

NYHETER OCH
NOTISER OM DRICKER
OCH UPPLEVELSER
NR 1 * APRIL 2023

#90

vinfo

HÅLLBART,
BIODYNAMISKT
OCH EKOLOGISKT

**PÅSKSNAPS FÖR
ALLA SMAKER**

GRANQVISTS
VÅRFAVORITER

**NY FIN WHISKY FRÅN
DUNCAN TAYLOR**

VINERNA SOM
PASSAR BRA
TILL GODIS

Brennfleck
är Frankens
Silvanermästare

Skördemogna
Silvanerdruvor.



Följ Granqvist
Beverage House
på Instagram
och Facebook

NY FIN WHISKY FRÅN DUNCAN TAYLOR!

Duncan Taylor Scotch Whisky Limited är en så kallad independent bottler, som specialiserat sig på att köpa in whisky av hög kvalitet från olika skotska destillerier.

Företaget grundades i Glasgow år 1938 och har i dag en av de största privata samlingarna av whiskyfat med skotsk, lagrad single malt och single grain. I Huntly, Speyside, finns Duncan Taylors anläggning för fatlagring, tappning och tunnbinding. Verksamheten ägs sedan 2002 av skotten Euan Shand.

I februari lanserades fem nyheter i Systembolagets beställningssortiment och i maj väntar ytterligare två exklusiva lanseringar i Systembolagets tillfälliga sortiment.

**Ardmore Peated 2009 Single Malt 13 YO
Cask Strength Duncan Taylor Single Cask**

Nummer 53042, pris 1.345 kronor
Beställ via granqvistbev.se/53042

**Highland Park Sherry 2004 Single Malt 18 YO
Cask Strength Duncan Taylor Single Cask**

Nummer 50506, pris 2.395 kronor
Beställ via granqvistbev.se/50506

**Invergordon Sherry 1990 Single Grain 32 YO
Cask Strength Northern Duncan Taylor RAG Range**

Nummer 52990, pris 2.395 kronor
Beställ via granqvistbev.se/52990

**Caledonian Sherry 1987 Single Grain 34 YO
Cask Strength Duncan Taylor RAG Range**

Nummer 51496, pris 4.795 kronor
Beställ via granqvistbev.se/51496

**Cameronbridge 1979 Single Grain 42 YO
Cask Strength Duncan Taylor RAG Range**

Nummer 50531, pris 5.295 kronor
Beställ via granqvistbev.se/50531



FOTO: DUNCAN TAYLOR ARKIV

Duncan Taylors fatlager i Huntley, Speyside.

vinfo

Tidskrift från Wästergötlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm.
Årgång 29. Ansvarig utgivare: **Johan Granqvist**, e-post: info@wghh.se.
Texter: **Amalia Djurberg**, Granqvist Beverage House.
Layout: **Per-Olof von Brömsen**, Mediagram AB. Omslagsbild: **Adobe Stock Library**.

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

WHISKY FÖR EN MINDRE PENG

NYHET
24 MAJ



NYHET
24 MAJ



NYHETER 24 MAJ

Brackla 2011 Single Malt 11YO Cask Strength Duncan Taylor Octave Range

Unik whisky som destillerades 2011 av Royal Brackla Distillery i Nairn i skotska högländerna. Smaken är kryddig med toner av kryddig ek, grädde, smör och frukt. Lanseras i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment den 24 maj. Nummer 41421, pris 1.111 kronor.

Caol Ila 2008 Single Malt 14YO Cask Strength Duncan Taylor Octave Premium

Högklassig whisky som destillerades 2008 av Caol Ila på ön Islay. Tydligt rökgig smak med toner av torkad frukt och saltkaramellchoklad. Lanseras i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment den 24 maj. Nummer 41422, pris 2.335 kronor.

MER FRÅN DUNCAN TAYLOR

Vi har ett stort antal whiskies från Duncan Taylor i vårt sortiment. Gå in på www.granqvistbev.se och sök på Duncan Taylor för mer information!

Black Bull Peated Edition Blended Scotch Whisky Duncan Taylor

Rökig whisky som innehåller peated single malt och single grain från Skottlands finaste destillerier. Den har en torr rökighet med maltiga toner och inslag av rostade salta nötter och citrus. En viss sötma balanserar röken. Black Bull finns i Systembolaget beställningssortiment, nummer 55428, pris 459 kronor. Beställ via granqvistbev.se/55428



Glen Talloch Peated Whisky

Rökig blended whisky som kommer i snygg presentförpackning. Den är angenämt fruktig i doften, med inslag av citrus och rök. Smaken är frisk med blommiga inslag, kola-toner, torv och rök. Nummer 51277, pris 299 kronor i Systembolagets beställningssortiment. Beställ via granqvistbev.se/51277



Staille Uisge The Drum Single Highland Malt

Prisvärd single malt med relativt mild och rund smak med en fruktig finish. Whiskyn destilleras, lagras och buteljerar i Skottland på ett av de duktiga destillerierna i högländerna. Staille Uisge finns i Systembolagets beställningssortiment, nummer 86666, pris 299 kronor. Beställ via granqvistbev.se/86666



Brennfleck – Frankens Silvanermästare

Weingut Brennfleck i Sulzfeld i Franken i Tyskland är ett ambitiöst familjevineri med stort kunnande om de torra, fruktiga Silvanervinerna som passar så bra till fisk- och skaldjursrätter. Och när våren kommer – sparris!

Den lilla vinorten Sulzfeld vid floden Main är som hämtad ur en Disneyfilm. De färgglada husen är smala, sneda och medeltida. Gator och gränder är stenbelagda och centralkärnan omges av en stadsmur som sägs vara Tysklands bäst bevarade. Weingut Brennfleck har sitt säte i en gammal adelsgård med anor från 1479. År 1591 tog familjen Brennfleck över. Gården tar upp ett helt kvarter i utkanten av centrum. Under gårdsplanen döljer sig en imponerande vinkällare som byggts ut i omgångar. På övervåningen i den ståtliga huvudbyggnaden – som fick sitt nuvarande utseende i mitten av 1700-talet – bor familjen Brennfleck. Hugo Brennfleck, vinodlare och vinmakare i trettonde generationen, berättar om deras verksamhet:

– Vi har 23 hektar vinodlingar runt Sulzfeld, bland annat i lägena Cyriakusberg och Maustal men även i grannorter som Iphofen och Rödelsee. På lite drygt hälften odlar vi Silvaner, resten fördelar sig på vitvinsdruvor som Riesling, Müller-Thurgau, Scheurebe, Sauvignon Blanc och rödvinsdruvor som Domina och Spätburgunder.

På andra sidan gatan mot huvudbyggnaden ligger Brennflecks vineri. Ett modernt nybygge som stod klart i början av 2010-talet.

I vineriet finns flera smarta lösningar som gör att såväl druvor som blivande viner tas om hand så skonsamt som möjligt. Exempelvis pressas inte de nyskördade druvorna direkt – de får istället vara kvar i vinpressen i flera timmar tills druvmusten börjar sippra fram av sig självt av trycket från den totala druvmängden. På så vis slipper man ifrån bittra smaktoner från stjälkar och kärnor som normalt också pressas med druvorna. Druvmusten pumpas heller inte på samma sätt som tidigare – nu pressas den vidare till nästa tank med självtryck tack vare höjdskillnaderna i vineriet.

Hugo Brennfleck har såväl vinmakar- som vinodlarutbildning.



FOTO: PER-OLOF VON BRÖMSEN

Hugo Brennfleck tittar fram bland gröna vinblad i odlingen Sonnenberg utanför Sulzfeld.

– Ja, jag gick först i lära i Juliusspital i Würzburg och kom sedan hem och arbetade här några år, säger han. Sedan kompletterade jag med vinodlingsutbildningen i bayerska statens lantbruks-högskola i Veitshöchheim.

Han tycker det är en stor fördel att kunna alla arbetsmoment:

– Jag vet vad som ska göras ute i vinodlingarna, jag vet exakt när det är dags för skörd och när det slutligen är dags att fylla vinerna på flaskor.

VIT SPARRIS MED SKINKA OCH HOLLANDAISESÅS



Recept: Nichlas Fransén

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 sparris, skala den försiktigt med en potatisskalare. Sjud sparris 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 bruns. 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.

BRENNFLECK SILVANER ALTE REBEN – DET SJÄLVKLARA VALET TILL SPARRIS!

Nyskördad sparris med Hollandaisesås är en vårfavorit för många. Men att sätta vin till sparris är inte helt enkelt. Den älskade grönsaken innehåller natriumglutamat och oxalsyra, som på ett oangenämt sätt kan förstärka bitterheten i och ge en metallisk smak till vissa viner. Silvaner anses vara det allra bästa valet till sparris, då dessa viner lyfter smaken utan att ta överhand. Med ett Silvaner vin slipper du också metallsmak och bitterhet.

Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner Alte Reben är ett torrt vitt vin gjort av 100 procent Silvaner. Frisk, mineralisk och komplext krämig med fin balanserad syrastruktur. Doften är klar och djup med toner av gula frukter. Ett självklart val till nyskördad sparris, men kan också serveras till fisk, skaldjur eller köttretter av kalv och fläsk. Nr 51574, pris 169 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/51574

Påsksnaps för alla smaker!

Många är vi som gärna tar en liten snaps till påskbuffén. En Back Snaps Röda Backen – en pappback med tolv olika minisnapsar – är framtagen av oss här i Tidaholm. Den innehåller sex olika kryddningar, två flaskor av varje sort: *Västkustsnaps* (nypon, slånbar och björnbär), *Fäbodsnaps* (anis, fänkål och honung), *Hirkum Pirkum* (johannesört, honung och sherry), *Annebergs Kornbrännvin* (ett rent kornbrännvin med gamla anor), *Västgötsnaps* (körsbär och vinbär) samt *Smålandssnaps* (timjan, fläder, fänkål och anis).

RÖDA BACKEN

Den röda backen finns på många Systembolag. Nummer 141, pris 309 kronor. Om den saknas i din butik – be personalen ta hem den eller beställ via granqvistbev.se/141

SVARTA BACKEN

Snapsbacken finns också i en svart version (plastback). En Back Snaps Svarta Backen hittar du i Systembolagets beställningssortiment, nummer 85808, pris 309 kronor. Läs mer och beställ via granqvistbev.se/85808



Knaperrostad skinka med äpple- och kapriddipp

Receptet ger 6–8 tapas

SKINKA

4–8 tunna skivor skinka

KAPRIS- OCH ÄPPELSÅS

2 dl *crème fraiche*

½ sött rött oskalat grovrivet äpple

2 msk finhackad paprika

2 msk skånsk senap

½ dl hackad kapis

Rosta 4–8 tunna skivor skinka i 200-gradig ugn ca 8 minuter. Tag ut och låt kallna. Blanda alla ingredienser till såsen och servera.

SNAPS: VÄSTKUSTSNAPS

Snapsen är smaksatt med nypon, slånbar och björnbär och passar utmärkt till saltan och syrligheten i den rosta skinkan med äpple och kapis. Västkustsnaps finns i de flesta Systembutiker.

Snapsen ingår i En Back Snaps Röda Backen (nr 141, 309 kr) och säljs även i 500 ml-flaska (nr 293, 259 kr). Beställ via granqvistbev.se/293

STÄLL
UT NÅGRA
BACKAR PÅ
PÅSKBORDET



Gubbröra med smörad äggula

Receptet ger 4 tapas

GUBBRÖRA

4 st kalla, hårdkokta ägg (hackade)
 4 msk majonnäs
 10 st små, strimlade kokta mandelpotatisar (kalla)
 100 g finhackade ansjovisfiléer
 1 msk finskuren gräslök
 2 msk finskuren purjolök
 2 tsk finhackad dill
 1 msk finriven pepparrot
 ½ dl crème fraîche
 1–2 msk spad från ansjovisfiléerna
 2 krm grovmalen svartpeppar

Blanda alla ingredienser. Gubbröra kan serveras kall som varm. Om du vill ha en varm röra – byt ut majonnäsen mot 2 stycken råa äggulor.

SMÖRAD ÄGGULA

4 st hårdkokta äggulor
 5 msk mjukt normalsaltat smör
 2 tsk ansjovisspad

Blanda ingredienserna till en len smet.

SNAPS: ANNEBERGS KORNBÄNNVIN

Det klassiska kornbrännvinet med sin subtila ton av honung passar fint tillsammans med äggen, löken och ansjovisen i gubbröra.

Annebergs Kornbrännvin ingår i En Back Snaps Röda Backen (nr 141, 309 kr), men säljs också i 500 ml-flaska i Systembolagets beställningssortiment (nr 80138, 269 kr). Beställ via granqvistbev.se/80138



Auberginesalsa

Receptet ger 8–10 tapas

1 finhackad sauterad gul lök
 2 aubergine ca 275–300 g
 4 msk mortlade rostade sesamfrön
 ½ tsk finhackad mynta
 3 msk skånsk senap
 rasp från en lime
 2 msk limejuice
 1 dl crème fraîche
 ½ dl majonnäs
 salt och grovmald svartpeppar
 2 msk finhackad persilja

Baka aubergine hel i ugn ca 1 timma och låt svalna. Dela den och skrapa ur den med en sked. Finhacka eller mixa med lök, sesamfrön och limejuice. Tillsätt limerasp, mynta, senap, crème fraîche, majonnäs, salt, peppar och persilja.

SNAPS: SMÅLANDSSNAPS

Smålandssnaps smaksätts enligt recept och har en doft av timjan, fläder, fänkål och anis. Passar bra till auberginesalsans fräscha toner av lime och kryddor.

Smålandssnaps ingår i En Back Snaps Röda Backen (nr 141, 309 kr), men säljs också i 500 ml-flaska i beställningssortimentet (nr 70121, pris 279 kr).

Beställ via granqvistbev.se/70121

Granqvists



TILL KRYDDSTAKRT OCH TILLTUGG MED HETTA

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2019 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. De sent skördade druvorna har fått hänga kvar och utveckla en högre mognadsgrad och intensitet. Det ger ett vin med mer utvecklad smak och doftrikedom. Herrgottsacker passar utmärkt till kryddstark asiatisk mat, salta räkor eller tilltugg med hetta. Nr 5042, pris 119 kronor. Beställ via granqvistbev.se/5042



RIESLING PÅ TOPP

Kallfelz Sensus Riesling Hochgewächs Trocken 2019 är ett rieslingvin från de högsta och brantaste odlingarna i Mosel, där alla druvor skördas för hand. Producenten Weingut Albert Kallfelz har tre gånger utsetts till segrare i Riesling Grand Prix. Dessutom bästa rieslingproducent i Tysklands lantbruksällskap DLG:s lista över Tysklands bästa vingårdar.

Det här vinet är frisk och fruktig med inslag av tropisk frukt. Fin balans mellan restsötma och syra. Drick som sällskapsvin eller till skaldjur, fisk och bufféer. Nr 70099, pris 165 kronor i beställningssortimentet. Beställ via granqvistbev.se/70099

EXOTISKT SÄLLSKAPSVIN

Dr Faust Rivaner QbA 2018 är ett halvtorr vin från regionen Nahe i Tyskland. Det har en fin, druvig smak med ton av exotisk frukt och passar utmärkt att avnjuta som sällskapsvin under de varmare månaderna. Testa gärna tillsammans med popcorn med cheddarsmak! Rivaner är en korsning mellan druvorna Riesling och Madeleine Royal. Den är mer känd under namnet Müller-Thurgau. Nr 5923, pris 69 kronor i beställningssortimentet. Beställ via granqvistbev.se/5923



MÅNGSIDIGT FRÅN UNGERN

Från producenten Chateau Derezsla i ungerska Tokaj kommer Chateau **Derezsla Furmint Dry 2019**. Ett torrt vitt vin med många användningsområden. Det är till exempel ett bra val om du vill ha ett torrt vitt buffévin. Du kan också servera det till fisk och skaldjur, sallader och som sällskapsvin. Doften är fruktig med inslag av tropiska frukter. Frisk och fräsch smak med mineraltoner. Vinet tillverkas av den inhemska druvan Furmint (100 %). Nr 73500, pris 119 kronor i beställningssortimentet. Beställ vinet via granqvistbev.se/73500



vår favorit!



ROSA BUBBLOR FRÅN CHAMPAGNE

Champagne Jean Noel Haton Cuvée Rosé är en vackert rosa roséchampagne! Fruktig med balanserad syra och inslag av röda bär, framförallt smultron. Generös avslutning. Champagnen har vilat på jästfällningen under minst 36 månader. Druvorna är Pinot Noir (35%), Pinot Meunier (35%), och Chardonnay (30%). Wine Spectator ger vinet 91 poäng! Roséchampagne är – tack vare sin färg – ett vackert alternativ till klassisk Champagne. Servera den som välkomstdrink eller till ostron, skaldjur och fisk. Nr 77621, pris 329 kronor i beställningssortimentet. Beställ via granqvistbev.se/77621



RÖTT FRÅN TUSENÅRIGT SLOTT

Chateau d'Eternes Saumur Rouge 2018 är ett rött vin från ett över tusen år gammalt vinslott i Loiredalen. Loire är Frankrikes längsta flod som rinner rakt genom landet från öster till väster. Distrikten Saumur och Anjou brukar kallas Frankrikes trädgårdar, bland annat med tanke på många frukt- och bärödlingar. I Saumur dominerar Cabernet Franc och det är den druvan du hittar i Chateau d'Eternes Saumur Rouge. Med sin fruktiga smak med inslag av svarta vinbär, skogshallon, muskot, blåbär och lingon passar vinet utmärkt till rätter baserade på nötkött, gris, småvilt samt vilt. Nr 2273, pris 135 kronor i beställningssortimentet. Beställ via granqvistbev.se/2273

KLASSISK CHAMPAGNE TILL HYGGGLIGT PRIS

Champagne Jean Noel Haton Brut Classic är Champagnehuset Jean-Noël Hatons standardchampagne, men den uppvisar allt annat än standardtendenser. Rik och fylig med inslag exotiska frukter och fin mousse. Den har vilat på jästfällningen minst 24 månader innan buteljering. Wine Spectator ger vinet 89 poäng! Servera till ostron, skaldjur och fisk eller som aperitif. Nr 77637, pris 289 kronor i beställningssortimentet. Beställ via granqvistbev.se/77637



MÄRKVÄRDIG PINOT NOIR FRÅN PATAGONIEN

Från Patagonien i södra Argentina kommer röda **Mantra Pinot Noir 2017**. Patagonien erbjuder tuffa förhållanden för sina druvor. Vintrarna är kalla och somrarna varma och torra. Under mognadsperioden får San Patricio del Chañar sju rika regnfall och temperaturskillnaden mellan dag och natt överskrider 20° C. Det något svalare klimatet skapar eleganta röda viner och är ett paradiset för Pinot Noir. Mantra Pinot Noir bjuder på en nyanserad, kryddig smak med inslag av fat, körsbär, skogshallon, nougat, kanel och örter. Du dricker vinet till vårens grillade köttretter av fågel, fläsk eller lamm. Nr 2668, pris 169 kronor i beställningssortimentet. Beställ via granqvistbev.se/2668



HÅLLBARA BIODYNAMISKA EKOLOGISKA

Att ett vin ska smaka gott är vi väl alla vara överens om, men det finns andra aspekter som kan väga tungt när man väljer dryck. Till exempel att produktionen har skett på ett ansvarsfullt sätt. Vi presenterar viner och producenter som utmärker sig i fråga om miljö och hållbarhet!

HÅLLBARA

1 *Viña y Cava Valle Secreto*

Producenten Viña y Cava Valle Secreto i Chile blev ackrediterad hållbar vingård enligt den chilenska vinindustrins National Sustainability Code (Certified Sustainable Wine of Chile) år 2018. The Sustainability Code syftar till att införliva hållbara metoder hos vinproducenter utifrån krav inom tre kompletterande områden: vingård, vineri och administration.

Viña y Cava Valle Secreto arbetar långsiktigt för miljö, anställas rättigheter och ekonomisk hållbarhet. Arbetet i vingårdarna utförs till exempel av anställda arbetare istället för daglönearbetare, vilket är det vanliga i Chile. Man tar stort socialt ansvar och stöttar bland annat den närliggande skolan ekonomiskt.

Vi tipsar om **First Edition Cabernet Sauvignon Valle Secreto 2020**. Ett fruktigt rött vin med fatkaraktär och inslag av örter, blåbär, choklad och peppar. Nr 2278, pris 199 kronor. Beställ via granqvistbev.se/2278

På vår hemsida hittar du fler produkter från Viña y Cava Valle Secreto. Sök på producentens namn.

2 *Lange Twins Winery*

För tvillingarna Randall och Bradford Lange, som idag driver Lange Twins Winery i Lodi/Kalifornien, har hållbar och ansvarsfull produktion alltid varit en självklarhet. I mitten av 1990-talet sammanställde de – tillsammans med likasinnade Lodibönder och forskare – de bästa jordbruksmetoderna med vingårdens ekosystem i åtanke. Dessa metoder resulterade i The Lodi Rules program, som fungerar som en guide för hållbart jordbruk. Lange Twins följer programmet för att fatta rätt beslut i sin vinproduktion. De tar jordprover, arbetar aktivt för ett minskat koldioxidavtryck och restaurerar habitat. Sedan 2004 använder de solenergi och just nu testas eldrivna fordon i vingårdarna.



FOTO: DOMAINE AMÉLIE & CHARLES SPARR

På Domaine Amélie & Charles Sparr i Alsace används hästen i arbetet i vinodlingarna. Här plöjs det mellan raderna av Pinot Noir-plantor i odlingen Jardin d'Eden.



Vi tipsar om **Ivory & Burt Red Blend 2018**. Rött vin med mogna mörka bär, kryddiga fattoner och runda tanniner. Nr 2497, pris 165 kronor. Beställ via granqvistbev.se/2497

På vår hemsida hittar du fler produkter från Lange Twins Winery. Sök på producentens namn.

BIODYNAMISKA

③ *Domaine Amélie & Charles Sparr*

Hos *Domaine Amélie & Charles Sparr* i Alsace tror man på ett meningsfullt, intelligent och ekologiskt jordbruk. För arbetet med att förvandla världen till en bättre plats inte bara något för superhjältar. Odlingen är såväl ekologisk som biodynamisk och sker med största respekt för jorden och växternas välbefinnande. Vinerna bär Demeter-märke (biodynamisk certifiering). Producenten upprätthåller sunda och hållbara metoder för jordbruk – fria från bekämpningsmedel. Den biodynamiska odlingsmetoden följer månkalendern och lutar sig på hantverksmässiga och manuella tekniker.

Vi tipsar om **Crémant d'Alsace Comète Organic**. Torrt, vitt mousserande vin med små bubblor. Smakrikt, krämnt, blommigt och fruktigt. Nr 73043, pris 195 kronor. Beställ via granqvistbev.se/73043

EKOLOGISKA

④ *Bodega Aranleón*

Ekologisk hantverksproducent i den lilla byn Los Marcos i Valencia, Spanien. Deras viner är även veganvänliga.

Solo Cava Brut Organic. Fräsch med en väl integrerad syra. Intensiv doft av päron och äpple med toner av lime. Nr 51684, pris 149 kronor. Beställ via granqvistbev.se/51684

⑤ *Assuli Baglio*

På Sicilien hittar vi familjen Caruso som driver *Assuli Baglio*. Produktionen är helt ekologisk och de har en experimentell vingård för att förbättra till-

växten av gamla sicilianska druvsorter. De är medlemmar i *SOSustain Sicilia* – ett hållbarhetsprogram för siciliansk vinodling.

Nero d'Avola Organic 2020. Rött vin med välbalanserad, rund och mjuk smak. Doft med röda frukter och delikata lakritstoner. Nr 59411, pris 125 kronor. Beställ via granqvistbev.se/59411

⑥ *Bodegas BOCOPA*

En av Alicantes största producenter av ekologiska viner. *Bodegas BOCOPA* var tidigt ute när det gäller ekologiska viner. Redan 1996 började de forska kring omvandling av vingårdar, odling och produktion av ekologiska viner.

Castillo de Alicante Organic 2019. Rött, fruktigt och kryddigt vin med inslag av bland annat blåbär, svarta vinbär, björnbär, hallon, kanel och lakrits. Nr 6709, pris 99 kronor. Beställ via granqvistbev.se/6709

FLER EKOLOGISKA PRODUKTER PÅ SYSTEMET

⑦ **Rosalie Rosé Organic 2020**. Ekologiskt rosévin från *Winzerverein Deidesheim* i Pfalz, Tyskland. Stor fruktighet och härlig doft med inslag av röda bär. Nr 78406, pris 109 kronor. Beställ via granqvistbev.se/78406

⑧ **Domaine des Féraud Cuvée Prestige Organic 2018**. Torrt ekologisk, rosévin från *Domaine des Férauds* i Provence, Frankrike. Fylligt, elegant och blommigt med inslag av hallon, persika och rosor. Nummer 71251, pris 99 kr. Beställ via granqvistbev.se/71251



Godis ♥ vin

Varje år äter svensken ungefär 15 kilo godis per person och påsk är att se som godishögtiden framför alla. Färgglada påskäggs fylls med alla tänkbara sorter och smaker. Detta fick oss att fundera. Går det att kombinera vin och godis? I samarbete med en lokal godistillverkare anordnade vi en intern vin- och godisprovning för att ta reda på svaret. Vi delade upp godiset i fyra olika kategorier och målet var att hitta ett vin som passar till flera sorter i samma grupp.

Här har ni resultatet!



SALTLAKRITS

♥ SERA SYRAH DA UVE LEGGERMENTE

SERA Syrah da Uve Leggermente Appassite är ett rött ekologiskt vin där 30% av druvorna har torkats enligt appassimentometoden. Det här vinet går fint att kombinera med saltlakrits! Nr 59413, pris 145 kronor. Beställ via granqvistbev.se/59413

SYRLIGT GODIS ♥ PREMI SECCO

Det mousserande, halvtorra Premi Secco och syrligt godis med frukt-smak är en lyckad kombination! Bubblorna och sötman i det tyska vinet möter syran i godiset. Nr 87077, pris 109 kronor. Beställ via granqvistbev.se/87077

SÖTT GODIS ♥ FM RIESLING

Till söta godisbitar passar det vita, halvtorra FM Riesling. Här ligger utmaningen i att hitta en lagom nivå av sötma och FM Riesling lyckas skapa den balansen. Nr 5844, pris 99 kronor. Beställ via granqvistbev.se/5844

MJÖLKCHOKLAD & PUNSCHPRALINER

♥ DALVA PORTO TAWNY RESERVA

Den älskade chokladen trivs bra tillsammans med Dalva Porto Tawny Reserva Organic. Portvin var det enda vinet i provningen som klarade av att möta chokladen utan att försvinna eller ta över. Nr 72745, pris 139 kronor. Beställ via granqvistbev.se/72745

VINET TILL PÅSKGODISÄGGET

Om du ska satsa på ett enda vin till påskägget – välj Premi Secco, som funkar helt okej tillsammans med alla de provade godiskategorierna!

BUBBLARE: POLKAGRISAR

♥ CHATEAU DERESZLA TOKAJI ASZÛ 5 PUTTONYOS

En något oväntad smakkombination, men det visade sig att ett sött vin från Tokaj i Ungern passade förvånansvärt bra med mintsmakande polkagrisar! Nr 2901, pris 209 kronor. Finns i Systembolagets ordinarie sortiment eller beställ via granqvistbev.se/2901

PRISAD GIN FRÅN IRLANDS TRÄDGÅRD

Wicklow Mountains 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. Under skördesäsong går Geraldine Kavanagh (bilden) dagligen ut i naturen med sin korg och samlar vilda växter för att använda som smaksättare.

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.



MÅNGA PRESTIGEFULLA UTMÄRKELSER

Glendalough Distillery utsågs till årets irländska gindestilleri vid New York Spirits International Competition 2021 och själva ginen kan stoltsera med följande:

- The Spirits Business Gin Masters Competition – Guld 2021.
- San Francisco World Spirits Competition – Dubbelt guld 2021.
- Spirits Business Gin Masters – Guld 2022.
- Beverage Tasting Institute – Guld 2022.

TON AV ENBÄR, CITRUS OCH TALL

Glendalough Wild Botanical Gin har en fräsch doft med toner av enbär, citrus och tall. Smaken är angenäm med inslag av sommarblommor, nektarin med ett kryddigt avslut.

Finns i Systembolagets beställningssortiment, nr 85466, pris 499 kr. Beställ via granqvistbev.se/85466



DESSERTVINET LYFTER SMAKERNÄ I EFTERRÄTTEN

De finns i alla tänkbara former och färger: vita, röda, rosa, bubblande, söta, torra. När du sätter ett vin till desserten gäller egentligen samma principer som när du kombinerar vin med "vanlig" mat. Kraft kräver kraft och milda smaker vill ha milda viner. Tumregeln är att ju sötare dessert du har, desto sötare ska vinet vara.

Vitt eller rött?

Söta vita viner är runda och milda. De passar ofta väldigt bra tillsammans med fruktdesserter eller bärdesserter med svenska bär. De söta röda vinerna har mer struktur och därför väljer du portvin, madeira eller recioto till choklad-desserter.

CHATEAU DERESZLA KLASSISKT DESSERTVIN FRÅN TOKAJ

Chateau Dereazla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017 är ett sött vin som framställs av druvor angripna av ädelröta (*botrytis cinerea*). När botrytissvampen angriper druvornas skal skrupnar druvorna och deras innehåll blir mer koncentrerat genom att vattnet i druvköttet dunstar bort. Vinet kommer från Tokaj i Ungern, ett område som är världsberömt för just söta viner.

Chateau Dereazla Tokaji Aszú 5 Puttonyos lockar med en frisk doft av aprikos, mandel och honung. Smaken är söt och frisk med ton av fat, aprikos, apelsin, kokos, saffran och honung.

Nr 2901, pris 209 kronor i Systembolagets ordinarie sortiment. Om vinet saknas i din butik, be personalen beställa hem det.



Chateau Dereazla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017 passar fint till glass- och bärdesserter.



FOTO: ERIKA ORLANDI

Prova fina italienska viner – bland annat från Micaela och Marco Bonfante i Nizza Monferrato i Piemonte.

Gourmetkväll: **Italiens bästa vinmakare från norr till söder! Klassisk italiensk middag med provning till maten.**

Lördag 29 april kl 18.00

Från vilket område kommer egentligen Italiens bästa smaker? Går det ens att utse en vinnare i slaget om landet med den fantastiska maten och de suveräna vinerna? Vi har nöjet att samarbeta med ett antal riktigt skickliga italienska producenter: Marco Bonfante och Voerzio Martini i Piemonte, Assuli på Sicilien och Scriani i Veneto – för att nämna några. Den här kvällen får vi njuta deras viner tillsammans med en klassisk italiensk gourmetmiddag. Vi inleder med Aperitivo (den lilla fördrinken) och fortsätter sedan med...

Antipasti, tallrik med härliga italienska delikatesser

Primi Piatti, den så omtyckta pastan

Secondi Piatti, den italienska måltidens huvudrätt

Formaggio, läckra italienska ostar

Dolce, ljuvliga sötsaker

Till varje rätt provar vi två suveräna italienska viner. Hela middagen avslutas med Digestivi – ett litet glas limoncello som hjälper till att smälta maten! Under hela middagen finns vår provningsledare med och guidar dig genom de italienska vingårdarna. Buon appetito!

Priset är **1.895 kr per person** inklusive provning till maten. Boka via hemsidan eller ring 0502-25 00 00.

Vårens primörer!

Lördag 6 maj kl 18.00

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

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

Priset för denna vårväll är **1.495 kr per person** inklusive provning samt ett glas noga utvalt vin till varje maträtt. Boka via hemsidan eller ring 0502-25 00 00.

FREDAGSKÄNSLA - GRILLBUFFÉ DIREKT FRÅN GRILLEN!

28 APRIL, 26 MAJ

Inget slår en rejäl grillbuffé! Speciellt inte om den serveras till dig direkt från den glödande grillen. Du och ditt sällskap går fram till kocken och hämtar nygrillat kött av god kvalitet. Från vårt buffébord tar ni för er av sallader, potatis, såser, bröd och annat gott. Självklart får ni ta om av allt tills ni känner er helt mätta och belåtna! Glöm bara inte att lämna lite plats åt den minidessert som serveras efter det grillade!

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

Varmt välkommen från klockan 17.00!



VINCONTORETS LILLA DRYCKESMÄSSA

LÖRDAG 13 MAJ KL 17.00

Välkomna till en dryckesmässa i miniformat med vin, öl, bubbel och kvalitetssprit från hela världen! I källaren har vi stationer där du kan prova spännande drycker från hela världen. Här finns något för alla smaker! 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. Slå dig ned och njut av drycken i källaren eller, om vädret tillåter, i vår trädgård! Provningsstationerna är öppna från 17.00 till 23.00.

Kvällens buffé serveras i två sittningar – en klockan 18.00 och en klockan 20.00. Vid bokning anger du vilken tid du önskar.

Priset är **795 kr per person**, inklusive tio kuponger som du använder till provning samt kvällens buffé med ett glas vin eller öl. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker! Boka via hemsidan eller på ring 0502-25 00 00.

VINCONTORETS VIN- OCH MATFEST

LÖRDAG 17 JUNI KL 15.00

Europas mat och dryck i vår trädgård!

Res med oss genom Europa på vår bakgård! Vi bjuder in till en opretentiös vin- och matfest, där vi valt ut de (i vårt tycke) bästa Europeiska smakländerna. En härlig blandning av god mat och dryck! Festen pågår från klockan 15.00 till sent.

Passa gärna på att besöka Smides-SM, som pågår samtidigt här på Vulcanön!

Planeringen av vår vin- och matfest pågår under hela våren.

Uppdaterad information finns på www.vincontoret.se/tidaholm.

Fri entré! Varmt välkomna till vår trädgård!

SOMMARKÄNSLA - GRILLBUFFÉ DIREKT FRÅN GRILLEN!

2, 10 JUNI, 1, 8 JULI,
4, 11, 12, 18, 25 AUGUSTI

Inget slår en rejäl grillbuffé! Speciellt inte om den serveras till dig direkt från den glödande grillen. Du och ditt sällskap går fram till kocken och hämtar nygrillat kött och fisk av god kvalitet. Från vårt buffébord tar ni för er av sallader, potatis, såser, bröd och annat gott. Självklart får ni ta om av allt tills ni känner er helt mätta och belåtna! Glöm bara inte att lämna lite plats åt den minidessert som serveras efter det grillade!

Pris 545 kr per person inklusive en öl eller ett glas vin till maten (barn 0–4 år äter gratis och 5–12 år betalar halva priset, inklusive läsk). Du bokar evenemanget via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Ankomst mellan klockan 18.00 och 19.00. Varmt välkommen!

Sommarkväll på VinContoret

Lördag 5 augusti kl 18.00

Sommaren smakar bäst i kvällssolen på vår terrass! Njut av välsmakande mat och dryck i vacker miljö på vår uteservering. Vi erbjuder förrätt (**185 kr**), varmrätt (**339 kr**) och dessert (**129 kr**). Om du väljer trerätters betalar du endast **599 kr per person**. Meny presenteras på www.vincontoret.se/tidaholm inom kort. Barnalternativ finns. Vi har också satt ihop ett fint dryckespaket som lyfter smakerna i de olika rätterna.

Välj din egen dryckesprovning! Vill du prova vin före maten eller kanske whisky eller avecer (exempelvis rom, whisky och Armagnac) efter maten? Testa gärna vårt koncept "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 i varje glas), whiskysorter eller avecer (1 cl i varje glas), tips om hur ni provar samt en kort presentation av dryckerna.

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.



KRÄFTFISKEHELG LÖRDAG 26 AUGUSTI

Lördag den 26 augusti agnar vi håvar och mjårdar och ger oss ut för att fiska signalkräfter i ån Tidan, som flyter fram precis utanför VinContoret. Upplev den njutfulla väntan och glädjen när vi drar upp en välfylld kräftmjärde. Eller det spännande passandet på håvarna, för att se när en kräfta kryper på och attackerar sitt byte. Precis då är det dags att dra upp! Vi fiskar mellan klockan 15.30 och 18.00. Därefter har du möjlighet att byta om inför kvällens aktiviteter. Klockan 18.30 öppnar vi dörrarna till vårt gårdshus och en provning av skaldjursviner. När glaset är tomt hälsas ni välkomna till ett vackert dukat bord med nyfångade svenska kräfter och tillbehör som hör en klassisk kräftskiva till.

I kräftfiskepaketet ingår, om du vill, en natt i dubbelrum inklusive frukostbuffé på anrika Tidaholms Stads hotell – ett familjeägt hotell med stor trivselfaktor – som ligger ett stenkast från VinContoret. I hotellrummen hittar du en härlig säng, tv, skrivbord och helkaklad wc med dusch. Dessutom har du som gäst tillgång till bastu och kostnadsfri trådlös internetuppkoppling

PRISER OCH BOKNING

1.995 kr per person. I priset ingår kräftfiske med guide, kaffe/te och smörgås, provning av fyra viner, kräftskiva med ett glas vin eller en öl och en snaps. Om du önskar boende på Tidaholms Stadshotell (del i dubbelrum) är priset **2.695 kr/person** (boende i enkelrum ger ett totalpris på 3.045 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 kräfter som fångas släpps tillbaka i Tidan vid kvällens slut. Boka din kräftupplevelse via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.






Hålltider: 15.00 Fika och genomgång av fisket. 15.30 Fiskestart! 18.30 Provning. Cirka 20.00 Dags för kräftskiva!

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)



VITT HALVTORRT VIN

- 5042 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2019, Pfalz/Tyskland      119:--










VITT SÖTT VIN

- 2901 Chateau Derezsla Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2017, Tokaj/Ungern (500 ml)   209:--
- 93874 Château d'Yquem 2016, Sauternes/Bordeaux, Frankrike (375 ml) **(NYHET)**   2.696:--

RÖTT VIN

- 93992 Leconfield Coonawarra Cabernet Franc 2021, South Australia/Australien **(NYHET 9 JUNI)**     169:--
- 92816 La Fleur Vivaltus 2016, Ribera del Duero/Spanien **(NYHET)**    419:--
- 92451 Château Tronquay-Lalande 2016, Saint-Estèphe/Bordeaux, Frankrike **(NYHET)**    449:--
- 90271 Château Malescot St Exupéry 2020, Medoc/Bordeaux, Frankrike **(NYHET 21 APRIL)**   798:--
- 94868 Vivaltus 2016, Ribera del Duero/Spänen **(NYHET)**   973:--
- 92509 Château Mouton Rothschild 2020, Pauillac, Bordeaux/Frankrike **(NYHET)**   9.049:--

STARKVIN

- 95223 H & H Sercial 15 YO, Madeira/Portugal   445:--
- 95015 H & H Boal 15 YO, Madeira/Portugal    455:--
- 92222 Dalva 20 Years Old Tawny, Douro/Portugal   494:--
- 94931 H & H Verdelho 20 YO, Madeira/Portugal   716:--

SNAPS

- 293 Västkuistsnaps (500 ml) 259:--
- 141 En back snaps "Röda Backen" (12 x 50 ml)
Innehåller 2 miniflaskor av vardera Annebergs Kornbrännvin, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum, Smålandssnaps, Västgötasnaps och Västkuistsnaps 309:--

WHISKY

- 41421 Brackla 2011 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor Octave Range, Highlands/Skottland **(NYHET 24 MAJ)** 1.111:--
- 41422 Caol Ila 2018 Single Malt 14 YO Cask Strength Duncan Taylor Octave Premium Range, Highlands/Skottland **(NYHET 24 MAJ)** 2.335:--

BESTÄLLNINGS- SORTIMENT



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)

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, (MR) mousserande rött vin

VIN FRÅN ARGENTINA

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

VIN FRÅN AUSTRALIEN

- 70045 Em's Table Premium Organic Shiraz 2013 (Ekologiskt), Clare Valley, South Australia (R)   179:--
- 72225 Schild Estate Chardonnay 2019, Barossa Valley, South Australia (VT)   179:--
- 51405 Richard Hamilton Little Road McLaren Vale Shiraz, McLaren Vale, South Australia (R) **(NYHET 5 JUNI)**   199:--
- 75924 Schild Estate Cabernet Sauvignon 2018, Barossa Valley, South Australia (R)   209:--
- 75398 Schild Estate Shiraz 2019, Barossa Valley, South Australia (R)   209:--
- 53023 Syn Rouge Sparkling Shiraz, South Australia (MR) **(NYHET 5 JUNI)**   229:--
- 53679 Edgar Schild Old Bush Vine Grenache 2017, Barossa Valley, South Australia (R)   359:--
- 53738 Prämie Barossa Valley Shiraz, Barossa Valley, South Australia (R)   375:--

VIN FRÅN CHILE

- 2278 First Edition Cabernet Sauvignon Valle Secreto 2020, Rapel Valley, Cachapoal (R)   199:--
- 75690 First Edition Carmenere Valle Secreto 2018, Rapel Valley, Cachapoal (R)   209:--
- 53595 Private Cabernet Franc 2018, Rapel Valley, Cachapoal (R)   269:--

VIN FRÅN FRANKRIKE

- 71251 Domaine des Féraud Cuvée Prestige 2018, Provence (TROSE) (Ekologiskt) **(PRISSÄNKT)**   99:--
- 70660 Jean d'Alibert Rouge 2014, Minervois/Languedoc-Roussillon (R)   129:--

- 2273 Chateau d'Eternes Saumur Rouge 2018, Saumur/Loire (R) 135:--
- 73043 Crémant d'Alsace Comète Organic, Alsace (MT) (Ekologiskt) 195:--
- 77637 Champagne Jean-Noël Haton Brut Classic NV, Champagne (MT) 289:--
- 7395 Charles Ellner Cuvée de Femme Brut, Champagne (MT) 299:--
- 77570 Champagne Jean-Noël Haton Brut Réserve NV, Champagne (MT) 315:--
- 77621 Champagne Jean-Noël Haton Brut Rosé NV, Champagne (MT) 329:--
- 51134 Chateaufort-du-Pape Tradition 2018, Frankrike, Rhone, Vaucluse (R) 349:--
- 51219 Château le Coteau 2016, Frankrike, Bordeaux, Margaux (R) 359:--
- 54830 Champagne Jean-Noël Haton Noble Vintage 2015, Frankrike, Champagne (MT) 399:--
- 54839 Champagne Jean Noél Haton Extra Blanc de Blancs Grand Cru, Frankrike, Champagne (MT) 419:--
- 54825 Champagne Jean Noél Haton Brut Reserve Magnum (1500 ml), Frankrike, Champagne (MT) 689:--

VIN FRÅN ITALIEN

- 78677 TOLA Syrah 2015, Sicilien (R) 109:--
- 59411 N Nero d'Avola Organic 2020, Sicilien (R) (Ekologiskt) **(NYHET)** 125:--
- 71950 Rocche Rosse Adragna IGT 2012, Trapani, Sicilien (R) **(PRISSÄNKT)** 139:--
- 59413 SERA Syrah da Uve Leggermente Appassite Organic 2021, Sicilien (R) (Ekologiskt) **(NYHET)** 145:--
- 59420 Lorlando Nero d'Avola Organic 2019, Sicilien (R) (Ekologiskt) **(NYHET)** 175:--
- 76161 Stella Rossa Barbera d'Asti DOC Superiore 2015, Monferrato, Piemonte (R) 169:--
- 73779 Valpolicella Classico Sup DOC "Ripasso" Cantina "Scriani" 2019, Veneto (R) 199:--
- 71022 Carpané IGT Corvina Veronese Cantina "Scriani" 2017, Valpolicella, Veneto (R) 235:--
- 73765 Barbera D'Alba DOC Voerziomartini 2019, Piemonte (R) 249:--
- 73770 DuediDue 2011, Monferrato, Piemonte (R) 265:--
- 73768 Maddalena Recioto della Valpolicella "I Scriani" 2018, Veneto (RS) (500 ml) 275:--
- 51123 Barbaresco DOCG Marco Bonfante 2017, Monferrato, Piemonte (R) 299:--
- 54814 Vito Arturo Sangiovese 2016, Italien, Toscana (R) 359:--
- 72982 Barolo DOCG La Serra Voerziomartini 2016, Piemonte (R) 395:--
- 71082 Albarone Piemonte DOC Albarossa Marco Bonfante 2015, Asti, Piemonte (R) 395:--
- 73769 Amarone della Valpolicella Classico "I Scriani" 2016/2018, Valpolicella, Veneto (R) 421:--



- 51132 Bricco Bonfante DOCG Riserva 2015, Italien, Piemonte, Nizza Monferrato (R) 395:--
- 51128 Brunello di Montalcino DOCG 2015, Toscana (R) 399:--
- 54783 Barbera D'Alba DOC 2019 Magnum, Italien, Piemonte (1500 ml) (R) 479:--
- 76019 Scriani Wooden case 3 flaskor (Valpolicella Classico Superiore DOC 2018, Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2019, Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016), Valpolicella, Veneto (R) 849:-- (säljs endast i exklusiv trälåda om 3 flaskor)
- 78759 Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2018 Wooden Case, Valpolicella, Veneto (R) 1.194:-- (säljs endast i exklusiv trälåda om 6 flaskor)

VIN FRÅN NYA ZEELAND

- 70416 Kahurangi Estate Riesling 2018, Nelson, South Island (VT) 165:--
- 75026 Kahurangi Sauvignon Blanc 2018, Nelson, South Island (VT) 165:--
- 74144 Rongopai Sauvignon Blanc 2019, Marlborough, South Island (VT) 165:--

- 70414 Kahurangi Pinot Noir 2017, Nelson, South Island (VT)
 199:--
- 73694 Rongopai Pinot Noir 2017, Marlborough,
 South Island (R) 199:--

VIN FRÅN SPANIEN

- 6709 Castillo de Alicante 2019, Alicante (R) (Ekologiskt)
 99:--
- 72825 Laudum Nature Monastrell Old Vines,
 Alicante (R) (Ekologiskt) 139:--
- 51684 Solo Cava Brut Organic,
 Valencia (MT) (Ekologiskt) 149:--
- 51682 Solo Red Organic 2019,
 Valencia (R) (Ekologiskt) 165:--
- 70386 V Malcorta Singular Verdejo 2017,
 Castilla-Leon (VT) 229:--

VIN FRÅN SVERIGE

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

VIN FRÅN TYSKLAND

- 5923 "Dr Faust" Rivaner QbA 2018, Nahe (VHT)
(PRISSÄNKT) 69:--
- 5844 FM Riesling QbA 2019, Pfalz (VHT)
 99:--
- 87077 Premi Secco (MHT) 109:--
- 5042 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2019,
 Pfalz (VHT) 119:--
- 73763 Portugieser Weissherbst QbA halbtrocken
 2020, Pfalz (HTROSÉ) 109:--
- 78406 Rosalie Rosé Dry, Mittelhaardt, Pfalz
 (TROSÉ) (Ekologiskt) 109:--
- 70099 Kallfelz Sensus Riesling 2019, Mittelmosel,
 Mosel (VT) 165:--
- 51574 Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner
 Alte Reben 2019, Franken (VT) 169:--
- 78780 Rüdeshheimer Ramstein Riesling Trocken VDP
 Erste Lage 2015, Rheingau (VT) 219:--
- 70507 Kallstadter Steinacker Trockenbeerenauslese 1994,
 Pfalz (VS) 499:--

VIN FRÅN UNGERN

- 73500 Chateau Dereszla Furmint Dry 2019,
 Tokaj/Ungern (VT) 119:--

VIN FRÅN USA

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

VIN FRÅN ÖSTERRIKE

- 72106 Chremisa Grüner Veltliner 2017, Kremstal (VT)
 199:--

- 54767 Prellenkirchen Carnuntum 2020, Niederösterreich (R)
(NYHET 24 APRIL) 239:--

PORTVIN

- 76534 Dalva Porto Dry White (375 ml) 129:--
- 72745 Dalva Porto Tawny Reserva Organic,
 Douro (375 ml) (Ekologiskt) 139:--
- 54879 Porto Krohn Colheita 2003, Douro
 345:--
- 52466 Porto Krohn Late Bottled Vintage 2017, Douro
(NYHET 24 APRIL) 349:--
- 55349 Porto Krohn Colheita 2010, Douro
(NYHET 24 APRIL) 379:--
- 55205 Porto Krohn Colheita 2005, Douro
(NYHET 24 APRIL) 419:--
- 52260 Porto Krohn Colheita 2006, Douro
(NYHET 24 APRIL) 439:--
- 54896 Porto Krohn Vintage 2003, Douro
 519:--
- 81870 Barros Vintage 2009, Douro 545:--
- 76631 Barros Colheita 1965, Douro 2.195:--

ÖVRIGT STARKVIN OCH MADEIRA

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

SKOTSK WHISKY

- 51277 Glen Talloch Peated Whisky 299:--
- 86666 Staile Uisge The Drum Single Highland Malt,
 Highlands 299:--
- 55428 Black Bull Peated Edition Blended Scotch Whisky
 Duncan Taylor 459:--
- 81441 Girvan 2007 Single Grain 12 YO Cask Strength
 Duncan Taylor – Rare Auld Grain Range, Lowlands 899:--
- 80402 Benriach 2011 Peated Single Malt 8 YO
 Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range,
 Speyside 1.099:--
- 83589 Miltoduff 2009 Single Malt 11 YO Cask Strength
 Duncan Taylor – Octave Range, Highlands 1.099:--
- 55439 Glen Elgin 2010 Single Malt 11 YO Cask Strength
 Duncan Taylor Single Cask 1.149:--
- 55429 Benriach 2011 Peated Sherry Cask 10 YO
 Cask Strength Duncan Taylor Single Cask 1.199:--
- 55438 Bunnahabhain 2008 Single Malt 12 YO
 Cask Strength Duncan Taylor Single Cask 1.199:--
- 87982 Pearls of Scotland/Invergordon 1997 18 YO
 Single Grain Cask Strength, Northern Highlands 1.199:--
- 85595 Scotts Selection/Inchmurrin 1997 15 YO
 Single Malt Cask Strength, Highlands 1.299:--
- 53042 Ardmore Peated 2009 Single Malt 13 YO
 Cask Strength Duncan Taylor Single Cask, Speyside
(NYHET) 1.326:--
- 85066 Scotts Selection/North British 1989 22 YO
 Single Grain Cask Strength, Lowlands 1.599:--

- 87296 Pearls of Scotland/Cambus 1988 27 YO
Single Grain Cask Strength, Lowlands..... 1.649:–
- 87116 Pearls of Scotland/Strathclyde 1988 27 YO
Single Grain Cask Strength, Speyside..... 1.649:–
- 87567 Pearls of Scotland/Invergordon 1988 27 YO
Single Grain Cask Strength, Northern Highlands..... 1.699:–
- 80610 Invergordon 1990 Single Grain 30 YO
Cask Strength Duncan Taylor – Rare Auld Grain Range,
Northern Highlands 2.045:–
- 82285 Caledonian 1987 Single Grain 31 YO
Cask Strength Duncan Taylor – Rare Auld Grain Range,
Lowlands 2.195:–
- 52990 Invergordon Sherry 1990 Single Grain 32 YO
Cask Strength Duncan Taylor RAG Range,
Northern Highlands **(NYHET)**..... 2.354:–
- 50506 Highland Park Sherry 2004 Single Malt 18 YO
Cask Strength Duncan Taylor Single Cask, Orkney
(NYHET)..... 2.355:–
- 85607 Arbikie Highland Rye 4 YO,
Eastern Highlands..... 2.995:–
- 51496 Caledonian Sherry 1987 Single Grain 34 YO
Cask Strength Duncan Taylor - RAG Range, Lowlands
(NYHET)..... 4.708:–
- 50531 Cameronbridge 1979 Single Grain 42 YO
Cask Strength Duncan Taylor RAG Range,
Lowlands **(NYHET)**..... 5.197:–

IRLÄNSK WHISKEY

- 85800 Glendalough Double Barrel
Single Grain Whiskey 42%..... 489:–
- 80360 Glendalough Single Cask Madeira Finish 42%..... 519:–
- 83335 Glendalough Pot Still Virgin Irish
Oak Finish 43%..... 599:–
- 59423 Jack Ryan Raglan Road 5 YO Single Malt Irish Whiskey
Cask Strength, 54,90% **(NYHET)**..... 759:–
- 84120 Jack Ryan Single Malt Whiskey 12 YO, 46%..... 849:–
- 56727 Glendalough Single Malt 7 YO
Mizunara Finish 46% 899:–

JAPANSK WHISKY

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

ROM

- 87330 Rhum Selection Barbados, 8YO, 45% (500 ml)..... 559:–
- 87972 Rhum Selection Guatemala, 3YO, 45% (500 ml)..... 559:–
- 87670 Rhum Selection Trinidad, 5YO, 45% (500 ml) 559:–
- 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) 759:–

- 87751 Rhum Extra Premium Selection Panama 11YO,
45% (500 ml)..... 759:–
- 86535 Rhum Extra Premium Selection Fiji 11YO, 45%
(500 ml) 789:–
- 87608 Rhum Extra Premium Selection Barbados
15YO, 45% (500 ml)..... 819:–
- 82505 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 24YO,
45% (500 ml)..... 1.749:–

GRAPPA, GIN OCH MEZCAL

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

ARMAGNAC

- 86033 Armagnac Nismes Delclou XO (500 ml)..... 679:–

SVENSKA SNAPSAR












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

LIKÖR

- 70541 Original Royal Combier, Likör, Loire/Frankrike
(500 ml)..... 274:–
- 86557 Original Royal Combier, Likör,
Loire/Frankrike 349:–

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 info@granqvistbev.com

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



Vin CONTORET

– GRUNDAT 2006 –

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm
Telefon 010-490 27 90
www.vincontoret.se info@vincontoret.se

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

TIDA HOLM



Johan Granqvist
VD



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Lennart Granqvist
Sverige samt
produktbedömning



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator,
bokningskoordinator
VinContoret



Ing-Marie M Persson
Ekonomi



Rikard Wallander
Finland, Norge samt
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, resor och
produktbedömning



Linda Fransén
Konferens och
vaktmästeri



Nicholas Fransén
Kock



Pratuntip Johansen
Kök



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen

Vin
CONTORET
TIDAHOLM

vincontoret.se/tidaholm

Telefon 0502-25 00 00
tidaholm@vincontoret.se

LÄS TIDIGARE UTGÅVOR I ARKIVET



Du har precis läst det 90:e numret av Vininfo! Alla utgåvor sedan starten 1995 finns lätt tillgängliga i vårt arkiv på granqvistbev.se. Passa på att botanisera bland gamla nummer och upptäck – och återupptäck – intressanta artiklar, spännande recept och matnyttigt från alkoholdryckernas värld.

VILL DU OCKSÅ FÅ VINFO I DIN INBOX?

Mejla din e-postadress till pren@vinfo.se så får du digitala Vininfo i fortsättningen. Nästa nummer utkommer i slutet av maj.



INSTAGRAM
[granqvist_beverage_house](https://www.instagram.com/granqvist_beverage_house)
FACEBOOK
[fb.com/granqvistbev](https://www.facebook.com/granqvistbev)