Italien. Druvan är Barbera (100%). La Stella har en intensiv doft med inslag av körsbär, mörka bär, örter och viol. Smaken är delikat, fruktig och frisk med en lång harmonisk eftersmak. Serveras med fördel till kraftigare grillade kötträtter baserade på griskött, nötkött eller vilt. Nummer 76161, pris 189 kronor. Beställ enklast via [granqvistbev.se/76161](https://granqvistbev.se/76161)

# LÄTTA SOMMARVINER!



## Dr Faust Rivaner 2018

Halvtorr vitt vin från Nahe, Tyskland. Ett utmärkt sällskapsvin med inslag av exotisk frukt. Druvigt och något blommigt. Druvan är 100% Rivaner. Går utmärkt att dricka på egen hand eller till lätta sommarrätter.

Nummer 5923, pris 59 kronor. Beställ enklast via [granqvistbev.se/5923](https://granqvistbev.se/5923)



## Encantado White 2024

Torrt vitt vin från Alentejo, Portugal. Framställt av de för Alentejo typiska druvorna Arinto (50%), Antao Vaz (25%) och Alvarinhocalcarios (25%). Vinet bjuder på inslag av gula frukter, viss örtighet och mineralitet. Lagrat på franska ekfat. Passar som sällskapsdryck samt till lätta sommarrätter och fisk. Nummer 75091, pris 119 kr.

Beställ enklast via [granqvistbev.se/75091](https://granqvistbev.se/75091)



## Netzl Grüner Veltliner Carnuntum Organic 2024

Ekologiskt, torrt vitt från Carnuntum, Österrike. Ett mycket krispigt och uppfriskande vin som passar utmärkt till vår- och sommarsäsongens lätta rätter. Det bär tydliga drag av druvan (100% Grüner Veltliner), med toner av äpplen och limezest. Friskt avslut med pepprig kryddighet. Passar till skaldjur, fisk, risotto, kyckling, sallad och gröna grönsaker. Eller på egen hand. Nummer 78525, pris 159 kronor. Beställ enklast via [granqvistbev.se/78525](https://granqvistbev.se/78525)

MÖT VÅRA

# NORDISKA GUDINNOR



## Skade - Ben Nevis 2012 Single Malt 13YO Cask Strength – Octave Range

Skade. Snön och vildmarkens gudinna, som vände ryggen åt trygghet och valde de frusna fjällen. Stark och självständig jagar hon under den bleka vinterhimlen, med bågen i hand och vinden som följeslagare. Denna Ben Nevis, slutlagrad på moscateloktavfat, speglar Skades fria värld. Det är en whisky formad av is och instinkt. Djärv och strukturerad med toner av vinterbär, citruszest och örter. Ett stråk av vild sötma bryter fram genom denna whiskystorm. Skapad till Skades ära, hon som jagar ensam. Nummer 82671, pris 1295 kronor. Beställ enklast via [granqvistbev.se/82671](http://granqvistbev.se/82671)

## Sif - Tamnavulin 2012 Single Malt 13YO Cask Strength – Octave Range

Sif. Äktenskapets gudinna och hustru till åskguden Tor. Med sitt gyllene hår är hon en symbol för skönhet och åtra. Historien säger att Loke en gång klippte av Sifs hår som ett skämt. Detta uppskattades inte av Tor, som blev rasande. För att gottgöra sitt misstag gick Loke till Ivaldesönerna och lät dem smida ett nytt hår, av renaste guld. Så snart det nya håret nuddade Sifs huvud växer det fast, levande och skimrande. Denna Tamnavulin, slutlagrad på Amontilladooktavfat, bär den vackra Sifs signatur. Med färska röda bär, mjuk kryddighet och en maltig kärna som ger djup och värme. En whisky rotad i rikedom och balans, präglad av Sifs stilla styrka. Nummer 78525, pris 1195 kronor. Beställ enklast via [granqvistbev.se/82739](http://granqvistbev.se/82739)

## Hel-Bunnahabhain 2014 Single Malt 11YO Cask Strength – Octave Range

Hel. Dotter till Loke och dödsrikets härskarinna, som styr underjorden med stilla beslutsamhet. I Helheim tar hon emot alla som dör utanför ära och strid. Inte med grymhet, utan med lugn. Denna rökiga Bunnahabhain, slutlagrad på Madeiraoktavfat, förenar torvrök och salta havstänk med torkad frukt och värmade kryddor. En whisky av värdighet och dualitet, formad av eld och stillhet. Reflektionen av Hel, gudinnan som står vid slutet av allt. Nummer 82341, pris 1195 kronor. Beställ enklast via [granqvistbev.se/82341](http://granqvistbev.se/82341)

# P31 GREEN SPRITZ



- Is
- Två delar P31 Aperitivo Green (nr 77169, pris 199 kr)
- Tre delar Premi Secco (nr 87077, pris 126 kr)
- En del sodavatten/kolsyrat vatten för en torrare drink, alternativt Sprite/7UP för en sötare drink
- Några droppar lime
- Lime, äppelskiva eller gurka och rosmarin till garnering

Drinken blandas direkt i glaset. Häll is, P31 Green Spritz, Premi Secco, sodavatten/kolsyrat vatten eller Sprite/7UP samt några droppar lime i ett glas. Garnera med lime, äppelskiva, eller gurka och rosmarin!

# ÄLSKADE HATADE SOCKER



Att vin innehåller socker är ett faktum. Socker finns naturligt i vindruvor och under alkoholjäsningen är det druvans socker som omvandlas till alkohol, med hjälp av naturlig eller tillsatt jäst. Allt försvinner dock inte, utan en del blir kvar i vinet som så kallat restsocker.

Nu för tiden anger Systembolaget alltid mängden restsocker i ett vin (g/100ml) på hyllkanten. Men att stirra sig blind på restsocker är sällan en helt god idé. Hög sötma kan till exempel balanseras av en frisk syra, som gör att vinet inte upplevs så sött. Viner tillverkade av torkade druvor enligt appassimentometoden (ripasso, amarone med flera) har hög alkoholhalt och får sin fylliga och runda smak tack vare socker.

Inom EU är det generellt inte tillåtet att tillsätta socker för att göra vinet sötare. Men om ett vin har svårt att nå en viss alkoholhalt, kan vinmakaren addera druvmust eller socker före eller under jäsningen (chaptalisering), för att öka alkoholstyrkan. I vissa områden kan det också vara tillåtet att tillsätta koncentrerad druvmust efter jäsningen. Kemiskt framställda sötningsämnen är aldrig tillåtna!

## TVÅ VINER MED HÖG RESTSÖTMA

### Chateau Dereszla Tokaji Aszù 5 Puttonyos 2019

Glöm inte dessertvinet! Chateau Dereszla Tokaji Aszù 5 Puttonyos är ett sött vitt vin som passar mycket bra till svenska jordgubbar med vaniljglass eller sommarens jordgubbstårta. Vinet har en nyanserad, söt och frisk smak med inslag av fat, ananas, persika, honung, gula äpplen, mandelmassa och apelsin. Ursprung är Tokaj i Ungern, en region som är världsberömd för sina söta viner framställda av ädelrötade druvor.

Finns på utvalda Systembolag, nummer 2901, pris 229 kronor (500 ml). Du kan enkelt beställa vinet via

[granqvistbev.se/2901](https://granqvistbev.se/2901)



### Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2021

Ett halvtorr smakrikt och balanserat vitt vin med Rieslingkaraktär och bra friskhet. Gjort på senskördade Rieslingdruvor. Från producenten Winzerverein Deidesheim i Pfalz, Tyskland. Vinet har druvig doft med inslag av päron, honungsmelon, persika och lime. Smaken är druvtypisk med sötma, inslag av päron, persika, honung och mandarin. Passar som aperitif, till milda ostar och desserter, fisk- och skaldjursrätter samt mat med heta och asiatiska inslag.

Nummer 5042, pris 139 kronor.

Beställ enkelt via

[granqvistbev.se/5042](https://granqvistbev.se/5042)



# TID FÖR ROSE!



Rosévin får man genom att blanda vitt och rött vin. Eller? Nej, så är det faktiskt inte. Att göra rosé genom att blanda rött och vitt vin är normalt inte tillåtet inom EU. Utanför EU är däremot blandning av rött och vitt vin okej (förekommer i länder som USA, Sydafrika och Nya Zeeland).

Generellt tillverkas rosévin av blå druvor. Speciella rosédruvor finns alltså inte, även om vissa blå nästan bara förekommer i rosé. Vanliga druvsorter som Syrah och Cabernet Sauvignon används. Grenache är en annan favorit, eftersom den ger mycket färg men inte så mycket strävhet. Vilken druva man använder har betydelse för rosévinets karaktär.

Kan man då se på ett rosévin hur det smakar? Svaret är nej. Det finns spanska rödvinsmörka roséviner med frisk mjuk smak, precis som det finns ljusrosa italienska roséer med både strävhet och kraft. Men vinerna blir ofta mörkare, kraftigare och strävare när druvskalen får följa musten genom pressningen ända till jästankarna. De blekrosa rosévinerna från Provence har till exempel mycket kort skalkontakt.

## Champagne Jean Noel Haton Cuvée Rosé

En vackert rosa roséchampagne. Fruktig med balanserad syra och inslag av smultron. En blend av druvorna Pinot Noir (35%), Pinot Meunier (35%) och Chardonnay (30%). Champagnen har legat på jästfällningen under minst 36 månader och alla druvor jäses separat beroende på vilket sort och vilket vinberg de vuxit på. Efter mognadsprocessen sker den slutgiltiga mixningen under vinmakarens hårda öga. Passar att servera till ostron, skaldjur och fisk samt som aperitif.

Nummer 77621, pris 419 kronor. Beställ enkelt via [granqvistbev.se/77621](http://granqvistbev.se/77621)

## Rosalie Rosé Organic 2023

Rosalie Rosé är ett ekologiskt, hallonrött rosévin från Pfalz i Tyskland. Doften bjuder på en söt fruktighet med mogna sommarbär. Smaken bär toner av färska hallon, jordgubbar och vinbär, med balanserad syra. Vinet framställs av druvorna Dornfelder och Regent. Servera till lätta och fräscha sallader, skaldjur, bufféretter samt som aperitif eller sällskapsvin.

Nummer 78406, pris 119 kronor. Beställ enkelt via [granqvistbev.se/78406](http://granqvistbev.se/78406)

## Cal y Canto Rosé 2024

Torrt rosé från Spanien. Vinet har en balanserad doft av färska röda frukter. Smaken är fruktig, len och fräsch med lång eftersmak. Framställs av druvan Bobal (100%). Servera Cal y Canto Rosé som sällskapsdryck eller till skaldjur, fisk, lättare köttretter, sallad samt bufféer.

Nummer 7113501, pris 89 kronor. OBS! Säljs endast som helt kolla (6 flaskor) för 534 kronor.

# SOMMARBUBBEL



## Premi Secco

Riktigt prisvärt, halvtorr bubbel 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.

Nummer 87077, pris 126 kr i beställningssortimentet.

Beställ vinet enklast via [granqvistbev.se/87077](https://granqvistbev.se/87077)



## Chateau Dereszla Sparkling Brut 2021

Mousserande vin från Tokaj i Ungern. Producerat enligt traditionell metod (Champagnemetoden) av de inhemska druvorna Furmint och Hárslevelu. Aromatisk doft med toner av vilda blommor. Smaken är fyllig med friskhet i avslutet. Elegant syra och viss kryddighet.

Nummer 76797, pris 169 kr i beställningssortimentet.

Beställ vinet enklast via [granqvistbev.se/76797](https://granqvistbev.se/76797)



## Solo Cava Brut Organic

Solo Cava är ett ekologiskt mousserande vin från Valencia, Spanien. Fräsch med en väl integrerad syra. Intensiv doft av päron och äpple, med toner av lime. Passar som fördrink, till lättare rätter av fisk och grönsaker eller som sällskapsdryck. Nr 51684, pris 169 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via

[granqvistbev.se/51684](https://granqvistbev.se/51684)

# KOMMANDE LANSERINGAR

## PRIMÖRVINER FRÅN BORDEAUX

I augusti lanserar vi sju högklassiga "vin en primeur" – primörviner från Bordeaux i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment. Årgången är 2023. Primörviner är mindre partier av mycket exklusiva årgångsviner från olika vinslott. Hur mycket som finns att tillgå av respektive vin varierar kraftigt år från år.

- 94252 Chateau Calon Ségur 2023 (36 flaskor, lansering 6 augusti)
- 94247 Chateau Clerc Milon 2023 (60 flaskor, lansering 6 augusti)
- 94237 Chateau Figeac 2023 (24 flaskor, lansering 6 augusti)
- 94232 Chateau Cheval Blanc 2023 (18 flaskor, lansering 6 augusti)
- 94406 Chateau Haut-Brion Rouge 2023 (12 flaskor, lansering 13 augusti)
- 94436 Chateau Palmer 2023 (24 flaskor, lansering 13 augusti)
- 94260 Chateau Haut Bages Liberal 2023 (120 flaskor, lansering 21 augusti)

## Les Rocailles Rousette de Savoie 2025

### Lansering i Systembolagets exklusiva sortiment 31 juli!

Torrt vitt vin från den franska alpreionen Savoie. Vinet har frisk och fruktig doft med toner av päron, persika, hasselnötter och tropisk frukt. Rund, fyllig smak med inslag av kanderad frukt. Druvan är den inhemska Altesse (100%). Sorten är känd för att producera viner med eleganta aromer. Runda, fylliga och fruktiga. Det här vinet har lagrats på jästfällningen. Servera gärna till fisk och skaldjur (speciellt hummer)!

Nummer 92318, pris 199 kronor.  
Beställ via [granqvistbev.se/92318](https://granqvistbev.se/92318)



## Domaine de Sacy Sancerre Blanc 2024

### Lansering i Systembolagets exklusiva sortiment 21 augusti!

Ett klassiskt och ursprungstypiskt torrt vitt vin från Sancerre, Loire, Frankrike. Vinet framställs av druvan Sauvignon Blanc (100%) och kombinerar druvans karakteristiska friskhet med områdets kalkrika terroir. Doften är fruktig med tydliga inslag av citrusfrukter. Torr, frisk och välstrukturerad smak med ett karaktärsfullt avslut med livlig syra och tydlig fräschör. Passar till fisk och skaldjur. Gärna ostron!

Nummer 93227, pris 249 kronor.  
Beställ via [granqvistbev.se/93227](https://granqvistbev.se/93227)



# VINTIPS: BUFFÉDAGS!

Du ska vara medveten om att det alltid uppstår mindre lyckade kombinationer när du väljer dryck till en buffé. Det är en smäll man får ta. Dock finns det vissa val som minskar risken.

Ett halvtorrt vitt vin är att föredra framför röda och torra vita. Varför? Jo, den lilla sötman i vinet gör att du kommer över vissa smaktrösklar som ett torrt vitt eller ett rött vin inte klarar av.

Rött vin är oftast svårare att matcha till en buffé. Det får inte ta för stor plats och det får inte upplevas för strävt och "torrt" i munnen. Vi rekommenderar ett fruktigt och mjukt vin med inte allt för markerade tanniner.



## FM Riesling 2024

Halvtorrt vitt vin från Pfalz, Tyskland. Druvan i vinet är den uppskattade Riesling (100%). FM Riesling har frisk, aromatisk doft med inslag av mandel, citrus och gröna äpplen. Smakrikt, ungt med aromatisk ton och fin balans. Passar till sommarmat som bufféer, fisk, skaldjur och sallader.

Nummer 5844, pris 127 kronor i beställningssortimentet. Beställ via [granqvistbev.se/5844](https://granqvistbev.se/5844)



## Chateau Dereszla Furmint Dry 2023

Torrt vitt vin från Tokaj, Ungern. Druva är Furmint (100%). Ett friskt och fräscht vin med mineraltoner och inslag av tropisk frukt. Passar till lätta sommarrätter, bufféer, skaldjur, fisk och sallad.

Nummer 73500, pris 125 kronor i beställningssortimentet. Beställ via [granqvistbev.se/73500](https://granqvistbev.se/73500)



## Encantado Red 2023

Rött vin från Alentejo, Portugal. Druvblandning med Aragones (50%), Trincadeira (25%) och Syrah (25%). Modernt, rikt med inslag av frukt, fat och kryddiga lakritstoner. Passar till köttträtter, pasta och bufféer.

Nummer 73833, pris 119 kronor i beställningssortimentet. Beställ via [granqvistbev.se/73833](https://granqvistbev.se/73833)



## Castillo de Alicante Organic 2019

Ekologiskt rött vin från Alicante, Spanien. Druvblandning med Tempranillo (60%), Merlot (20%) och Cabernet Sauvignon (20%). Fruktigt och kryddigt med inslag av blåbär, svarta vinbär, björnbär, hallon och lakrits. Passar till köttträtter, pasta och bufféer.

Nummer 6709, pris 99 kronor i beställningssortimentet. Beställ via [granqvistbev.se/6709](https://granqvistbev.se/6709)



# Sommar och höst på VinContoret!

För bokning och mer information, besök vår hemsida [www.vincontoret.se/tidaholm](http://www.vincontoret.se/tidaholm)  
Du kan också ringa oss på telefon 0502-25 00 00 eller mejla till [tidaholm@vincontoret.se](mailto: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.*

## Sommarkänsla på VinContoret - grillbuffé direkt från grillen!

13 juni, 11 juli, 1 augusti, 22 augusti samt 29 augusti från klockan 18.00

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 **495 kronor** per person inklusive ett glas limoncello till desserten (barn 0-4 år äter gratis och 5-12 år 25 kr/år, inklusive ett glas läsk till buffén). Kostnad för dryck till maten tillkommer. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Ankomst mellan klockan 18.00 och 20.00!

### SPECIALKVÄLLAR!

**11 juli: Utebar med Guldkrokens Bryggeri!** Erik Rautio tar med sig sin ölbar och säljer öl från tapp!

**22 augusti: Ostronbar!** Grillbuffé och ostronbar samma kväll! Kombinera eller boka bara det ena. Observera att ostron inte ingår i buffén, utan köps separat. Vi får besök av en äkta fiskhandlare från västkusten, som säljer ostron till dagspris i kvällens ostronbar. Bubbel till det? Köp till en "provning på egen hand". Den här kvällen är det mousserande viner som gäller. I "vanliga" baren finns även vin, mousserande och andra drycker på glas och flaska.



## Lördagsplanka - semesterplanka!

Lördagen den 4 juli från klockan 18.00

Vi skakar liv i en något bortglömd och mycket underskattad klassiker! Planksteken förtjänar att lyftas fram i ramplyuset igen. En riktig delikatess om den tillagas på rätt sätt. Här på VinContoret serveras den givetvis med duchesspotatis, krämig sås och varma grönsaker. Du väljer själv om du vill ha din planka med nötkött, lax eller rotselleri.

Pris **395 kronor** inklusive ett glas husets öl. Du bokar bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Baren är öppen för försäljning av öl, vin, bubbel, drinkar, alkoholfritt med mera. Välkommen från klockan 18.00!



## Två- eller tre-rätters fine dining på VinContoret!

27 juni samt 15 augusti från klockan 18.00

Njut av en sommarmiddag på VinContoret. Fine dining på vår uteservering eller inne i matsalen. Restaurangen har komponerat en smakfull sommarmeny (se hemsidan för information om rätter).

Välj om du önskar tre-rätters, pris **595 kronor**. Eller två-rätters (förrätt och varmrätt alternativt varmrätt och dessert), pris **495 kronor**. Ett glas mousserande vin serveras innan maten. För att restaurangen ska kunna planera och minska matsvinn, vill vi veta i förväg vilka rätter du önskar äta.

Köp gärna till ett vinpaket, med viner som har valts ut för att passa maten. Vinpaket med tre viner kostar **295 kronor** och vinpaket med två viner kostar **245 kronor**.

Vill du prova vin eller avec (gin, rom, whisky och armagnac)? Testa gärna "prova på egen hand"! Ett provningspaket där du genomför en dryckesprovning tillsammans med din bordskamrat. Ni får in en bricka med fyra viner (5 cl/glas) eller avecer (1 cl/glas), tips om hur ni provar samt en kort presentation av dryckerna. Titta, dofta, smaka! Pris **189 kronor** per person för vin eller **199 kronor** per person för avec.

Boka bord via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00. Vid bokningen anger du vilka rätter du önskar äta. Varmt välkommen från klockan 18.00!

## Grisfest på VinContoret - en svinbra kväll med helgrillad gris!

Lördagen den 8 augusti från klockan 18.00

Kräftival i stan och vi serverar helgrillad gris! Kom förbi oss och ät innan du går fram till festligheterna på torget. Grisen grillas hel på vår innergård och fönsterbaren är öppen för den som önskar något att dricka. Givetvis erbjuds Sangria!

Sittplatser finns i trädgården. Du kan också ta med dig maten på vägen (men alkoholen får stanna hos oss). En svinbra kväll på VinContoret helt enkelt!

**Helgrillad gris.** Serveras med potatissallad, coleslaw, picklad rödlök samt bbq-sås alternativt chimichurri.

Pris **225 kronor** per portion.

Öppet från klockan 18.00. Obs! Ingen bordsbokning den här kvällen. Vi har öppet så länge maten räcker.

## Öppet hus för bröllop och firande!

Söndagen den 30 augusti klockan 18.00

Går du i bröllopstankar? Planerar ett födelsedagsfirande eller annan festlighet? Välkommen till oss på öppet hus, för att titta på våra lokaler! Vi presenterar exempel på hur din stora dag hos oss kan se ut. Kika på lokalerna, träffa personalen och ta del av exempel. Vi bjuder på varmrätt med bordsvatten.

Öppet hus är kostnadsfritt, men vi vill att du anmäler dig senast den 23 augusti. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Välkommen mellan klockan 12.00 och 15.00!

## Ost och vin!

Lördagen den 12 september klockan 18.00

En älskad klassiker! Kvällen inleds med en sittande ost- och vinprovning tillsammans med fotbollsdomaren och ostförsäljaren Görgen Karlsson! Görgen presenterar fyra fina ostar från Skånemejerier. Till dessa provas fyra mycket ostvänliga viner, under ledning av VinContorets provningsledare. Kanske hittar du nya, oväntade favoritkombinationer?

När provningen är avklarad förflyttar vi oss till matsalen, där köket serverar Schnitzel Cordon Bleu (för att knyta an till kvällens osttema) med klassiska tillbehör. Ett glas husets öl ingår.

Priset för ost- och vinprovning samt schnitzel med öl är **495 kronor** per person. Boka plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Välkommen klockan 18.00!



## Kulturhelgen på VinContoret!

Fredagen den 18 och lördagen den 19 september

Kulturhelg i Tidaholm, med konst och kultur i hela vår lilla stad! Vi på VinContoret är glada över att åter kunna presentera den hängivne naturfotografen och äventyraren **Bengt-Åke Öhgren** samt konstnären och ölbryggaren **Erik Rautio** som utställare! Bengt-Åke Öhgren är känd för sina häpnadsväckande naturfotografier. Erik Rautio, tidigare lärare på litografiska i Tidaholm, har tidigare presenterat öl på VinContoret. Den här helgen är det dock konsten som står i centrum för hjöbon. Olja, akvarell och litografi är Eriks tekniker.

På vår innergård serveras viltkebab från muurikka. Slå dig ned i trädgården och ät, eller ta med dig maten på vägen! Fönsterbaren är öppen för den som önskar något att dricka.

**Fredag:** Utställning och matservering öppet klockan 18.00 till 23.00.

**Lördag:** Utställningen är öppen klockan 14.00 till 23.00.

Mat serveras från 17.00 till 22.00.

Varmt välkomna!



Princess, olja, Erik Rautio



Foto, Bengt-Åke Öhgren

## Tre- eller tvårätters på VinContoret

3 oktober och 7 november från klockan 18.00

Njut av en höstinspirerad fine dining-meny i matsalen. Fullständig meny finns presenterad på vår hemsida!

Välj om du önskar trerätters, pris **595 kronor**. Eller tvårätters (förrätt och varmrätt alternativt varmrätt och dessert), pris **495 kronor**. Ett glas mousserande vin serveras innan maten. För att restaurangen ska kunna planera och minska matsvinn, vill vi veta i förväg vilka rätter du önskar äta.

Köp gärna till ett vinpaket, med viner som har valts ut för att passa maten. Vinpaket med tre viner kostar **295 kronor** och vinpaket med två viner kostar **245 kronor**.

Vill du prova vin eller avec (gin, rom, whisky och armagnac)? Testa gärna "prova på egen hand"! Ett provningspaket där du genomför en dryckesprovning tillsammans med din bordskamrat. Ni får in en bricka med fyra viner (5 cl/glas) eller avecer (1 cl/glas), tips om hur ni provar samt en kort presentation av dryckerna. Titta, dofta, smaka! Pris **189 kronor** per person för vin eller **199 kronor** per person för avec.

Boka bord via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00. Vid bokningen anger du vilka rätter du önskar äta. Varmt välkommen från klockan 18.00!

## Avsmakningsmeny: VinContoret 20 år!

Lördagen den 17 oktober klockan 18.00

20 år har gått sedan vi slog upp portarna till vår anläggning på Vulcanön i Tidaholm. Det firar vi med en sjurätters avsmakningsmeny! Bland rätterna hittar du exklusiva råvaror som hummer, wagyu och löjrom. Till middagen presenterar vår provningsledare fem olika viner, valda med omsorg för att matcha maten.

Priset för sjurätters avsmakningsmeny med fem presenterade viner är **1 395 kronor** per person. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Varmt välkommen klockan 18.00!



## Italiensk afton - vinmessa och buffé!

Lördagen den 31 oktober klockan 18.00

Vi presenterar Italiens viner – från stövlskaft till klack! En dryckesmessa i vår källare, med det mesta från Italien (och några favoriter från övriga världen). Du får tio kuponger som du använder till att prova de drycker du själv önskar. Våra kunniga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. Provningsstationen är öppen från klockan 18.00 till 24.00.

Vår italienska afton gästas av krögaren och grappagurun Jerney Kovac. Jerney var en av de första som introducerade den italienska matkulturen i Sverige. Under kvällen delar han berättelser om det italienska köket.

I matsalen serveras kvällens italienska buffé med ett glas vin eller öl. Köket dukar upp en generös buffé med två varmrätter och läckra tillbehör. Maten står framme mellan klockan 18.00 och 20.00. Du äter när det passar dig.

Priset (provningkuponger samt buffé med dryck) är **895 kronor** per person. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker! Boka din plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Välkommen klockan 18.00!



# Gourmetkväll: Viltgourmandens afton!

Lördagen den 14 november klockan 18.00

**Skogen.** Sveriges dominerande naturtyp. Den täcker faktiskt närmare 70 procent av vår landyta. Skogen bidrar inte bara till välmående naturupplevelser - den bjuder också på fina råvaror som svamp, bär och vilt.

**Fjällen.** Vår egen del av Arktis med sina vidder och klara fjällbäckar. De svenska fjällen sträcker sig från Norrlands inland till Sveriges sydvästra gräns. Här finns ett varierat växt- och djurliv med buskar, träd, alplantor, renar, fåglar, björnar, lodjur och andra arter.

Från skogar och fjäll hämtar vi råvarorna till kvällens gourmetmiddag, med tema exklusivt vilt. Vi har låtit kocken välja ut sina favoriter bland svenskt viltkött av högsta kvalitet. Varje del 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 olika viner, som tar smakerna till nya nivåer! Kvällen bjuder på följande:

## Förrätt

Råbiff på dovhjort. Toppad med löjrom.

## Köttallrik

*Renfilé:* Lyxig styckningsdetalj som absolut inte får överstekas. Renfilén är otroligt mör, med en härlig viltsmak.

*Kronhjortfilé:* Kronhjortfilén har en kraftigare och mer distinkt viltsmak än dovhjorten. Med rätt tillagning kommer den smälta i munnen.

## Fågeltallrik

*Fasan:* Exklusiv vilt delikatess som skiljer sig från annan vildfågel. Köttet är otroligt mört. Fasanen har en mild, men ändå fyllig smak, utan att vara alltför kraftig.

*Ripa:* Utsökt viltfågel med mört, fylligt och väldigt smakrikt kött.

## Dessert

Vi avslutar middagen med en Skogens guld. En dessert med smak av bland annat hjortron.

Priset för denna gourmetkväll med exklusivt viltkött med provning av två viner till varje tallrik är **1 995 kronor** per person. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Varmt välkommen klockan 18.00!





# GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm  
Telefon 0502-148 88

[www.granqvistbev.com](http://www.granqvistbev.com) info@granqvistbev.com

Granqvist Beverage House importerar och säljer öl, cider, kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen. Företaget arbetar 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.



Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm  
Telefon 0502-25 00 00

[www.vincontoret.se/tidaholm](http://www.vincontoret.se/tidaholm) tidaholm@vincontoret.se

VinContoret använder drycken som 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 aktiviteter som provningar av drycker, gourmetkvällar, konferenser, middagar och matlagningskurser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer. Företaget ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



**Johan Granqvist**  
VD



**Lennart Granqvist**  
Sverige samt  
produktbedömning



**Minna Pellonperä**  
Finland och  
produktbedömning



**Lennart Grimsholm**  
Duty Free, resor och  
produktbedömning



**Lena Petersson**  
Ekonomiansvarig



**Amalia Djurberg**  
Marknadskoordinator,  
bokningskoordinator  
VinContoret



**Nichlas Fransén**  
HORECA, Norge,  
produktbedömning,  
kock VinContoret



**Ing-Marie Mildton  
Persson**  
Ekonomi



**Tord Norman**  
Säljare Stockholm  
och Mälardalen



**Linda Fransén**  
Restaurangansvarig och  
konditor VinContoret



**Pratumtip Johansen**  
Kök

INSTAGRAM  
granqvist\_beverage\_house



FACEBOOK  
fb.com/granqvistbev



# vinfo

## NYHET AUGUSTI: ALTOS DE LUZÓN 2023!

**Lansering 21 augusti.** Ett mycket fylligt, ekologiskt rött vin från Jumilla, Spanien. Druvorna (100% Monastrell) kommer från en bush vine-vingård med 45 år gamla rotstockar. Mycket magra jordar på 675 meters höjd. Ett djuprött vin med intensiv och uttrycksfull doft med inslag av röda och mörka bär, söta kryddor samt subtil rökighet från fatlagringen. Smaken är ren, livlig och frisk med tydligt uttryck för årgångens karaktär och en generös fruktighet. Fin fräschör och mjuka tanniner, följt av en lång eftersmak där vinets komplexitet visas. Lagrat 12 månader på amerikanska och franska ekfat.

Altos de Luzón passar till köträtter, mustiga grytor och lagrade ostar.  
91p + Best Buy Wine Enthusiast, 92p Decanter.

Nummer 95087, pris 170 kronor i Systembolagets tillfälliga sortiment. Beställ enklast via [granqvistbev.se/95087](https://granqvistbev.se/95087)



## SYN ROUGE SPARKLING SHIRAZ

Mousserande gjort på rött, fylligt shirazvin. Något udda kan tyckas, men sparkling shiraz är ikoniskt för Australien! Syn Rouge Sparkling Shiraz har en tydlig och krispigt angenäm doft av hallon. Smaken är balanserad och krämigt bubblande med livliga hallon- och körsbärstoner och mjuk syrlighet i avslutningen. Serveras kylt. Nummer 53023, pris 250 kronor.  
Beställ enklast via [granqvistbev.se/53023](https://granqvistbev.se/53023)



## CHRISTINA ORANGE 2024

Ekologiskt orangevin med doft av medelhavsörter, mogna päron och melon - med inslag av grapefrukt. Smaken bjuder på färska exotiska frukter, krispig syra, mjuka tanniner och en lång smak av örter. Servera gärna till vegetariska rätter, bönor, hummus, sparris, rätter av fisk eller ljust kött. Nummer 2756, pris 199 kronor. Finns på utvalda Systembolag. Eller beställ enklast via [granqvistbev.se/2756](https://granqvistbev.se/2756)

