

NYHETER OCH  
NOTISER OM DRYCKER  
OCH UPPLEVELSER  
NR 2 \* MAJ 2021

#83

# Vinfo

NYA EKOVINER  
FRÅN SPANIEN

NYA FRANSKA  
TOPPVINER

VI TRÄFFAR  
KAHURANGIS  
VINMAKARE

ÄNTLIGEN  
TID FÖR ROSÉ

NYA  
CLUB-  
VINER

SOMMAR-  
FAVORITEN  
FAVAÍTO

GODA DRYCKER  
FÖR LJUMMA KVÄLLAR

Följ Granqvist Beverage  
House på Instagram  
och Facebook



SOMMARMENY: VIT SPARRIS MED SKINKA, TAGLIATA DE MANZO OCH CHOKLADKAKA

# RÖDA CLUBVINER I VÄRLDSKLASS



Nu finns det tre nya exklusiva viner reserverade för medlemmar i Granqvist Beverage Club. De kommer från Marco Bonfante i Piemonte, Domaine Olivier Hillaire i Rhônedalen och Château Le Coteau i Bordeaux.

Vinerna har under en tid dolda artikelnummer på Systembolaget och kan inte köpas av andra än medlemmar i Granqvist Beverage Club. Med artikelnumren (se nedan) kan du söka dryckerna på systembolaget.se. Du måste ange det exakta artikelnumret med -01 på slutet för att hitta dem.

Vill du också bli medlem i vår kundklubb? Det är helt utan kostnad och du anmäler dig via webben på följande sida: [granqvistbev.se/club](http://granqvistbev.se/club) Det går också bra att skicka e-post till oss på [club@granqvistbev.se](mailto:club@granqvistbev.se)

## Bricco Bonfante DOCG Riserva 2015

Fylligt rödvin från Marco Bonfante i Piemonte, Italien. 100 procent Barbera. "Bricco" är den högsta delen av en vinodling, den del som får mest sol. Efter skörd har druvorna lagrats 20 månader i ekfat – först i nya franska barriques (små fat á 225 l) och senare i stora ekfat. Efter flasktapning har vinet fått vila i källarsvala 12 grader i ett år innan försäljning. Intensiv doft av körsbär och plommon, smaken är extremt fruktig med viss sötma i slutet. Passar perfekt till rostbiff, vilt, svamp- och polentarätter.



Nr 51132-01, pris 399 kr.

För mer information och beställning, se [granqvistbev.se/51132](http://granqvistbev.se/51132)

## Châteauneuf-du-Pape Tradition Domaine Olivier Hillaire 2018

Fylligt rödvin från Rhônedalen i sydöstra Frankrike. 90 procent Grenache, 10 procent Syrah. Efter vinifiering har vinet fått mogna i upp till 12 månader i ekfat. Familjevineriet Hillaire & Fils äger 15 hektar odlingsmark i Châteauneuf-du-Pape och ytterligare 16 hektar i angränsande området. Vinet, som fått 92 poäng i Robert Parker, bjuder på en stor doft av röda bär och kryddor. Balanserad smak med ton av torkade hallon. Fint till köttretter och lagrade hårdostar med karaktär.



Nr 51134-01, pris 329 kr.

För mer information och beställning, se [granqvistbev.se/51134](http://granqvistbev.se/51134)

## Château Le Coteau AOC Margaux 2016

Fylligt rödvin i världsklass från Bordeaux/Margaux i sydvästra Frankrike. Druvor: Merlot och Cabernet Sauvignon. Efter traditionell vinifiering har vinet fått mogna en tid i ståltank och slutligen i ekfat. Aningen jordig doft med ton av stall samt inslag av mörka bär, tobak och torkade frukter. Silkeslen smak med inslag av svarta vinbär, lakrits och kakao. Avrundade tanniner. Du dricker det med fördel till rätter av nötkött, lamm, hjort och annat vilt samt fågel.



Nr 51219-01, pris 349 kr.

För mer information och beställning, se [granqvistbev.se/51219](http://granqvistbev.se/51219)

# vinfo

Tidskrift från Wästergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Årgång 27. Ansvarig utgivare: **Johan Granqvist**, e-post: [info@wghh.se](mailto:info@wghh.se). Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, tel 0704-44 66 82, [povb@mediagram.nu](mailto:povb@mediagram.nu). Produktion: Mediagram AB. Tryck: Trydells, Laholm, 2021.

Vill du få digitala Vinfo i din inbox? Mejla din e-postadress till [club@granqvistbev.se](mailto:club@granqvistbev.se)

# Nya franska toppviner

Granqvist Beverage House lanserar totalt nio toppviner från Frankrike. Fem är så kallade primörviner från Bordeaux, årgång 2018. Primörviner är små partier av mycket exklusiva viner från olika slott. Hur mycket som finns att tillgå av respektive vin varierar – från enstaka 12-lådor upp till ett par tusen flaskor. Utförlig information finns på vår hemsida. Sök på respektive vins artikelnummer.

## Chateau Montrose 2018

Fylligt, rött primörvin från Bordeaux. Druvor: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc och Petit Verdot. Nr 93542, pris 2.038 kr i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment.

## Vieux Château Certan 2018

Fylligt, rött primörvin från Bordeaux/Pomerol. Toppvin som görs på druvorna Merlot och Cabernet Franc. Nr 93548, pris 3.358 kr i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment.

## Château Cambon la Pelouse 2018

**NYHET 15 JUNI.** Fylligt, rött primörvin från Bordeaux/Haut-Medoc. Druvor: Cabernet Sauvignon, Merlot och Petit Verdot. Nr 92180, pris 245 kr i Systemets tillfälliga, exklusiva sortiment.

## Château de Camensac 2018

**NYHET 15 JUNI.** Fylligt, rött primörvin från Bordeaux/Médoc. Druvor: Cabernet Sauvignon och Merlot. Nr 96488, pris 429 kr i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment.

## Château Cantemerle 2018

**NYHET 15 JUNI.** Fylligt, rött primörvin från Bordeaux/Haut-Medoc. Druvor: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc och Petit Verdot. Nr 90134, pris 449 kr i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment.

## Château Coutet 2008

**NYHET 1 JUNI.** Sött vitt vin från Bordeaux/Sauternes. Klassiskt ädelsött vin som görs på druvorna Semillon, Sauvignon och Muscadelle. Nr 93609, pris 259 kr (375 ml).

## Château Cantenac Brown 2009

**NYHET 9 JULI.** Fylligt rödvin från Bordeaux/Margaux. Druvor: Cabernet Sauvignon och Merlot. Nr 93635, pris 849 kr.

## Château Sociando-Mallet 2012

**NYHET 24 SEPT.** Fylligt rödvin från Bordeaux/Haut-Medoc. Druvor: Cabernet Sauvignon, Merlot och Cabernet Franc. Pris 425 kr. (Se granqvistbev.se för artikelnummer.)

## Chateau Tronquoy-Lalande 2014

**NYHET 28 SEPT.** Fylligt rödvin från Bordeaux/Saint Estèphe. Druvor: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot och Cabernet Franc. Nr 92000, pris 368 kr.



## ALLA TIDERS SPARRISVIN!

**Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner Alte Reben 2019** är ett torrt vitt vin från Franken i Tyskland som passar fint till sparrisens milda, lite beska smaktoner. Sparris innehåller natriumglutamat och oxalsyra, som på ett oangenämt sätt kan förstärka bitterheten i vissa viner. De kan också få en metallisk smak. Men Silvaner lyfter smaken utan att ta överhanden. Vårt vin görs av druvor från gamla vinrankor (från odlingen Sonnenberg vid byn Sulzfeld) och har en elegant doft med mineraltoner samt inslag av gula frukter, äppelskal och kärnor.

Torr, syrlig smak med toner av mandarin, persika, gröna päron, björklöv och mineral. Passar till sparris i alla varianter, fisk, skaldjur, fågel kalvkött och matiga sallader.

Nr 51574, pris 159 kr i Systembolagets beställningssortiment. Beställ vinet enklast på [granqvistbev.se/51574](http://granqvistbev.se/51574)

## Favorit-Favaíto!

**Favaíto Moscatel do Douro** är en härlig sommar dryck – druvig och kryddig med inslag av russin, dadlar, aprikosmarmelad och apelsin. Drick den som den är – väl kyld med en isbit. Eller använd som drinkbas! Precis som portvin är Favaíto ett starkvin som förstärks med druvspirit. Efter skörden fermenteras druvorna några dagar innan 77-procentig druvspirit tillsätts och jäsningen avbryts. Metoden ger maximalt med smak och färg.

Favaíto säljs i multipack med 10 flaskor á 55 ml. Nr 74864 i beställningssortimentet, pris 139 kr. För flera spännande drinkrecept och beställning, se [granqvistbev.se/74864](http://granqvistbev.se/74864)



# EKOLOGISKT TILL GRILLAT OCH FESTEN

Vi lanserar två ekologiska viner från Bodegas Aranleón i Los Marcos i sydöstra Spanien – ett medelfylligt rött som passar fint till grillat och en cava som du kan skåla in sommarfesten med!

**B**odegas Aranleón består av tre vingårdar som tillsammans omfattar 120 hektar i appellationen Utiel Requena i regionen Valencia, cirka tio mil från Medelhavet. Bodegan har anor från 1927 men drivs sedan år 2000 av Maria och Paco Sancho. När de tog över gården började de direkt ställa om till ekologisk vinodling och snart kunde de presentera sitt första vin – Aranleón Solo Red. Det är också det vinet som nu finns att köpa på Systembolaget.

## Aranleón Solo Red Organic 2019

Ett medelfylligt, fruktigt och smakrikt rödvin som passar utmärkt till rätter med stekt eller grillat kött samt mogna hårdostar. Det bjuder på en angenäm doft av mogna bär med toner av balsamico och mineral. Smak med tydliga inslag av svarta bär med toner av fikon och ek samt fräsch mineralton. Vinet består av de blå druvorna Bobal (80 procent) och Syrah (20 procent). De är handplockade och har viniferats var för sig i betongtankar innan de blandades och fick jäsa ytterligare i ekfat.

Nr 51682, pris 149 kr i beställningssortimentet.

Beställ vinet enklast på [granqvistbev.se/51682](http://granqvistbev.se/51682)

## Aranleón Cava Brut Organic

Ett vitt mousserande vin som är perfekt som fördrink och till lättare rätter av exempelvis fisk och grönsaker. Vinet har intensiv doft av päron och äpplen med toner av lime. Fräsch smak med väl integrerad syra. Det består av de gröna druvorna Macabeu (75 procent) och Chardonnay (25 procent) från vingårdarna La Viña och Los Rincones. Druvorna har viniferats var för sig och efter att cuvéen blandats fick vinet jäsa i flaskor i elva månader i bodegans källare.

Nr 51684, pris 139 kr i beställningssortimentet.

Beställ vinet enklast på [granqvistbev.se/51684](http://granqvistbev.se/51684)

Det röda Aranleón Red Organic har fått mogna i ungerska och franska ekfat i sex månader innan flasktappning.



Maria Sancho är vinmakare på Bodegas Aranleón. Hon och hennes man tog över vineriet för drygt 20 år sedan och inledde då omställningen till ekologisk produktion.

# Bjud på rosé!

Köp hem våra tre fina roséviner till sommarens bjudningar: De är underbart goda att dricka till fisk, skaldjur, kyckling, lättare kötträtter och sommarfräscha sallader!

**I**sommar kommer vi att kunna träffas på ett mer säkert sätt – på altaner och uteplatser, i bersåer och kanske också inomhus. Det ska vi givetvis fira med det somrigaste vinet av alla – rosé!

Våra tre roséviner passar utmärkt att dricka vid de flesta tillfällen. Beställ hem trion redan nu så kan du lätt plocka fram ett par flaskor när det är dags för middag.

## Domaine des Féraud Cuvée Prestige 2018

Ekologiskt, torrt, fruktigt och smakrikt vin från Provence, rosévinets hembygd. Det görs på fem blå druvor: Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Rolle samt Syrah. Elegant blommig doft med inslag av hallon och rosor. Smaken är fyllig med toner av persika och hallon. Servera det till fisk, kyckling, bufféretter och ostar samt som apéritif och sällskapsvin. Nr 71251, pris 149 kr. Du beställer vinet enklast på [granqvistbev.se/71251](http://granqvistbev.se/71251)

## Rosalie Rosé

Torr rosé från Deidesheim i Tyskland. Görs på sex druvsorter, vilket är ovanligt många när det gäller rosé. Fem av sorterna – som kan variera från år till år – pressas och fermenteras tillsammans. Rosalie Rosé Dry har en fin doft av röda bär, stor fruktighet med lång avslutning. Utmärkt som apéritif, till sommarens fräscha sallader, skaldjur eller på egen hand. Nr 78406, pris 99 kr. Du beställer vinet enklast på [granqvistbev.se/78406](http://granqvistbev.se/78406)

**NYHET:** Under sommaren byter Rosalie årgång till 2020. Det nya vinet är ekologiskt och flaskan har en helt ny design.

## Portugieser Weissherbst QbA 2019/2020

Halvtorr rosé från Deidesheim som enbart görs på den blå druvan Portugieser. Efter skörd får vinet jäsa i ungefär en veckas tid innan det är dags för filtrering och buteljering. Vinet är saftigt med fina toner av jordgubb och hallon. Gott som apéritif och på terrassen, till sallader, kallskuret, lättare kötträtter och stekt fisk. Nr 73763, pris 99 kr. Beställ på [granqvistbev.se/73763](http://granqvistbev.se/73763)



Eko från  
Provence

Fruktigt,  
smakrikt

Lent och  
halvtorr



Kul med tysk rosé där man blandat sex olika druvsorter. Aromatiskt med mogna röda bär och liten restsötma i slutet.

Dagens Nyheter om Rosalie Rosé Dry.

# ”ETT VIN SOM LOCKAR TILL ETT ANDRA GLAS”

Ett vin med ren fruktighet som inspirerar till ett andra glas och med angenäm doft som öppnar upp en ännu djupare, krispig smak. Så beskriver Kahurangi Estates vinmakare Neil Todd vineriets Sauvignon Blanc 2018. Helst dricker han det till krämiga kycklingrätter.

**S**auvignon Blanc förknippas för det mesta med regionerna Loire och Bordeaux i Frankrike. Men den gröna druvan odlas i stora delar av vinvärlden och är troligen den vanligaste vitvinsdruvan efter Chardonnay.

I Nelsonbukten i den nordligaste delen av Nya Zeelands sydö trivs Sauvignon Blanc förträffligt. Där finns också vår mångåriga samarbetspartner Kahurangi Estate.

Neil Todd är chefsvinmakare:

– Vi har riktigt många soltimmar och det är perfekt för druvarna, säger han. Havet utanför värmer upp långt in på hösten. Men vi har också kalla vintrar med frost, vilket gör att vi är förskonade från insekter som annars brukar angripa vinrankor. Förutsättningarna för Sauvignon Blanc – och våra övriga druvor – kan inte vara bättre.

I vineriet arbetar Neil Todd tätt tillsammans med Emmanuelle Bucourt David.

– Hon sköter själva vinframställningen medan jag organiserar allt runt omkring produktionen och företaget, säger Neil Todd. Kahurangi Estate har vuxit kraftigt på senare år och i dag är vi fyra heltidsanställda. Under skördesäsongen februari–april utökar vi personalstyrkan med arbetare från Europa, främst Frankrike, Tyskland och Italien.

**EMMANUELLE BUCOURT DAVID KOMMER** från Frankrike och har arbetat på Kahurangi Estate i åtta år, efter att ha varit så kallad flygande vinmakare under en period. Hon har mer än 25 års erfarenhet av vinnakeri.

– Skillnaderna mellan vinodlarländerna Frankrike och Nya Zeeland är flera. Såväl jorden som odlingen är annorlunda, säger hon.

– Här är det lerjordar som ger vinerna lite mer örtig struktur, i Frankrike är det ofta steniga marker som gör jorden mer genomsläpplig för nederbörd och ger vinerna mineralkaraktär. Här använder vi traktorer i odlingarna och arbetet är mer mekaniserat. I Frankrike görs mycket av arbetet för hand. Men den största skillnaden är nog att vi får ut betydligt större mängd druvor på varje vinranka än i Frankrike, säger hon.

Fermenteringen skiljer sig också åt:

## Kahurangi Sauvignon Blanc 2018

Ett torrt vitt vin med örtig friskhet. Det har en mycket fräsch doft med inslag av frukter som passion, mango och krusbär. Friskt kryddig smak med krispig syrlighet, god balans med ton av gröna krusbär. Passar fint att dricka till skaldjur, fisk, sallader och getost. Kahurangis chefsvinmakare Neil Todd rekommenderar det till krämiga kycklingrätter.

Lämplig serveringstemperatur: 12–14 grader.

Nr 75026, pris 149 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på [granqvist-bev.se/75026](https://www.granqvist-bev.se/75026)





Emmanuelle Bucourt David och Neil Todd delar på ansvaret för vinproduktionen på Kahurangi Estate.



Kahurangis vinodlingar ligger i det natursköna området i Nelsonbukten på Nya Zeelands sydö.

– Vi fermenterar druvorna vid lägre temperatur, cirka 13–14 grader, vilket ger vinerna en mer kryddig karaktär. I Frankrike får de jäsa vid något högre temperatur och det ger mer tropiska smaker.

Sista veckan i april har 2021 års skörd precis avslutats.

– Den blev mycket mindre än förväntat, säger Emmanuelle Bucourt David. Men det är egentligen bara bra, druvorna har fått en mer koncentrerad smak än vid större skördar och det bådär gott för det blivande vinets kvalitet.

Hon gillar arbetet på vingården:

– Jag jobbar med ett ständigt föränderligt material. Druvorna är helt beroende av vad vädret och naturen ger. Jag måste ständigt vara kreativ och tänka nytt och jag har hela tiden nya projekt på gång. Just nu provar jag olika sorters jäst för att se hur de fungerar och även olika tekniker för vinframställningen. Man måste hela tiden förbättra och förnya produktionen.

Men att vara kvinna i vinbranschen i Nya Zeeland anser hon vara den största utmaningen.

– Jag måste hela tiden bevisa mitt kunnande och kapacitet. Det är inte ovanligt att folk som besöker vineriet tar för givet att jag är städerska eller kaffebiträde.

**NEIL TODD KOM TILL KAHURANGI ESTATE** redan 1995. Dessförinnan hade han eget bryggeri i Nelson i nästan ett decennium.

– När du brygger öl är går det snabbare och lättare att justera produktionen, det är bara att brygga lite till om det skulle bli fel. Men när det gäller vin får du endast en chans per skörd och år. Mycket står på spel, konstaterar han.

På senare år har han märkt en klar och tydlig förändring i vin-konsumtionen.

– De viner vi tillverkar och levererar till butikerna i Nya Zeeland är uppdruckat inom 48 timmar. Inte många sparar vin någon längre tid och vi måste skapa viner som kan drickas direkt.

TEXT **KARINA VON BRÖMSEN** FOTO **MARTIN CARRINGTON**

## FLER KAHURANGIVINER PÅ SYSTEMBOLAGET

### Kahurangi Dry Riesling 2018.

Torr vitt vin av druvor från Nya Zeelands äldsta Rieslingrankor. Det är fruktigt med markerad syra och lätta mineraltoner. Passar fint som apéritif och att dricka till de flesta fisk- och skaldjursrätter, kyckling, sallader samt asiatiskt kök.

Nr 70416, pris 149 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på [granqvistbev.se/70416](http://granqvistbev.se/70416)

### Kahurangi Pinot Noir 2017.

Medelfylligt rödvin med doft av körsbär, fruktig smak med toner av plommon och lätt jordigt avslut. Du dricker det med fördel till fågel, lamm, stekt fisk, sallader och milda ostar.

Nr 70414, pris 189 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på [granqvistbev.se/70414](http://granqvistbev.se/70414)



# Barmästarens bästa!

Recepten på Glendalough Sunset (2) och Glendalough Gin Passion (4) finns på [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se).



Hampus Ekström, barmästare och delägare i Tidaholms Stadshotell, har skapat fyra drinkar med Glendalough Wild Botanical Gin som bas: – Jag utgår från spriten som är basen i drinken och försöker hitta smaker som passar bra till den. Jag jobbar alltid med så färsk råvaror som möjligt och använder inte essenser eller liknande. Då blir det bäst!



Hampus Ekström.

## 1. CUBA NEGRONI

4–5 cl Glendalough Gin  
2 cl Falernum Syrup  
2–3 cl Campari  
orange bitter  
grape bitter  
torkad apelsinskiva

Skaka allt i shaker/burk. Fyll i tumblerglas med is. Toppa med lite soda eller sprite.

## 3. IRISH 75

5 cl Glendalough Gin  
2 cl sockerlag med apelsinskal (eller sirap)  
15 cl mousserande vin  
rosmarinkvist, citronzest

Blanda gin och sockerlag. Håll i ett stort vinglas med mycket is. Fyll upp med mousserande vin. Dekorera med rosmarin och citronzest.

## SÅ HÄR GÖR DU DRINKARNA

Du behöver en shaker – eller en gammal syltburk med lock – för att göra drinkarna. Håll samtliga ingredienser i shaker/burk och skaka rejält, minst 1 minut.

Tillsätt bitter och citron efter tycke och smak.

Äggvitan ger drinken ett toppskum. Separera vitan noga från gulan innan du tillsätter den till de övriga ingredienserna. Skaka hårt i shaker/burk så bildas ett fint skum som lägger sig överst. En äggvita räcker till tre drinkar.



## GIN MED SMAK AV VILDA VÄXTER

Glendalough Wild Botanical Gin passar utmärkt att dricka som den är och som drinkbas. Den smaksätts med vilda växter som plockas i bergstrakterna runt destilleriet i Glendalough på Irland. Så fort plockningen är klar hamnar växterna i destillationspannan. De torkas inte först, vilket annars är det vanliga tillvägagångssättet.

Den vilda ginen har en fräsch doft med toner av enbär, citrus och tall. Smaken är angenäm med inslag av sommarblommor och en touch av mogen höstfrukt.

Nr 85466, pris 495 kr i beställningssortimentet. För detaljerad information och beställning, se [granqvistbev.se/85466](http://granqvistbev.se/85466)



# Rött ekovin till tapas



**Castillo de Alicante 2019** är ett rött, ekologiskt vin från Spanien. Det passar utmärkt exempelvis till tapas med spansk serranoskinka samt sommarens grillade köttretter av gris, nöt och lamm. Det smakar också förträffligt till fågel, småvilt, pasta och milda ostar.

Castillo de Alicante produceras av Bodegas Bocopa i Alicante på den spanska solkusten. Bodegan är en pionjär när det gäller ekologisk vinproduktion – det här vinet hade premiär redan 1997.

Castillo de Alicante är ett medelfylligt, fruktigt rödvin som görs på druvorna Tempranillo (60 procent), Cabernet Sauvignon (20 procent) och Merlot (20 procent). Tempranillo tillför vinet viss kryddighet, Cabernet Sauvignon bidrar med fyllig friskhet och Merlot rundar av med mjukare känsla. Doften är fruktig med ton av hallon och plommon. Smaken är stor och rund med inslag av blåbär, björnbär, kanel och lakrits.

Castillo de Alicante klarnas med bentonitlera och kan därmed också drickas av dig som föredrar vegansk kosthållning. Klarning görs för att undvika grumlighet och i många viner används normalt äggvita till denna process.

Nr 6709, pris 95 kr. Beställ vinet enklast på [granqvistbev.se/6709](http://granqvistbev.se/6709)

## TAPASTIPS

Tapas, det vill säga spanska smårätter är enkla att göra. Köp ett bra bröd, bred på en god färskost, lägg på några gröna blad och toppa med spansk serranoskinka, bitar av chorizokorv eller en bit spansk manchego-ost. Tortilla, traditionell spansk-potatiskaka, fungerar också fint som tapas.



Bjud på Flammkuchen och Dr. Faust Rivaner!



## TYSK KLASSIKER: FLAMMKUCHEN OCH ETT GLAS RIVANER

I sydvästra Tyskland – och i angränsande Alsace i Frankrike – är Flammkuchen (tyska) eller Tarte Flambée (franska) en klassiker i små byserveringar och vinstugor: Tunt kavlad deg med ost och god fyllning. Till den tyskfranska pizzasläktingen dricker man med fördel ett svalt glas Rivaner – exempelvis Dr. Faust!

**Dr. Faust Rivaner** är ett halvtorr vitt vin från Nahe i Tyskland. Det har en druvig smak med ton av exotisk frukt. Nr 5923, pris 89 kr. Beställ vinet på [granqvistbev.se/5923](http://granqvistbev.se/5923)

### Flammkuchen med varmrökt lax

#### 4 PORTIONER

1 färdig pizzabotten

1 dl crème fraîche

2 dl riven ost (gärna lagrad, till exempel Svecia)

150–200 g varmrökt lax  
rucolasallad

Sätt ugnen på 200 grader. Rulla ut pizzabotten på plåt med bakpapper. Bred på crème fraîche, strö över osten. Grädda tills den fått fin färg, cirka 7–8 minuter. Tag ut och låt svalna någon minut, fördela sedan laxen och toppa med rucola. Servera direkt.

# RÄTTER FÖR SKÖNA DAGAR

Nichlas Fransén, kock på VinContoret i Tidaholm, serverar recept på maträtter för sköna sommardagar: Vit sparris med serranoskinka, tagliata de manzo, ugnsbakad torskrygg och en smarrig, lättfixad chokladdessert med färska bär och nötter.

## Vit sparris med skinka och hollandaisesås

### 4 PORTIONER

8 vita sparrisar  
1 msk smör  
1 msk pressad citron  
1 sockerbit  
1 tsk salt  
8 skivor serranoskinka till servering

Skär bort den nedre delen av sparrisen, skala den försiktigt med en potatisskalare. Sjud sparrisen i vatten i en kastrull med citron, socker, smör och salt. Det tar 10–15 minuter beroende på sparrisens tjocklek.

### HOLLANDAISESÅS

150 g smör  
3 äggulor  
3 msk torrt vitt vin  
1 msk pressad citron  
salt och peppar  
cayennepeppar

Smält smöret på svag värme i kastrull utan att det bryns. Ställ åt sidan.

Blanda äggulor, vin och citron i en skål. Sätt skålen över ett sjudande vattenbad och vispa tills blandningen börjar tjockna. Lyft bort skålen från vattenbadet.

Vispa ner det smälta smöret försiktigt och fortsätt vispa tills såsen tjocknar och allt smör, utom bottensatsen, är tillsatt. Blir såsen för tjock kan du tillsätta lite vatten.

Smaka av såsen med salt, peppar och lite cayennepeppar. Om den behöver mer syra kan du tillsätta lite mer citron.

### SERVERING

Lägg upp 2 sparrisar på varje tallrik, ringla över hollandaise och toppa med gräslök och dill. Avsluta med skinka.

**Fiskrätt:** Ugnsbakad torskrygg – recept på [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se)



**Dessert:**  
Chokladkaka  
– recept på  
[granqvistbev.se](http://granqvistbev.se)



Tagliata (strimlat kött) är en klassisk italiensk maträtt som går snabbt att tillaga och servera.

## Tagliata di manzo med parmesankräm och lagrad balsamvinäger

### 4 PORTIONER

4 ryggbiff/entrecote á 200 g  
200 g rucolasallad  
2 msk olivolja  
3 msk balsamvinäger  
salt och svartpeppar  
flingsalt  
hyvlad parmesan till garnering

### PARMESANKRÄM

ca 80 g riven parmesanost  
2 dl crème fraîche  
salt och peppar

Gnid in köttet med salt och peppar. Stek eller grilla köttet, 55 grader för medium eller cirka 62 grader för välstekt. Låt det vila några minuter.

Tranchera tunt och fördela köttet på tallrikarna. Ringla över olivolja och balsamvinäger. Spritsa eller klicka ut parmesankräm på några ställen och dekorera med lite hyvlad parmesanost. Fördela rucolasalladen på tallrikarna.

Servera gärna med rostade tomater och grillad sparris som på bilden.

**Parmesankräm:** Blanda samman alla ingredienser och rör om tills du får en fin krämig konsistens. Fördela på tallrikarna och servera!

**TIPS!** Denna rätt går lika bra att äta varm som kall.

## MÅNGA RECEPT I VÅRT STORA RECEPTARKIV

Recept på såväl klassiska som modernare maträtter hittar du i vårt digitala receptarkiv på [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se). Många av recepten har varit publicerade i Vinfo under åren men kan användas på nytt beroende på säsong – eller också kan du ha dem som grund och komplettera enligt eget tycke och smak!

Du hittar receptarkivet under rubriken "Inspiration" på [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se).



## DRYCKESTIPS

### SPARRIS MED HOLLANDAISE

**Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner Alte Reben 2019.** Torrt vitt vin från Franken i Tyskland. Frisk, krämig smak med angenäma mineraltoner och balanserad syrastruktur. Nr 51574, pris 159 kr i beställningssortimentet. Beställ på [granqvistbev.se/51574](http://granqvistbev.se/51574)

**Kallfelz Sensus Riesling Hochgewächs Trocken 2017/2019.** Torrt vitt vin från Mosel i Tyskland. Frisk och fruktig smak, fin balans mellan den lilla rest-sötman och syran. Nr 70099, pris 149 kr. Beställ på [granqvistbev.se/70099](http://granqvistbev.se/70099)

### TAGLIATA DI MANZO

**Ivory & Burt Red Blend 2018.** Rött fylligt vin från Kalifornien med angenäm doft och smak av mogna mörka bär och kryddiga fattoner. Nr 2497, pris 149 kr. Beställ på [granqvistbev.se/2497](http://granqvistbev.se/2497)

**Valpolicella Classico Superiore Ripasso Scriani 2018.** Rött fylligt vin från Veneto i Italien. Utvecklad kryddig smak med inslag av fat och örter. Nr 73779, pris 179 kr. Beställ vinet enklast på [granqvistbev.se/73779](http://granqvistbev.se/73779)

# VÅRA RÖDA FAVORITER TILL GRILLAT

Smakrika, mustiga rödviner med avrundade tanniner och friska avslut är perfekta att dricka till sommarens grillrätter. Med våra röda favoriter lyfter du måltidsupplevelserna till oanade höjder!

## First Edition Cabernet Sauvignon 2017

Fylligt och fruktigt vin från Viña Valle Secreto i Cachapoaldalen i Chile. First Edition bjuder på en fruktig, nyanserad doft med inslag av örter, blåbär, choklad och peppar. Smaken är angenämt fruktig med toner av örter, blåbär, ceder, hallon, choklad och peppar. Du dricker det med fördel till det mesta i grillväg – framför allt gris- och nötkött. Men det passar utmärkt även till charkuterier och lagrade hårdostar.

Nr 2278, pris 169 kr i beställningssortimentet. Du beställer det enklast på [granqvistbev.se/2278](http://granqvistbev.se/2278)

## Mantra Pinot Noir 2017

Medelfylligt, kryddigt och mustigt vin från Patagonien i södra Argentina. Nyanserad, kryddig doft med inslag av fat, körsbär, jordgubbar, choklad, sandelträ och örter. Smaken är nyanserad, kryddig med inslag av fat, skogshallon, körsbär, nougat, kanel och örter. Mantra Pinot Noir passar utmärkt att dricka till grillat fläsk- och nötkött, även lax och forell samt rätter med svamp och tomatbaserade såser. Ställ några flaskor på grillbuffén!

Nr 2668, pris 159 kr. Beställ vinet på [granqvistbev.se/2668](http://granqvistbev.se/2668)

## Ivory & Burt Red Blend 2018

Fruktigt och smakrikt vin från Lange Twins Winery i Lodi i Kalifornien, USA. Red Blend, som är en blandning av de blå druvorna Syrah, Petit Sirah, Cabernet Sauvignon och en liten del av den gröna Viognier, har en angenäm doft av mogna mörka bär. Smaken är frisk med inslag av mörka bär, avrundade tanniner. Det passar fint hamburgare och grillad fisk – men även till lagrade hårdostar och vegetariskt.

Finns i vissa Systembutiker. Nr 2497, pris 149 kr i beställningssortimentet. Beställ på [granqvistbev.se/2497](http://granqvistbev.se/2497)



## RECEPT PÅ LÄCKRASTE BURGAREN

VinContorets kock Nichlas Fransén har skapat den perfekta burgaren, enligt oss! Receptet hittar du här: [granqvistbev.se/inspiration/recept/](http://granqvistbev.se/inspiration/recept/)



## LYXIGT: HATON BRUT CLASSIC

Torr champagne i toppklass från familjevineriet Haton i regionen Champagne i Frankrike. Det är en "blanc de noirs" och består av de blå druvorna Pinot Meunier (60 procent) och Pinot Noir (40 procent). Blandningen ger champagnen en mycket rik, fyllig doft och smak med lagom syra. Druvsorterna skördas var för sig och vinifieras separat innan de blandas inför flasktappningen och den slutliga jäsningsen. Utmärkt som apéritif på festen och till buffén.

Nr 77637, pris 259 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast på [granqvistbev.se/77637](http://granqvistbev.se/77637)



## EKO: CRÉMANT D'ALSACE COMÈTE

Torrt, mousserande vin från Alsace i nordöstra i Frankrike. Det är såväl ekologiskt som biodynamiskt certifierat. Crémant är beteckningen på mousserande franska viner kommer från andra regioner än Champagne.

Comète produceras av familjevineriet Domaine Amélie & Charles Sparr i Wettolsheim och består till 100 procent av Pinot Blanc-druvor. Det har en angenäm blommig doft och fruktig delikat smak. Vinet passar perfekt som apéritif, till sushi, rökt lax, skaldjursrätter och ostron men även till milda dessertostar.

Nr 73043, pris 179 kr i Systembolagets beställningssortiment. För detaljerad info och beställning, se [granqvistbev.se/73043](http://granqvistbev.se/73043)

# Bubbel!

Fira det som firas bör: Föredrar du champagne? Cremant d'Alsace? Eller kanske tysk sekt? Här får du tips på tre goda mousserande viner från olika regioner och i olika prisklasser. De passar bra till såväl middag för två som det större sommarkalasaset.

**(Läs också om vår nya Cava på sidan 4.)**

## LÄGSTA PRIS: PREMIERE SEKT

Mousserande vin från Sektellerei Josef Drahten i Moseldalen.

Premiere Sekt bjuder på en fruktig doft med lätta mineraltoner. Smaken är fruktig med lagom mousse. Vinet är en blend av flera olika gröna druvsorter, bland annat Riesling. Drick Premiere väl kylt som apéritif på sommarens fester samt till bufféerätter och skaldjur.

**NYHET:** Premiere-flaskan får nytt utseende i sommar, men innehållet är oförändrat – samma goda vin!

Nr 87077, pris 95 kr i beställningssortimentet. Du beställer det enklast via [granqvistbev.se/87077](http://granqvistbev.se/87077)

## SVÅRODLAD DRUVA GER FINT VIN TILL GRILLAD FISK

**V Malcorta Singular Verdejo 2017** är ett spanskt torrt vitt vin som passar utmärkt till grillad och rökt fisk, fiskgrytor och kalla soppor samt mellanlagrade hårdostar.

Vinet, som har en välbalanserad syra med toner av citrus och exotiska frukter, görs av Verdejo Malcorta. Det är en druva som nästan försvunnit, men som räddats av vineriet Javier Sanz i Rueda. Druvan har ovanligt täta och små druvklasar, vilket gör den svår att skörda.

Nr 70386, pris 199 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på [granqvistbev.se/70386](http://granqvistbev.se/70386)



Snapsarna i Granqvists röda back passar fint till exempelvis färskpotatis, inlagd sill och gravad lax. Köp hem några backar och ställ på midsommarbordet så kan dina gäster själva välja vilken eller vilka av de kryddade snapsarna de vill dricka.

# TID FÖR KRYDDADE SNAPSAR



**R**öda Backen innehåller två miniflaskor á 50 ml av sex olika snapsar: **Annebergs Kornbrännvin**, vars ursprung är de sista dropparna av det brännvin som fram till 1951 brändes på Annebergs Gård i Dimbo utanför Tidaholm.

**Hirkum Pirkum** som är smaksatt med Johannesört, honung och sherry.

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

**Smålandssnaps** är kryddad med bland annat timjan, fläder, fänkål och anis.

**Fäbodsnaps** har norrländsk tradition och får sin smak av anis, fänkål och lite honung.

**Västkostsnaps** får sin smak av nypon, slånbar och björnbär.

Röda backen (Nr 141) kostar 299 kr. Saknas den i din butik, be personalen beställa hem den.

I Svarta Backen finns ytterligare sex snapsar.

Samtliga snapsar säljs också i halvlitersflaskor.

➔ [Läs mer om Röda Backen på granqvistbev.se/141](http://granqvistbev.se/141)

➔ [Läs mer om Svarta Backen på granqvistbev.se/85808](http://granqvistbev.se/85808)

## GRYNGES MIDSOMMARTAPAS

Stefan Grynge har skapat 10 midsommartapas som passar till Granqvists snapsar. Du hittar recepten på [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se).



## GLASKLAR FAVORIT MED TON AV KUST

**Västkostsnaps** säljs i en glasklar, rund 500 ml-flaska som med lite fantasi kan liknas vid en lysboj. Den ingår även i den röda backen med småflaskor. Västkostsnaps är smaksatt med nypon, slånbar och björnbär och passar perfekt att dricka till alla de klassiska svenska midsommarrätterna.

Nr 293, pris 249 kr i Systembolagets fasta sortiment. Skulle snapsen saknas i din Systembutik, be att personalen beställer hem den.

# Prisvärda whiskys!

Nu har vår prisvärda skotska whisky Staile Uisge fått sällskap av en prisvärd, riktig rökig kompis: Glen Talloch Peated. Vilken av dem blir din favorit? Varför inte testa båda två!

## RÖKIG OCH FRISK MED FIN FRUKTIGHET

**Glen Talloch Peated** har en angenämt fruktig doft med inslag av citrus och rök. Smaken är frisk med blommiga inslag, kolatoner, torv och rök. Glen Talloch är en blend av utvalda maltwhiskys från Highland och Lowland (30%) som lagrats och blandats med noga utvalda grainwhiskys.

Leverantör är skotska Crammond & Sons som ägs av den nederländska dryckeskonglomeraten Boomsma.

Nr 51277, pris 289 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på [granqvistbev.se/51277](http://granqvistbev.se/51277)

## DOFTRIK BASWHISKY MED FINNESS

**Staile Uisge The Drum Single Highland Malt** är finnessrik och doftrik - men ej rökig - med inslag av frukt och malt. Smaken är relativt mild med fruktig finish. Den passar som apéritif, digestif, på egen hand, till en bit mörk choklad eller kanske en cigarr. Staile Uisge är gaeliska för "stilla vatten" och uttalas "stajl oschk".

Nr 86666, pris 299 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på [granqvistbev.se/86666](http://granqvistbev.se/86666)



Agavekärnor är basen i Mezcal. De kokas i upp till tre dygn innan de jäses.

## AGAVENS KÄRNA ÄR HUVUDSAKEN I MEZCAL

Tio Pesca är exklusiv mezcal från Destilleria Santasabia i provinsen Oaxaca i södra Mexiko. Mezcal är samlingsnamn på destillerade spritdrycker som framställs med agave som råvara.

Destilleriet har stort fokus på ursprung och hållbarhet och en del av inkomsterna går till bevarandet av mezcaltraditionen.

**Tio Pesca Mezcal Arroqueño** framställs av kärnan i Arroqueño-agave som kokas i minst tre dagar och jäses innan destillering. Den har en komplex smak och doft med lätt rökighet samt toner av apelsin, lime och grape. Nr 82319, pris 1.199 kr i beställningssortimentet. Beställ den enklast på [granqvistbev.se/82319](http://granqvistbev.se/82319)

**Tio Pesca Mezcal Coyote** framställs av kärnan i Coyote-agave och tillverkas på samma sätt som Arroqueño. Den är fyllig med rökighet och toner av vitpeppar samt enbär. Nr 82467, pris 1.199 kr i beställningssortimentet. Beställ på [granqvistbev.se/82467](http://granqvistbev.se/82467)

# På gång i sommar och höst

För anmälan och mer information, besök vår hemsida [www.vincontoret.se/tidaholm](http://www.vincontoret.se/tidaholm)

Du kan också ringa oss på 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.

På VinContoret gör vi vårt bästa för att du ska känna dig säker när du besöker oss. Vi följer givetvis rådande rekommendationer för restaurang. Besök gärna vår hemsida för att läsa mer om hur vi jobbar för din säkerhet under pandemin.

## SOMMARKVÄLL PÅ VINCONTORET

12 JUNI, 3, 17 JULI, 7, 14 AUGUSTI



Sommaren smakar bäst i kvällssolen på vår terrass! Under fem kvällar i sommar har du möjlighet att njuta av välsmakande mat och dryck i vacker miljö. Vi erbjuder förrätt (**149 kr**), varmrätt (**289 kr**) och dessert (**119 kr**).

Sommarkvällarnas meny finns på [www.vincontoret.se/tidaholm](http://www.vincontoret.se/tidaholm). Barnalternativ finns. Vi har också satt ihop ett fint dryckespaket som lyfter smakerna i de olika rätterna. Pris **329 kr** för tre drycker eller **249 kr** för två drycker.

**Välj din egen dryckesprovning!** Vill du prova vin före maten eller kanske whisky eller avecer (som rom, whisky och Armagnac) efter maten? Testa gärna vårt koncept

"prova på egen hand"! Ett provningspaket där du gör en dryckesprovning tillsammans med din bordskamrat. Ni får in en bricka med fyra viner (5 cl i varje glas), whiskysorter eller avecer (1 cl i varje glas), tips om hur ni provar samt kort presentation av dryckerna. Pris **149 kr per person** för vinprovning eller **179 kr per person** för whisky- eller avecerprovning.

Vid bokning anger du om du vill äta tvårätters eller trerätters samt vilka rätter du önskar (det finns flera att välja mellan) samt om du önskar någon form av specialkost. Vi öppnar restaurangen klockan 18.00.

Varmt välkommen att boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00!

## SKALDJUR OCH CHAMPAGNE!

LÖRDAG 9 JUNI, LÖRDAG 10 JULI

Vad vore väl en sommar utan skaldjur och bubbel? Denna lyxiga lördagskväll inleds med en egenprovning av Champagne och andra skaldjursviner. På bordet har vi dukat fram en provningsbricka med fyra viner samt ett underlag där vi presenterar dryckerna och provningsteknik. Via din smartphone får du även tillgång till film där vår provningsledare presenterar vinerna närmare. Tillsammans med ditt bordssällskap genomför du en vinprovning på egen hand!

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

Priset för denna skaldjursafton är **895 kr per person** inklusive egenprovning samt ett glas Champagne till maten. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Varmt välkommen klockan 18.00!



FOTO: ADOBE STOCK LIBRARY

## VinContorets viner och Nohrbergs Afternoon Tea

Lördag 5 juni kl 15.00

Njut av Afternoon Tea med bubbel och andra viner på vår uteservering! På torget i Tidaholm ligger Nohrbergs Bageri och Konditori. De är riktigt duktiga på Afternoon Tea! Därför bjöd vi in dem till ett samarbete – våra drycker och deras bakverk!

I vår trädgård serveras du läckra smittor med ett glas Champagne och utsökta sötsaker med en rykande kanna te (eller föredrar du kanske kaffe?). Vi öppnar också en provningsstation med vin, bubbel och kvalitetssprit från hela världen! I vårt gårds-hus kan du prova säkra klassiker och smaka dig fram till nya favoriter. Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glas och betalar med provningskuponger!

Pris för Afternoon Tea med ett glas Champagne samt tio provningskuponger är **679 kr**. Självklart kan du köpa till fler provningskuponger om du vill! Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Varmt välkommen klockan 15.00!

## Fredagskänsla på VinContoret – bordsserverad grillbuffé!

Fredag 2 juli kl 17.00

Fredag 9 juli kl 17.00

Inget slår en rejäl grillbuffé!

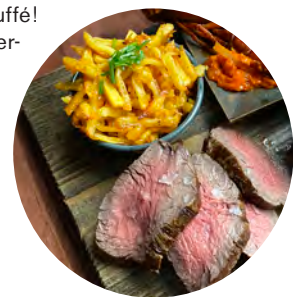
Speciellt inte om den serveras till dig vid bordet.

Du äter så mycket du vill och orkar, men slipper trängas vid ett buffébord. Istället serveras nygrillat kött av god kvalitet, korvar, sallader, potatis, såser, bröd och annat gott på plankor till bara ditt sällskap.

Påfyllning av allt tills du känner dig helt mätt och belåten! Glöm bara inte att lämna lite plats åt den minidessert som serveras efter det grillade!

Pris **495 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 via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Varmt välkommen från klockan 17.00!







## KRÄFTFISKEHELG LÖRDAG 21 AUGUSTI

### Kräfftiske, vinprovning och kräftskiva

Lördag den 21 augusti agnar vi håvar och mjärdar och ger oss ut för att fiska signalkräfter i ån Tidån, som flyter fram precis utanför VinContoret. Upplev den njutfulla väntan och glädjen när vi drar upp en välfylld kräftmjärde.

Vi samlas på VinContoret klockan 15.00 för fika och genomgång av kommande fiske. Klockan 15.30 är det så dags att slänga i håvar och mjärdar och börja jakten på Tidans svarta guld. Vi fiskar tillsammans fram till klockan 18.00. Därefter har den som vill möjlighet att byta om inför kvällen. Klockan 18.30 öppnar vi dörrarna till vårt gårdshus och en provning av skaldjursviner.

När glasen är tomma hälsas ni välkomna till ett vackert dukat bord med nyfångade svenska kräftor och tillbehör som hör en klassisk kräftskiva till.

I Kräftfiskepaketet ingår, om du vill, en natt i dubbelrum på anrika Tidaholms Stadshotell, ett stenkast från VinContoret. I rummen hittar du en härlig säng, tv, skrivbord och helkaklad wc med dusch. Självklart finns wifi.

### PRISER OCH BOKNING

Pris utan boende: **1.775 kr per person**. I priset ingår kräftfiske med redskap och guide, kaffe och smörgås, provning av fyra viner samt kräftskiva med ett glas vin eller en öl och en snaps.

Pris med boende på Tidaholms Stadshotell: **2.400 kr per person**. I priset ingår kräftfiske med redskap och guide, kaffe och smörgås, provning av fyra viner, kräftskiva med ett glas vin eller en öl och en snaps samt del i dubbelrum, inklusive frukost, på Tidaholms Stadshotell. (Enkelrumstillägg 200 kr ger ett totalpris 2.700 kr).

*Praktisk information:* Tag med lite mer robusta kläder och skor. Vi står för alla redskap som kan tänkas behövas i samband med fisket. Alla kräftor som fångas släpps tillbaka i Tidån vid kvällens slut.

Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Ange om du önskar dubbelrum eller enkelrum under "Övrig information" i webbbookningen.

*Hålltider:* 15.00 Fika och genomgång av fisket. 15.30 Fiskestart! 18.30 Provning. Cirka 19.30 Kräftskiva.

FOTO: LOTTA GRANQVIST



Välkommen på trädgårdsfest  
med avslappnad stämning!

## EN KVÄLL I TRÄDGÅRDEN 11, 18 SEPTEMBER

Allt i livet behöver inte vara så uppstyrt och tillrättalagt. Ibland vill man bara umgås, äta gott, ta en öl och prova vin. Gammal som ung – kom till vår trädgård och njut av de sista sensommardagarna! Vi tänker klassisk trädgårdsfest med avslappnad stämning.

På murrikan fräser kvällens kött som serveras i pitabröd och på crêpejärnet gräddas efterrätten. I Gårdshuset kan du prova vin, bubbel, whisky och kvalitetssprit mot kupong.

För **695 kr** får du varmrätt från murrikan, söt crêpe till dessert, ett glas vin eller en öl till maten samt tio provningskuponger som används till dryckesprovning. Vi öppnar kl 16.00 och mat serveras från kl 17.00. Boka gärna bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Varmt välkomna!

## KONSTNATTEN 24–25 SEPTEMBER

Mat och konst har mycket gemensamt. De väcker känslor och skapar njutning för våra sinnen. I år får ni åter beröras av verk skapade av tidaholmskonstnärerna Maria Alloh, Maria Falk Larsson och Torbjörn Samuelsson. I restaurangen serveras en värmande meny med smaker hämtade från den svenska hösten. Du kan välja att äta tvårätters (förrätt och varmrätt eller varmrätt och dessert) eller trerätters. Vi erbjuder två alternativ av förrätt (**149 kr**), varmrätt (**289 kr**) och dessert (**119 kr**). Vid bokning anger du vilka rätter du önskar. Vi löser även specialkost för vegetarianer, veganer och allergiker. Till våra yngre gäster erbjuds en barnmeny som kan fås som tvårätters (**120 kr**) eller trerätters (**160 kr**).

Boka bord via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00.

**FREDAG:** Restaurangen har öppet kl 18.00–23.00.

För utställningens öppettider, se vår hemsida.

**LÖRDAG:** Restaurangen har öppet kl 17.00–24.00 (köket stänger kl 22.00). För utställningens öppettider, se vår hemsida.



En kväll med whisky  
- och spännande bubbelviner.

## Gourmetkväll: Whisky- och bubbelafton! Lördag 9 oktober kl 18.00

Varför välja en när du kan få två! På plan ett öppnar vi vår välfyllda whiskybar där nybörjarmalt samsas med skotska rariteter och irländskt nytänk. Bakom bardisken står vår whiskyexpert och berättar om produkterna. Vem vet, kanske plockar han fram en hemlig pärla som stått väl gömd längst in i barskåpet!

I källarbaren är det bubbel som gäller! Här korkar vi upp allt från äkta Champagne till ekologisk Cava. Några av produkterna är exklusiva godbitar som aldrig når ut till allmänheten på den svenska marknaden. Vi startar kvällen med trerätters gourmetmiddag där såväl Champagne som whisky finns i maten. Till varje rätt serveras ett glas noga utvald dryck, som presenteras av vår provningsledare. När tallrikarna är tomma är du välkommen till våra barer, där du provar drycker mot kuponger. Du väljer själv vad du vill ha i glaset!

Priset för denna gourmetkväll med trerätters middag, ett glas dryck till varje rätt samt tio provningskuponger som används till whisky- eller bubbelprovning är **1.395 kr per person**. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du så önskar!

Du bokar din plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Varmt välkommen klockan 18.00!

## Gourmetkväll: Den torkade druvans magi! Lördag 16 oktober kl 18.00

Amarone, Ripasso och Appassimento. Tänk vilka under torkade druvor kan göra för smaken! Druvsaften blir mer koncentrerad och skapar ett kraftigt vin med karaktäristisk sötma och hög alkoholhalt, som älskas över hela världen! Den något udda tillverkningsmetoden, som har en lång och djup tradition, kallas appassimento. Stilarna skiljer sig åt. Vissa producenter satsar på det traditionella, andra på en mer modern variant. Men en sak tummar man aldrig på – kvaliteten!

Denna afton låter vi dig njuta dessa suveräna viner tillsammans med en femrätters gourmetmiddag. Mat och dryck i en nära oslagbar kombination. Snudd på magi tycker vi! Till varje rätt provar vi två noga utvalda viner och ditt glas får påfyllning av det vin du föredrar till just den maträtten. Under hela middagen finns vår provningsledare med och vägleder dig genom de italienska vingårdarna.

Priset för denna gourmetkväll är **1.695 kr per person**. Varmt välkomna klockan 18.00! Du bokar din plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.



## Gourmetkväll: Skogens skafferi och robusta rödviner Lördag 23 oktober kl 18.00

Skogen är Sveriges dominerande naturtyp. Den täcker närmare 70 procent av vår landyta. Skogen bidrar inte bara till välmående naturupplevelser – den bjuder också på fina råvaror som svamp, bär och vilt. Från skogens rika skafferi hämtar vi smakerna i kvällens trerätters gourmetmiddag!

Kvällen inleds med en provning av robusta viltviner. Vår provningsledare har plockat fram några av våra kraftigaste rödviner ur vinkällaren. Först provar vi dem var för sig, utan mat. Vi får känna värme, rundhet, fattoner, mörka bär och alla andra smaker som

är så typiska för de mustiga rödvinerna. Därefter förflyttar vi oss till matsalen där vi dricker utvalda viner till en trerätters gourmetmiddag med tema skog och exklusivt vilt. Vi lär känna kombinationer som lyfter såväl vinet som smakerna på tallriken till helt nya nivåer!

Priset för denna trerätters gourmetmiddag med sittande vinprovning är **1.395 kr per person**. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Varmt välkommen klockan 18.00!

## Italiensk Dryckesprovarkväll Lördag 13 november från kl 16.00

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 **695 kr per person**. Vi startar med provning i Gårdshuset kl 16.00. Därefter serveras kvällens italienska buffé i vår matsal.

Kl 18.30 öppnar del två av vår Dryckesprovarkväll – en minimässa 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, **695 kr per person**, ingår tio kuponger som du använder till provning. Kl 20.00 serveras du vår italienska buffé med ett glas vin eller öl. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova mer!

Om du önskar starta med den sittande provningen av vin och sedan fortsätta med vår Dryckesprovarkväll är priset **995 kr per person** inklusive buffé och dryck till maten. Boka evenemanget på hemsidan eller ring 0502-25 00 00.

## Gourmetkväll: Ostron, löjrom och Champagne! Lördag 20 november kl 18.00

Ska det vara så ska det vara! Vi korkar upp Champagnen och bjuder in till en provning av äkta vara!

Välkommen till en trerätters gourmetmiddag med provning till förrätten. Vi serverar en smaktallrik med det mousserande vinets bästa kompisar. De finaste smakerna från hav och sjö, såsom ostron och löjrom. Till dessa delikatesser provar vi fyra Champagner. Efter avslutad provning serveras du utsökt fiskvarmrätt och dessert med väl valda viner. Kan du motstå frestelsen?






Priset för denna gourmetkväll är **1.495 kr per person** inklusive provning och vin till maten. Varmt välkomna kl 18.00! Du bokar din plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

# 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/5042** (alltså [www.granqvistbev.se/artnr](http://www.granqvistbev.se/artnr))

## VITT HALVTORRT VIN

- 5042 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2018, Pfalz/Tyskland      ..... 100:--

## VITT SÖTT VIN

- 2901 Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2016, Tokaj/Ungern (500 ml)   ..... 189:--
- 93609 Château Coutet 2008, Sauternes/Frankrike (375 ml) (480 flaskor) **(NYHET 1 JUNI)**    ..... 259:--

## RÖTT VIN

- 92026 Prämie Barossa Valley Shiraz 2017, Barossa Valley/Australien    ..... 329:--
- 92000 Château Tronquoy-Lalande 2014, Saint-Estéphe, Bordeaux/Frankrike (240 flaskor) **(NYHET 28 SEPTEMBER)**    ..... 368:--
- Château Sociando-Mallet 2012, Haut-Médoc, Bordeaux/Frankrike (420 flaskor) **(NYHET 24 SEPTEMBER)**    ..... 425:--
- 993635 Château Cantenac Brown 2009, Margaux, Bordeaux/Frankrike (894 flaskor) **(NYHET 9 JULI)**    ..... 849:--

## STARKVIN

- 92057 H & H Boal, Madeira/Portugal   ..... 339:--

## SNAPS

- 293 Västkuistsnaps (500 ml) ..... 249:--
- 141 En back snaps "Röda Backen" (12 x 50 ml) Innehåller 2 miniflaskor av vardera Annebergs Kornbränvin, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum, Smålandssnaps, Västgötasnaps och Västkuistsnaps ..... 299:--

## PRIMÖRVINER FRÅN BORDEAUX

- 93542 Chateau Montrose 2018 (60 flaskor) ..... 2.038:--
- 93548 Vieux Château Certan 2018 (60 flaskor) ..... 3.358:--
- 92180 Château Cambon la Pelouse 2018 (1.800 flaskor) **(NYHET 15 JUNI)** ..... 245:--
- 96488 Château de Camensac 2018 (840 flaskor) **(NYHET 15 JUNI)** ..... 429:--
- 90134 Château Cantemerle 2018 (840 flaskor) **(NYHET 15 JUNI)** ..... 449:--

# BESTÄLLNINGSSORTIMENT




## SÅ BESTÄLLER DU PÅ SYSTEMBOLAGET

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/72156** (alltså [www.granqvistbev.se/artnr](http://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, (TROSE) torrt rosévin, (HTROSE) halvtorrt rosévin (SF) sött fruktvin, (HSF) halvsött fruktvin





## VIN FRÅN ARGENTINA

- 72156 Almarada Chardonnay 2012, Valle de Uco, Mendoza (VT) **(PRISSÄNK!**)    ..... 139:--
- 2668 Mantra Pinot Noir 2017, Patagonien (R)   ..... 159:--





## VIN FRÅN AUSTRALIEN

- 74562 Leconfield Cabernet Merlot 2013, Conawarra, South Australia (R) **(PRISSÄNK FRÅN 1 JUNI!)**    ..... 149:--
- 71816 Leconfield Shiraz 2014, McLaren Vale, South Australia (R) **(PRISSÄNK FRÅN 1 JUNI!)**    ..... 149:--
- 70045 Em's Table Premium Organic Shiraz 2013 (Ekologiskt), Clare Valley, South Australia (R)   ..... 169:--
- 72225 Schild Estate Chardonnay 2019, Barossa Valley, South Australia (VT)   ..... 169:--
- 77605 Amadio SVS Shiraz 2013, Adelaide Hills, South Australia (R) **(PRISSÄNK!)**   ..... 199:--
- 75924 Schild Estate Cabernet Sauvignon 2015, Barossa Valley, South Australia (R)    ..... 199:--
- 75398 Schild Estate Shiraz 2015, Barossa Valley, South Australia (R)   ..... 199:--

## VIN FRÅN CHILE

- 2278 First Edition Cabernet Sauvignon Valle Secreto 2017, Rapel Valley, Cachapoal/Chile (R)   ..... 169:--
- 75690 Valle Secreto First Edition Carmenere 2018, Rapel Valley, Cachapoal (R)   ..... 199:--

## VIN FRÅN FRANKRIKE

- 2273 Chateau d'Eternes Saumur Rouge 2016, Saumur/Loire (R)   ..... 119:--
- 70660 Jean d'Alibert Rouge 2014, Minervois/Languedoc-Roussillon (R)   ..... 119:--

- 75392 Château d'Hautpoul Rouge 2017, Minervois/  
Languedoc-Roussillon (R) ..... 139:--
- 71251 Domaine des Féraud Cuvée Prestige 2018,  
Provence (TROSE) (Ekologiskt) ..... 149:--
- 73043 Crémant d'Alsace Comète Organic, Alsace (MT)  
(Ekologiskt) ..... 179:--
- 77637 Champagne Jean-Noël Haton Brut Classic NV,  
Champagne (MT) ..... 259:--
- 7395 Charles Ellner Cuvée de Femme Brut,  
Champagne (MT) ..... 279:--
- 77570 Champagne Jean-Noël Haton Brut Réserve NV,  
Champagne (MT) ..... 289:--
- 77621 Champagne Jean-Noël Haton Brut Rosé NV,  
Champagne (MT) ..... 309:--
- 77371 Savigny-Lès-Beaune 1er Cru-Aux Guettes 2011,  
Bourgogne (R) **(NYHET)** ..... 359:--
- 76382 Gevrey-Chambertin Doudet Naudin 2013,  
Bourgogne (R) **(NYHET)** ..... 449:--

## VIN FRÅN ITALIEN

- 79147 TOLA Catarratto 2016, Sicilien (VT)  
 ..... 109:--
- 79255 TOLA Grillo 2016, Sicilien (VT) ..... 109:--
- 78677 TOLA Syrah 2015, Sicilien (R) ..... 109:--
- 78750 TOLA Nero d'Avola 2016, Sicilien (R)  
 ..... 109:--
- 71950 Rocche Rosse Adragna IGT 2012, Trapani,  
Sicilien (R) ..... 149:--
- 76161 Stella Rossa Barbera d'Asti DOC Superiore 2015,  
Monferrato, Piemonte (R) ..... 149:--
- 73779 Valpolicella Classico Sup DOC "Ripasso"  
Cantina "Scriani" 2018, Veneto (R)  
 ..... 179:--
- 71022 Carpanè IGT Corvina Veronese Cantina "Scriani"  
2013, Valpolicella, Veneto (R) ..... 219:--
- 73765 Barbera D'Alba DOC Voerziomartini 2015,  
Piemonte (R) ..... 239:--
- 73770 DuediDue 2011, Monferrato, Piemonte (R)  
 ..... 249:--
- 51131 Menego Anniversario Barbera d'Asti Superiore 2016,  
Monferrato, Piemonte (R) **(NYHET)** ..... 249:--
- 73768 Maddalena Recioto della Valpolicella "I Scriani" 2018,  
Veneto (RS) (500 ml) ..... 259:--
- 51123 Barbaresco DOCG Marco Bonfante 2017,  
Monferrato, Piemonte (R) **(NYHET)** ..... 289:--
- 72982 Barolo DOCG La Serra Voerziomartini 2015,  
Piemonte (R) ..... 349:--
- 73769 Amarone della Valpolicella Classico "I Scriani"  
2015, Valpolicella, Veneto (R) ..... 379:--
- 71082 Albarone Piemonte DOC Albarossa  
Marco Bonfante 2015, Asti, Piemonte (R)  
 ..... 399:--
- 51128 Brunello di Montalcino DOCG 2015, Toscana (R)  
**(NYHET)** ..... 399:--
- 76019 Scriani Wooden case 3 flaskor (Valpolicella Classico  
Superiore DOC 2018, Valpolicella Classico Superiore Ripasso  
DOC 2018, Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016),  
Valpolicella, Veneto (R)   
(säljs endast i exklusiv trälåda om 3 flaskor) ..... 795:--



Druvskörd 6 april 2021  
hos Viña Valle Secreto, Chile.

FOTO: VIÑA VALLE SECRETO

- 78759 Valpolicella DOC Classico Superiore  
"Rosso de Laura" 2018 Wooden Case, Valpolicella,  
Veneto (R)   
(säljs endast i exklusiv trälåda om 6 flaskor) ..... 1.098:--

## VIN FRÅN NYA ZEELAND

- 70416 Kahurangi Dry Riesling 2018, Nelson,  
South Island (VT) ..... 149:--
- 75026 Kahurangi Sauvignon Blanc 2018, Nelson,  
South Island (VT) ..... 149:--
- 74144 Rongopai Sauvignon Blanc 2019, Marlborough,  
South Island (VT) ..... 149:--
- 70414 Kahurangi Pinot Noir 2017, Nelson, South Island (VT)  
 ..... 189:--
- 73694 Rongopai Pinot Noir 2017, Marlborough,  
South Island (R) ..... 189:--

## VIN FRÅN SPANIEN

- 6709 Castillo de Alicante 2019, Alicante (R) (Ekologiskt)  
 ..... 95:--
- 72825 Laudum Nature Monastrell Old Vines,  
Alicante (R) (Ekologiskt) ..... 129:--
- 51684 Solo Cava Brut Organic,  
Valencia (MT) (Ekologiskt) **(NYHET)** ..... 139:--
- 56182 Solo Red Organic 2019,  
Valencia (R) (Ekologiskt) **(NYHET)** ..... 149:--
- 70386 V Malcorta Singular Verdejo 2017,  
Castilla-Leon (VT) ..... 199:--

## VIN FRÅN SVERIGE

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

- 72461 Blaxsta Apple Ice Wine 2013, Södermanland (SF) (375 ml) ☞ ☞ .....399:–
- 72465 Blaxsta Vidal Icewine 2007, Södermanland (VS) (250 ml) ☞ ☞ .....699:–

**VIN FRÅN TYSKLAND**

- 5923 "Dr Faust" Rivaner QbA 2017/18, Nahe (VHT) ☞ ☞ ..... 89:–
- 5844 FM Riesling QbA 2019, Pfalz (VHT) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 89:–
- 87077 Premiere Sekt (MHT) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 95:–
- 73763 Portugieser Weissherbst QbA halbtrocken 2019/2020, Pfalz (HTROSÉ) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 99:–
- 78406 Rosalie Rosé Dry, Mittelhaardt, Pfalz (TROSÉ) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 99:–
- 70099 Kallfelz Sensus Riesling 2017/2019, Mittelmosel, Mosel (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 149:–
- 51574 Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner Alte Reben 2019, Franken (VT) (NYHET) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 159:–
- 2897 Korrell Beerenauslese 2017, Nahe/Tyskland (VS) (375 ml) ☞ ☞ ☞ ..... 189:–
- 78780 Rudesheimer Ramstein Riesling Trocken VDP Erste Lage 2015, Rheingau (VT) (NYHET) ☞ ☞ ☞ ☞ .....209:–
- 70507 Kallstadter Steinacker Trockenbeerenauslese 1994, Pfalz (VS) ☞ ☞ ☞ ☞ .....499:–

**VIN FRÅN UNGERN**

- 6214 Tokaji Furmint 2017, Tokaj/Ungern (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 99:–
- 73500 Chateau Dereszla Furmint Dry 2019, Tokaj/Ungern (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 109:–

**VIN FRÅN USA**

- 2497 Ivory & Burt Red Blend 2018, Lodi, California (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 149:–
- 78002 Ivory & Burt Zinfandel 2015, Lodi, California (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 179:–
- 72925 Caricature Red Blend 2015, Lodi, California (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 199:–
- 75010 LangeTwins Estate Cabernet Sauvignon 2014, Lodi, California (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 199:–
- 70034 North Valley Pinot Noir 2013, North Valley, Oregon (R) ☞ ☞ ☞ ☞ .....295:–

**VIN FRÅN ÖSTERRIKE**

- 72106 Chremisa Grüner Veltliner 2017, Kremstal (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 189:–
- 89743 Edition Chremisa Blauer Zweigelt 2012, Kremstal, Niederösterreich (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 189:–

**PORTVIN**

- 76534 Dalva Porto Dry White (375 ml) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 115:–
- 72745 Dalva Porto Tawny Reserva Organic, Douro (375 ml) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 129:–
- 79106 Porto Krohn Colheita 2007, Douro ☞ ☞ ☞ ☞ .....299:–
- 73597 Porto Krohn Colheita 1996, Douro ☞ ☞ ☞ ☞ .....459:–
- 76177 Dalva Porto Vintage 2005, Douro ☞ ☞ ☞ ☞ .....489:–
- 81870 Barros Vintage 2009, Douro ☞ ☞ ☞ ☞ .....499:–
- 76631 Barros Colheita 1965, Douro ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 1.995:–

**ÖVRIGT STARKVIN OCH MADEIRA**

- 76178 Veiga Madeira Finest Full Rich 5 Y.O, Madeira (375 ml) (PRISSÅNK!) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 99:–
- 74864 Favaito – Moscatel do Douro, Tras-os-Montes/Portugal (10 x 55 ml) Innehåller 10 miniflaskor ☞ ..... 139:–
- 76175 Veiga Madeira Malvazia 15 Y.O, Madeira (375 ml) (PRISSÅNK!) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 199:–

**SKOTSK WHISKY**

- 51277 Glen Talloch Peated Whisky (NYHET) .....289:–
- 86666 Staile Uisge The Drum Single Highland Malt, Highlands .....299:–
- 83311 Dalmunach 2016 Single Malt 3 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range, Speyside .....795:–
- 81441 Girvan 2007 Single Grain 12 YO Cask Strength Duncan Taylor – Rare Auld Grain Range, Lowlands 895:–
- 83385 Ardmore 2008 Peated Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range, Speyside ..... 1.095:–
- 80402 Benriach 2011 Peated Single Malt 8 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range, Speyside ..... 1.095:–
- 83589 Miltoduff 2009 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range, Highlands ..... 1.095:–
- 84136 Tormore 2008 Single Malt 12 YO Cask Strength Duncan Taylor – Dimensions, Speyside ..... 1.095:–
- 85997 Scotts Selection/Glenallachie 1993 19 YO Single Malt Cask Strength, Highlands .....1.189:–
- 85398 Scotts Selection/Glen Keith 1996 15 YO Single Malt Cask Strength, Speyside .....1.189:–
- 87982 Pearls of Scotland/Invergordon 1997 18 YO Single Grain Cask Strength, Northern Highlands ..... 1.199:–
- 84847 Pearls of Scotland/Macduff 1997 16 YO Single Malt Cask Strength, Highlands ..... 1.199:–
- 85453 Scotts Selection/Glen Elgin 1995 16 YO Cask Strength, Highlands .....1.199:–
- 85269 Scotts Selection/Speyside 1993 18 YO Cask Strength, Speyside .....1.199:–
- 85595 Scotts Selection/Inchmurrin 1997 15 YO Single Malt Cask Strength, Highlands ..... 1.299:–
- 85903 Scotts Selection/Glen Grant 1993 18 YO Single Malt Cask Strength, Highlands ..... 1.399:–
- 85066 Scotts Selection/North British 1989 22 YO Single Grain Cask Strength, Lowlands ..... 1.549:–
- 85836 Scotts Selection/Tullibardine 1989 23 YO Single Malt Cask Strength, Highlands .....1.575:–
- 87296 Pearls of Scotland/Cambus 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Lowlands ..... 1.599:–
- 87551 Pearls of Scotland/Glen Garioch 1994 21 YO Single Malt Cask Strength, Eastern Highlands ..... 1.599:–
- 87565 Pearls of Scotland/Glen Spey 1991 24 YO Single Malt Cask Strength, Speyside ..... 1.599:–
- 87116 Pearls of Scotland/Strathclyde 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Speyside ..... 1.599:–
- 87567 Pearls of Scotland/Invergordon 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Northern Highlands ..... 1.699:–

- 80610 Invergordon 1990 Single Grain 30 YO  
Cask Strength Duncan Taylor – Rare Auld Grain Range,  
Northern Highlands ..... 1.995:–
- 82285 Caledonian 1987 Single Grain 31 YO  
Cask Strength Duncan Taylor – Rare Auld Grain Range,  
Lowlands ..... 2.195:–
- 85607 Arbiekie Highland Rye 4 YO,  
Eastern Highlands ..... 2.995:–
- 82475 Pearls of Scotland "Golden Pearl Collection"/  
Glenrothes 1988 27 YO Single Malt Cask Strength,  
Speyside ..... 4.999:–

## IRLÄNSK WHISKEY

- 85800 Glendalough Double Barrel  
Single Grain Whiskey ..... 479:–
- 80360 Glendalough Single Cask  
Madeira Finish 42% ..... 499:–
- 83335 Glendalough Pot Still Virgin Irish  
Oak Finish 43% ..... 599:–
- 84120 Jack Ryan Single Malt Whiskey 12 YO, 46% ..... 799:–

## ROM

- 87330 Rhum Selection Barbados, 8YO, 45% (500 ml) ..... 555:–
- 87972 Rhum Selection Guatemala, 3YO, 45% (500 ml) ..... 555:–
- 87670 Rhum Selection Trinidad, 5YO, 45% (500 ml) ..... 555:–
- 87677 Rhum Selection Belize, 10YO, 45% (500 ml) ..... 599:–
- 87672 Rhum Selection Paraguay 3YO, 45% (500 ml)  
(Ekologisk) ..... 599:–
- 87054 Rhum Extra Premium Selection Guyana 12YO,  
45% (500 ml) ..... 699:–
- 82539 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 10YO,  
45% (500 ml) ..... 739:–
- 87751 Rhum Extra Premium Selection Panama 11YO,  
45% (500 ml) ..... 749:–
- 86535 Rhum Extra Premium Selection Fiji 11YO, 45%  
(500 ml) ..... 779:–
- 87608 Rhum Extra Premium Selection Barbados  
15YO, 45% (500 ml) ..... 799:–
- 82505 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 24YO,  
-45% (500 ml) ..... 1.699:–

## VODKA, GRAPPA, GIN OCH MEZCAL

- 80099 Duke's Vodka (PRISSÄNKTI!) ..... 199:–
- 371 Grappa di Chardonnay, Piemonte/Italien ..... 399:–
- 85466 Glendalough Wild Botanical Gin, Irland ..... 495:–
- 82319 Tio Pesca Mezcal Arroqueño, DOP,  
Oaxaca/Mexico (700 ml) (NYHET) ..... 1.199:–
- 82467 Tio Pesca Mezcal Coyote, DOP  
Oaxaca/Mexico (700 ml) (NYHET) ..... 1.199:–

## ARMAGNAC

- 86035 Armagnac Nismes Delclou VSOP (500 ml) ..... 399:–
- 86033 Armagnac Nismes Delclou XO (500 ml) ..... 575:–
- 82482 Armagnac Nismes Declou 1968 (500 ml) ..... 1.499:–

## SVENSKA SNAPSAR

- 80138 Annebergs Kornbrännvin (500 ml) ..... 259:–
- 87024 Bästergöken (500 ml) ..... 259:–
- 86462 Dylletuting (500 ml) ..... 259:–

- 86520 Fjäril Vingad (500 ml) ..... 259:–
- 86783 Gyllenkröken (500 ml) ..... 259:–
- 86688 Hjärtans Fröjd (500 ml) ..... 259:–
- 86752 Sunnavind (500 ml) ..... 259:–
- 70115 Fäbodsnaps (500 ml) ..... 269:–
- 70037 Hirikum Pirkum (500 ml) ..... 269:–
- 70121 Smålandssnaps (500 ml) ..... 269:–
- 80004 Västgötasnaps (500 ml) ..... 269:–
- 85808 En back snaps "Svarta Backen" (12 x 50 ml).  
2 miniflaskor av vardera Bästergöken, Dylletuting, Fjäril Vingad,  
Gyllenkröken, Hjärtans fröjd samt Sunnavind ..... 299:–

## LIKÖR

- 86236 Cassis Blackcurrant, Likör, Loire/Frankrike ..... 199:–
- 88364 Äpple & Kanel ..... 199:–
- 70541 Original Royal Combier, Likör, Loire/Frankrike  
(500 ml) ..... 255:–
- 86557 Original Royal Combier, Likör, Loire/Frankrike ..... 329:–



## GRANQVIST BEVERAGE CLUB

Dessa produkter har dolt artikelnummer på Systembolaget under en period och släpps först till medlemmar i vår dryckesklubb Granqvist Beverage Club.

- 51134-01 Chateaufort Tradition 2018, Frankrike,  
Rhône, Vaucluse (R) ..... 329:–
- 51219-01 Château le Coteau 2016, Frankrike, Bordeaux,  
Margaux (R) ..... 349:–
- 51132-01 Bricco Bonfante DOCG Riserva 2015, Italien,  
Piemonte, Nizza Monferrato (R) ..... 399:–

## 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@wghh.se



# GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

– GRUNDAT 1983 –

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. Försäljning sker till kunder på svenska, finska norska och isländska marknaderna samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsumtion 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.



# Vin CONTORET

– GRUNDAT 2006 –

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm.  
Telefon 010-490 27 90  
[www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se) sverige@vincontoret.se

VinContoret drivs av entreprenörer runt om i Sverige som är inriktade på att använda drycken som en kommunikator. Drycken spelar en central roll i vårt arbete, såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i våra loungers/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



**Lennart Granqvist**  
Sverige samt  
produktbedömning



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



**Lena Petersson**  
Ekonomiansvarig



**Rikard Wallander**  
Finland, Norge samt  
produktbedömning



**Dan-Axel Flach**  
Inköpare, produkt-  
bedömning och  
restaurangkontakter



**Ing-Marie M Persson**  
Ekonomi



**Amalia Djurberg**  
Marknadskoordinator,  
bokningskoordinator  
VinContoret



**Tord Norman**  
Säljare Stockholm  
och Mälardalen



**Linda Fransén**  
Konferens och  
vaktmästari

# HÄR FINNS VINCONTORET

Allt om utbudet på de olika orterna hittar du på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se)



**BORÅS**  
[vincontoret.se/boras](http://vincontoret.se/boras)  
Tel 033-180 98 13



**JÖNKÖPING**  
[vincontoret.se/jonkoping](http://vincontoret.se/jonkoping)  
Tel 036-442 11 13



**TIDAHOLM**  
Amalia Djurberg  
[vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm)  
Tel 0502-25 00 00



**ÖREBRO**  
Karin och Joakim Werhahn  
[vincontoret.se/orebro](http://vincontoret.se/orebro)  
076-195 07 30

INSTAGRAM  
granqvist\_beverage\_house  
FACEBOOK  
fb.com/granqvistbev



# vinfo



## Sommarens balkong- favoriter

Här är fyra vita viner från Tyskland som du med fördel kan avnjuta på det nya trädäcket eller balkongen i sommar! Två klassiker från Deidesheim, en raritet från Mosel och en fruktigt frisk Rivaner från Nahe!

### EXOTISKT SÄLLSKAPSVIN

**Dr Faust Rivaner QbA 2017/2018** är ett halvtorr vin från regionen Nahe i sydväst. Det har en fin, druvig smak med ton av exotisk frukt och passar utmärkt att avnjuta en ljummen sommarkväll. Rivaner är en korsning mellan druvorna Riesling och Madeleine Royal. Den är mer känd under namnet Müller-Thurgau.

Nr 5923, pris 89 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet på [granqvistbev.se/5923](http://granqvistbev.se/5923)

### BUFFÉVIN MED CITRUS OCH ÄPPLE

**FM Riesling QbA 2019** lockar fram känslan av att sitta på en lummig uteservering i Deidesheim i Pfalz, där vinet produceras! FM Riesling har en frisk och aromatisk doft med inslag av mandel, citrus och gröna äpplen. Det är smakrikt med aromatisk ton och fin balans. FM Riesling passar också fint till sommarens alla bufféer.

Nr 5844, pris 89 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet på [granqvistbev.se/5844](http://granqvistbev.se/5844)

### LÄCKERT TILL HETA TILLTUGG

**Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2018** är halvtorr och smakrikt med fin balans och inslag av päron, honung, persika och apelsin. Doften är druvig med angenäma toner av mandarin, kvitten och päron. Herrgottsacker passar utmärkt till salta räkor eller tilltugg med hetta.

Nr 5042, pris 100 kronor på Systembolaget. Saknas det i din systembutik, be att personalen beställer hem det.

### HÄRLIGT FRISKT MED FIN BALANS

**Kallfelz Sensus Riesling Hochgewächs 2017/2019** har en härlig, frisk doft med inslag av tropisk frukt. Smaken är frisk och fruktig med fin balans mellan syra och sötna. Passar fint till skaldjur! Kallfelz är ett traditionsrikt familjevineri i den vackra Moseldalen. Vineriet grundades 1907, men familjen Kallfelz kom igång med vinmakning redan år 1450!

Nr 70099, pris 149 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet på [granqvistbev.se/70099](http://granqvistbev.se/70099)