

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 2 * JUNI 2023

vinfo



Följ Granqvist
Beverage House
på Instagram
och Facebook

HEMLIGA DALENS
FANTASTISKA RÖDVINER

**GODA DRINKAR
MED VÅRA DRYCKER**

EKOLOGISK ABSINT
I VÄRLDSKLASS

**PET NAT-ROSÉ MED
JORDGUBBSTONER**

BUBBELVINER TILL
SOMMARENS FESTER

Paul Gordon, Leconfield Wines

**"VIKTIGASTE ARBETET
SKER I VINODLINGEN"**





FM RIESLING BLIR EKOLOGISK

FM Riesling QbA Forster Mariengarten från Winzerverein Deidesheim i sydvästra Tyskland finns på Systemet sedan mer än 30 år tillbaka. När årgång 2022 kommer i juli är det halvtorra vita vinet ekologiskt och flaskan har uppdaterats med en ny etikett.

Precis som tidigare görs FM Riesling på Rieslingdruvor från odlingen Mariengarten i Forst, en grannort till Deidesheim. Och självklart kommer det att ha samma aromatiska doft och friska smak med inslag av mandel, citrus och gröna äpplen.

FM Riesling passar utmärkt att dricka till sommarens sallader, kalvkött, fläskkött, pasta, fisk och skaldjur.

Nr 5844, pris 99 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/5844

Upptäck Svarta Backen!

Vår röda snapsback finns att köpa i de flesta Systembutiker. Men du vet väl att vi har en svart back också!

En back snaps "Svarta backen" finns i beställningssortimentet. Den innehåller två miniflaskor á 50 ml av vardera Sunnavind, Dylletuting, Hjärtans Fröjd, Gyllenkröken, Bästergöken och Fjäril Vingad.

Nr 85808, pris 309 kr. Beställ enklast på granqvistbev.se/85808

Våra snapsar finns också i halvlitersflaskor. För information om respektive snaps, priser och artikelnummer, sök på "snaps" på granqvistbev.se.

Tänk på att kryddat brännvin smakar bäst när det håller 6–8 grader.

Läs om Röda Backen och Västkustsnaps på sidan 16.



vinfo

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

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

Sommarfavorit: Pet Nat-rosé med jordgubbbstoner

EGO Vinum Espumoso Ancestral Rosado 2022 är ett pet nat-rosévin från La Bodega de las Estrellas i regionen Valdepeñas i området Castilla-La Mancha i södra Spanien.

Det är ett ofiltrerat naturvin helt utan tillsatser som till 100 procent består av Tempranillodruvor från odlingen El Conuco som ligger på 680 meters höjd över havet.

Doften är mycket sommarfräsch och blommig med toner av jordgubbar. Smaken är mjuk och söt med stor fräschör och elegans.

Vinet, som smakar bäst om det håller 6-7 grader vid serveringen, passar utmärkt att dricka framför allt till skaldjur, men även till rätter med ris och pasta.

La Bodega de las Estrellas är ett familjeägt vineri som verkligen brinner för det ekologiska och naturliga hantverket. Druvorna odlas utan hjälp av konstgödning och bekämpningsmedel och samtliga viner jäser i stora, traditionella lerkrus.

Nr 90594, pris 179 kr i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment. Läs mer om vinet på granqvistbev.se/90594

BUBBLORNA UTVECKLAS VID FLASKLAGRINGEN

"Pet nat" är en förkortning av det franska begreppet *pétillant naturel* som innebär att vinet är naturligt pärlande. Metoden som används för att få fram ett naturligt pärlande vin kallas *ancestral*. Vinets jäsning påbörjas i tank, fat eller lerkrus och fylls sedan på flaskor. Så småningom bildas kolsyre-bubblor i flaskorna. Pet nat-viner är ofiltrerade och det är vanligt att det finns jästfällning kvar i flaskan. De försluts med enkel kronkapsyl istället för traditionell champagnekork.



RIESLING- FAVORIT TILL SKALDJUR

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2019

avnjuter du med fördel till sommarens skaldjur! Det passar också fint till fisk, många asiatiska rätter samt mildare ostar.

Vinet är vitt halvtorr, har fin druvgig doft, smak med toner av päron, persika och honung.

Druvorna kommer från odlingen Herrgottsacker (Herr Guds åker) som ligger på sluttningarna ovanför Deidesheim, vid foten av Haardtbergen i Pfalz. Producent är det välrenommerade kooperativet i Deidesheim utmd tyska vinvägen.

Herrgottsacker är något av en klassisk favorit i vårt utbud på Systembolaget.

Nr 5042, pris 119 kr. Finns på hyllan i vissa Systembolag och kan givervis beställas via granqvistbev.se/5042



Nu vill vi dricka rosé!



Nu när det är sommar, sol och ljumma kvällar smakar det som allra bäst med ett glas rosévin! Beställ hem våra tre rosa favoriter som passar utmärkt att dricka både till vardag och fest!

Rosalie Rosé 2021

Ekologisk, torr rosé från Winzerverein Deidesheim i Tyskland. Vinet, som görs på druvorna Dornfelder och Regent, 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 109 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/78406

Domaine des Féraud Cuvée Prestige 2018

Ekologiskt, torrt, fruktigt och smakrikt vin från Provence, rosévinets hembygd. Elegant blommig doft med inslag av hallon och rosor. Smaken är fyllig med toner av persika och hallon. Servera det till fisk, kyckling, buffé-rätter och ostar samt som apéritif och sällskapsvin. Nr 71251, pris 99 kr (**REA**). Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/71251

Champagne Haton Cuvée Rosé

Torr, ekologisk rosa champagne i toppklass. Lagrad minst tre år. Fruktig, balanserad doft och smak med inslag av smultron och generös avslutning. Passar fint till ostron, skaldjur och fisk, till desserter och som apéritif. Nr 77621, pris 329 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/77621

2 FRANSKA VINER I VÄRLDSKLASS

I juli och augusti lanserar vi ytterligare två franska viner i toppklass i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment. Båda från välrenommerade vinerier i Bordeaux och Bourgogne. Druvorna har vuxit i odlingar som sedan länge räknas som några av de allra bästa i Frankrike.



HAUT-MÉDOC GISCOURS 2019

Exklusivt, fylligt rödvin från Grand Cru-klassade Château Giscours i appellationen Haut-Médoc i Bordeaux. Det består till 61 procent av Cabernet Sauvignon och 39 procent Merlot. Druvorna är plockade för hand och har sorterats manuellt.

Vinet, som lagrats 12 månader i ekfat, har en angenämt fruktig doft med tydliga toner av björnbär, svarta vinbär och hallon. Smaken är ett perfekt giftermål av söta kryddor och avrundade, silkeslena tanniner. Helt enkelt ett vin av bästa sort som tydligt speglar Haut-Médocs terroir.

Drick det till kraftigare köttretter, framför allt av nöt, lamm och kronhjort.

Lämplig serveringstemperatur: 18 grader. Kan drickas nu men är gott till åtminstone 2029.

Nr 92534, pris 299 kr på Systembolaget.



MERCUREY 1^{ER} CRU »CLOS MARCILLY« MONOPOLE 2019

Exklusivt, torrt vitt vin från Grand Cru-klassade Les Héritiers Saint-Genys i Chassagne-Montrachet i Bourgogne. Chardonnay-druvorna kommer från den muromgärdade 7,5 hektar stora odlingen Marcilly. Druvorna sorterades redan ute i odlingen och har pressats och vinifierats på traditionellt sätt. Vinet har lagrats 16 månader i ekfat.

Det har stor doft med fruktiga toner – från färsk ananas till dragon. Storartad, koncentrerad smak med extraordinär elegans och lång avslutning. Kort sagt vad du kan förvänta dig av ett Grand Cru-vin i toppklass.

Serveras med fördel till rätter av fisk, ljust kött och kyckling.

Vinet har fått 95 poäng av James Suckling.

Nr 93034, pris 499 kr på Systembolaget.

Hemliga dalens fantastiska rödviner



Cabernet Sauvignon-druvor plockas och fraktas till pressning, april 2023.



De fruktiga rödvinerna från det hållbarhetscertifierade vineriet Valle Secreto i Cachapoaldalen i Chile är goda att dricka till det mesta i grillväg i sommar! Vilket av dem blir din favorit?

FIRST EDITION CABERNET SAUVIGNON 2020

Fylligt och fruktigt rödvin med intensiv doft av örter, blåbär, choklad och peppar. Fruktig och nyanserad smak med inslag av örter, blåbär, ceder, hallon, choklad och peppar. Passar utmärkt att dricka till rätter av nöt, vilt och vildsvin samt lagrade hårdostar och charkuterier. Vinet, som är hållbarhetscertifierat, är också utmärkt att dricka på egen hand. Det har lagrats 12 månader i 225-liters franska ekfat och 12 månader i flaskor innan försäljning. Lämplig dricktemperatur: 16–18 grader.

Nr 2278, pris 209 kr. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/2278

FIRST EDITION CARMÈNERE 2018

Fylligt, fruktigt rödvin med stor, finstämd doft, inslag av mörka bär, svartpeppar och frukt. Smaken är rund och mjuk med harmonisk avslutning. Drick till fläsk- och nötköttsträtter, mustiga pastarätter, kallt bord och lagrade hårdostar. Vinet, som är hållbarhetscertifierat, passar också bra på egen hand. Det har lagrats i 225-liters franska ekfat i 12 månader och sedan 12 månader i flaskor innan försäljning. Lämplig dricktemperatur: 17–18 grader.

Nr 75690, pris 209 kr. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/75690

PRIVATE CABERNET FRANC 2018

Fylligt, fruktigt och smakrikt rödvin. Det har en elegant, komplex doft med inslag av mörka bär, kakao och kaffe. Välstrukturerad och koncentrerad smak med fina, eleganta tanniner. Servera till fläsk- och nötköttsträtter, mustiga pastarätter, kallt bord och lagrade hårdostar.

Vinet har lagrats i 225-liters franska ekfat i 16–18 månader och sedan 12 månader i flaskor. Lämplig dricktemperatur: 17–18 grader.

Nr 53595, pris 269 kr. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/53595



Vinrankor i Cachapoaldalen.

BRA BETYG I TIM ATKINS REPORT

Flera viner från Valle Secreto får fina omdömen i vinguiden Tim Atkins Report 2023. Ett av dem är 2021 års årgång av First Edition Cabernet Sauvignon.

SOMMARMIDDAG À LA WICHUDAPORN

När kocken och matinspiratören Wichudaporn Chaiyasaeng i Grästorp lagar sommarmiddag blir det laxtacos och helgrillad kyckling med riktigt läckert currysör. **Vinrekommendationer hittar du på sidan 11.**

LAXTACOS MED FRITERAT RISPAPPER OCH VITLÖKSAIOLI

4 PORTIONER

250 g laxfilé
2 nypor salt
1 msk citronsaft
1 msk soja

FRITERAT RISPAPPER

4 dl frityrolja
4 ark rispapper
(dela varje papper i 4 bitar)

GARNERING

1 picklad rödlök
(köp färdig eller gör egen)
50 g rostad lök
1 kruka gräslök, finhackad
1 liten påse småbladsmix
1 dl aioli

1. Hetta upp oljan till 170–180 grader i en kastrull. Doppa ett rispapper åt gången, låt dem svälla och bli puffiga. Det tar inte mer än 5 sekunder. Lägg dem att droppa av på hushållspapper.
2. Skär laxen i små tärningar och lägg i en skål. Strö över salt, citronsaft och soja. Bland ihop med sked.
3. Lägg upp rispapperen på ett stort fat eller en bricka. Grunda med småbladsmix, fyll på med lax, rödlök och klicka ut en matsked aioli. Toppa med lite friterad lök och finhackad gräslök. Servera direkt!



Rispapper kan du köpa
i de flesta livsmedelsbutiker.

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



Lägg upp kyckling och potatis på ett stort serveringsfat. Det går också fint med potatisklyftor eller potatismos.

UGNSBAKAD HEL KYCKLING MED KRYDDSMÖR

4 PORTIONER

1 hel kyckling, 1.300–1.400 g
ca 1 kg potatis

MARINAD

2 klyftor vitlök
1 tsk rosmarin
2 msk olivolja
1 st tärning hönsbuljong, smulad
50 g smör
1 msk soja
3 nypor salt
2 nypor svartpeppar

VISPAT KRYDDSMÖR

250 g smör, rumstempererat
1 msk citronsaft
½ dl riven parmesanost
2 msk curry-mango-krydda
smaka av med salt

1. Marinad: Lägg kycklingen i en ugnform och sätt ugnen på 180 grader. Blanda samtliga ingredienser och pensla hela kycklingen.
2. Baka kycklingen cirka 1 timme eller tills innertemperaturen har blivit 78 grader.
3. Bred ut potatisen på en plåt och ugnsbaka 30–40 minuter. Krydda enligt eget tycke och smak. Känn med sticka när de är klara.
4. Vispat kryddsmör: Hetta upp två msk smör i en liten kastrull. Rör i currys-mangokrydda och fräs 2–3 minuter. Häll över i en liten skål med övriga ingredienser och vispa ihop.
5. Skär upp portionsbitar av kycklingen, servera med salladsmix och ugnstrost potatis. Toppa kycklingen med en rejäl klick vispat kryddsmör.

WICHUDAPORN KOM TVÅA I SVERIGES MÄSTERKOCK 2019

Wichudaporn Chaiyasaeng flyttade till Grästorps från Thailand 2010. Intresset för matlagning väcktes som barn och under den första tiden i Sverige tittade hon mycket på matlagings-TV, framför allt program med Leif Mannerström.

2019 tävlade hon i Sveriges Mästerkock och kom på andra plats och har sedan dess arbetat med mat på heltid – bland annat skapat recept till Dafgårds – och även kommit med två kokböcker.

– Nu håller jag på att starta restaurang på en gård strax utanför Lidköping, säger hon. Den ska heta Wichudaporn Super Tasty Foods!



Desserten på bilden är gjuten i silikonform. Det går bra med annan typ av form eller portionsformar i porslin, exempelvis från Pillivuyt. Då kan du göra moussen i en form och pannacottan i en annan.

6 PORTIONER

Köp hem fina färska jordgubbar och 1 lime (till zest), eventuellt marängar och några ätbara blommor. Förbered kaksmul.

MANDELBOTTEN

100 g mandelmassa

50 g smör

1 ägg

Blanda mandelmassa och smör i mixer, kör ett par minuter. Tillsätt ägget. Sprid ut smeten tunt i en form, cirka 20 cm i diameter. Baka 10 minuter i 190 grader. Låt svalna och stick sedan ut runda bottnar med en kakform eller ett glas.

BASILIKA-LIME-MOUSSE

65 g citronpuré

75 g socker

3 ½ gelatinblad

ett par kvistar färsk basilika

100 g philadelphiaost

150 g grädde

Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Värm upp citronpuré och socker i en kastrull. Mixa ner basilikan. Tillsätt de urkramade gelatinbladen. Blanda i philadelphiaost och till sist grädde. Fyll i en spritspåse och spritsa i silikonform eller portionsskål. Fyll till hälften. Ställ i frysen tills moussen har stelnat.

VANILJPANNACOTTA

75 g (0,7 dl) grädde

0,2 dl socker

½ gelatinblad

vaniljessens

Blötlägg gelatinbladet. Koka upp grädde, socker och vaniljessens. Tillsätt det urkramade gelatinet och rör om så det smälter helt. Fyll i spritspåse och spritsa ovanpå den frysta moussen. Ställ in i frys, gärna över natten för bästa resultat.

UPPLÄGG OCH SERVERING

Ställ fram tallrikar. Vänd ut moussen ur formen och lägg upp på mandelbotten. Strösslå lite kaksmul runt om. Fyll på med små marängar (köp eller gör egna) samt ett par tre färska jordgubbar. Dekorera eventuellt med några ätbara blommor och toppa slutligen med lite limezest.

Om du gör mousse och pannacotta var för sig kan du göra dubbel sats av mandelbottarna så de räcker till båda.

BASILIKA-LIME-MOUSSE OCH VANILJPANNACOTTA PÅ MANDELBOTTEN



FOTO: PER-OLOF VON BROMSEN

TIPS: Silikonformar för desserter säljs exempelvis i e-butiker som www.aso.se och www.lyckasmedmat.se.



KONDITOR PÅ CAFÉ KÄLSTRÖMS

Desserten är skapad av Johanna Ljungsberg, konditor på Café Kälströms i Nossebro. Kaféet har öppet tisdag–fredag samt även sista helgen i månaden. Här finns ett stort utbud för den fikasugne – från bullar och kakor till praliner och desserter.

Café Kälströms ligger i anslutning till färg- och inredningsbutiken Kälströms söder om Nossebro, inte långt från Lekåsa-korsningen på E20.

VINER TILL SOMMARRÄTTERNA



FM Riesling QbA 2020

Halvtorrt vitt vin från Deidesheim. Blir ekologiskt när årgång 2022 kommer i juli. Frisk aromatisk doft med inslag av mandel, citrus och gröna äpplen. Smakrikt och välbalanserat med aromatiska toner. Passar fint att dricka till laxtacos, skaldjur, sallad, pastarätter och fläskkött. Nr 5844, pris 99 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast via granqvistbev.se/5844

Chateau Derezsza Furmint Dry 2021

Torrt vitt vin med frisk doft av tropiska frukter, frisk och fräsch smak med angenäma mineraltoner. Består till 100 procent av Furmintdruvor. Utmärkt att dricka till laxtacos och andra fisk- och skaldjursrätter, sallader, bufféätter samt som apéritif. Nr 73500, pris 119 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast via granqvistbev.se/73500

Prellenkirchen Carnuntum 2020

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

Leconfield Syn Rouge Sparkling Shiraz

Mousserande rödvin som görs på Shiraz-druvor. Tydlig och krispigt angenäm doft av hallon. Smaken är balanserad och krämigt bubblande med livliga hallon- och körsbärstoner och mjuk syrlighet i avslutningen. Passar fint till rätter med kyckling och kalkon samt som det är. Nr 53023, pris 229 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/53023

Chateau Derezsza Tokaji Aszu 5 Puttonyos

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

Korrell Beerenauslese 2017

Sött vitt vin från Nahe i Tyskland. Det har en intensiv doft med doft av mogna gula frukter, russin och vanilj. Söt smak med ton av mogen frukt, russin och vanilj i kombination med tydlig syra. Passar fint till desserter med frukt samt krämiga mögelostar. Nr 2897, pris 199 kr (375 ml) i beställningssortimentet. Beställ på granqvistbev.se/2897

ÅRGÅNG 2023 BLIR BRA TROTS KALLT VÄDER

Vinmakaren Paul Gordon med Leconfields vidsträckta druvodlingar i bakgrunden. Han konstaterar att 2023 års skörd blir bra, trots att vädret varit kallare än vanligt i Coonawarra.

Leconfield Wines startade 1974 och har namn efter grundaren Sydney Hamiltons förfader Lord Leconfield. **Leconfield Wines** har bland annat vunnit guld i International Wine & Spirits Award för Richard Hamilton Little Road Shiraz 2019 och silver för Leconfield Coonawarra Cabernet Sauvignon 2019.

"VIKTIGASTE ARBETET SKER I VINODLINGEN"

1837 planterade Richard Hamilton de första vinrankorna i Adelaide i södra Australien. I dag är det den femte generationen Hamilton som för vinodlartraditionen vidare genom familjeföretaget Leconfield Wines. I juli lanserar vi tre högklassiga viner från Leconfield på Systembolaget.

Ungefär halvvägs mellan Adelaide och Melbourne i södra Australien ligger Coonawarra, en av Australiens främsta vinregioner. Området karaktäriseras av sin röda lerjord – terra rossa – och underliggande porösa kalksten som gör det möjligt för rötterna att leta sig långt ner i marken. Det i kombination med det relativt svala klimatet, som får druvorna att mogna långsamt, har visat sig vara särskilt gynnsamt för Cabernet Sauvignon.

För många förknippas Coonawarra med just Cabernet-viner, men här trivs också flera andra druvor, bland annat Shiraz, Chardonnay och Riesling.

– Coonawarras odlingsförhållanden ger små, men väldigt smakrika druvor, säger Paul Gordon, Senior Winemaker på Leconfield Wines.

Hans devis är att det inte går att göra fantastiska viner utan fantastiska druvor och att det viktigaste arbetet därför sker i odlingarna.

– Vi beskär alla stockar för hand med *spur pruning method*, vilket gör att det kommer in mycket ljus mellan grenarna.

Metoden innebär att skott från fjolåret skärs tillbaka till en sporre med en eller två knoppar.

GÅRDEN ÄGS OCH DRIVS SEDAN 1981 av Richard Hamilton och hans fru Jette Hamilton. Men allt började redan 1837, när Richard Hamiltons förfader planterade de första vinrankorna i Adelaide. Familjen Hamilton kan inte bara skryta med att ha startat vinodlingshistorien i södra Australien, familjen har också spelat en avgörande roll i sättet som de australiensiska vinerna framställs på.

På 1940-talet var önologen Sydney Hamilton, Richard Hamiltons farbror, först med att fermentera vita viner i en kall och kontrollerad temperatur. Innan dess var vinerna av betydligt svajigare kva-



Leconfield Wines anläggning ligger mitt i de vidsträckta vinodlingarna. Notera solpanelerna på taken.

litet. Det gjorde att australiensarna främst drack portvin, sherry och öl. När fler vinmakare tog efter Sydneys Hamiltons metod utvecklades Australien till ett vinland – och Sydney Hamilton blev känd som en av Australiens främsta vinproducenter.

Sydney Hamilton var särskilt skicklig på att producera vita viner, men närde också en dröm om att göra en "damn good" Cabernet Sauvignon. Efter att ha rest runt i sydöstra Australien i jakt på de bästa odlingsförutsättningarna köpte han en före





Tillsammans med Cabernet Franc är Shiraz en av de blå druvor som odlas i större omfattning i Coonawarra.

detta färgård i södra Coonawarra och började odla Cabernet Sauvignon.

– Sydney ansåg att den platsen hade den bästa potentialen för att göra en perfekt Cabernet, både när det gäller jordmån och klimat, säger Paul Gordon, som har ansvarat för Leconfields vinproduktion sedan 2001 och för vidare Sydney Hamiltons idé om att göra en ”damn good” Cabernet.

– Just nu (mitten av april) jobbar vi med det sista av årets skörd och nästan alla våra stältankar är fyllda med Cabernet Sauvignon. Det har varit ett ovanligt kallt år, men så här långt är vi nöjda med både färgen och smaken.

I DAG ÄR FAMILJEFÖRETAGET UPPDELAT i tre olika vinhus: Leconfield, som producerar viner från Coonawarra, Richard Hamilton, som består av viner från de närläggna vinregionerna McLaren Vale och Adelaide Hills, samt Syn, en kollektion bestående av tre olika mousserande viner. Från det senare kommer Syn Rouge Sparkling Shiraz, ett av de viner som nu lanseras på Systembolaget.



Vinodlingen Little Road i McLaren Vale – härifrån kommer Shirazdruvorna i vinet vi lanserar den 5 juni.

– Ett ljust, lätt och väldigt lätttryckt rödvin, säger Paul Gordon. Det är ganska ovanligt, även om det finns många producenter här i Australien som gör mousserande rödviner.

– Syn smakar allra bäst kallt, jag serverar det gärna med en istärning gjord av samma vin. Det smakar också väldigt bra tillsammans med rostad anka eller kalkon och har därför blivit ett av våra favoritviner till jul.

Men Paul Gordon har flera favoriter.

– Vi har så många olika stilar, så det är svårt att bara välja en. Cabernet Sauvignon är kungen av Coonawarra, så vi ser alltid till att optimera den. Vi har också fått mycket uppmärksamhet för vår Cabernet Franc, ett medelfylligt vin med runda tanniner.

– Jag måste också lyfta fram vår Riesling, som ska produceras av 50-årsjubilerande vinstockar nästa år. Men när det kommer till viner av gamla stockar tar Richard Hamilton Centurion Shiraz priset. Det görs av vinrankor planterade 1892!

BLAND DE VINER SOM NU LANSERAS i Sverige finns även Richard Hamilton Little Road Shiraz, ett rödvin som är en del av en vinkollektion kallad Rosette. Namnet är en hyllning till de otaliga rosor som växer runt vinodlingarna i södra Australien, inte minst runt familjen Hamiltons odlingar i McLaren Vale.

– Förr planterades rosor runt vinodlingarna som ett sätt att upptäcka svampangrepp. Numera har vi andra, mer effektiva metoder att upptäcka det, så i dag fyller de mer en estetisk funktion. De skapar en vacker färgkontrast till de gröna vinodlingarna.

TEXT **ANNIKA GOLDHAMMER**

BILDER FRÅN **LECONFIELDS BILDARKIV**



NYHET
7 JULI

LECONFIELD CABERNET FRANC 2021

Medelfylligt rödvin som till 100 procent består av Cabernet Franc-druvor. Det har lagrats 15 månader i ekfat.

– 2021 gav en ovanligt bra skörd hos oss i Coonawarra. Jag älskar texturen i det här vinet, det är runt med silkeslika tanniner, har bra längd och en doft av salvia. Jag dricker det helst till en god carbonara, auberginelasagne eller en bit lagrad cheddar, säger vinmakare Paul Gordon.

Det är som bäst att dricka nu och fram till 2025. Lämplig serveringstemperatur är 18–22 grader.

Nr 93992, pris 169 kr i Systemets tillfälliga, exklusiva sortiment. Läs mer om vinet på granqvistbev.se/93992



NYHET
5 JUNI

RICHARD HAMILTON LITTLE ROAD SHIRAZ 2020

Fylligt rödvin som till 100 procent består av Shiraz-druvor från odlingar i regionen McLaren Vale. Har lagrats 12 månader i ekfat.

– Ett vin med en djupröd färg och doft av choklad, plommon, svartpeppar och ek. Det är relativt fylligt, har mjuka tanniner och kan lagras i 8–10 år. Det är ett utmärkt pastavin, men passar också bra till kött och smakrika vegetariska rätter, säger vinmakare Paul Gordon.

Vinet tog silvermedalj i McLaren Vale Wine Show 2021 och bronsmedalj i Perth Royal Wine Show 2021.

Det är som bäst att dricka nu och fram till 2025. Lämplig serveringstemperatur är 18 grader.

Nr 51405, pris 199 kr i beställnings-sortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/51405



NYHET
5 JUNI

LECONFIELD SYN ROUGE SPARKLING SHIRAZ

Unikt, mousserande rödvin som görs uteslutande på Shiraz-druvor. Det har en tydlig och krispigt angenäm doft av hallon. Smaken är balanserad och krämigt bubblande med livliga hallon- och körsbärstoner och mjuk syrlighet i avslutningen.

– Ett elegant, mousserande vin lagrat på ekfat. Det bör serveras kallt och passar bra med exempelvis grillad kyckling och kalkon eller rätter med rödbeta och tryffel, säger vinmakare Paul Gordon.

Kyl vinet ordentligt, lämplig serveringstemperatur är 3–5 grader.

Nr 53023, pris 229 kr i beställnings-sortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/53023

EN SNAPSBACK MED TRADITIONER

Visst är det en riktigt trevlig tradition att ställa en eller ett par av våra snapsbackar på midsommarbordet! Då kan dina gäster prova flera sorter och hitta sina egna favoriter.

Den röda backen – som numera är en back av kartong – innehåller sex olika snapsar inspirerade av svenska traditioner och smaker.

Köp hem några backar och placera ut dem på midsommarbordet. Då får dina gäster möjlighet att prova flera olika sorter.

Röda Backen innehåller tolv miniflaskor à 50 ml av sex olika snapsar. Det finns alltså två flaskor av varje snapssort:

Annebergs Kornbrännvin, vars ursprung är de sista dropparna av det brännvin som fram till år 1951 brändes på Annebergs Gård i Dimbo utanför Tidaholm.

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

Hirkum Pirkum är smaksatt med Johannesört, honung och sherry.

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

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

Västkustsnaps får sin smak av nypon, slånbär och björnbär.

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

I **Svarta Backen** finns ytterligare sex olika snapsar. För detaljerad information, ta en titt på granqvistbev.se/85808

Alla snapsar säljs också i halvlitersflaskor.



VÄSTKUSTSNAPS – SOM EN LITEN LYSBOJ

Västkustsnaps ingår i Röda Backen och säljs också i 50 ml-flaska i de flesta Systembutiker. Den är kryddad med bland annat torkade nypon, slånbär och björnbär – västkustsk så det förslår! Snapsen, som smakar perfekt till midsommar-maten, är tappad på en liten, rund, glasklar flaska med riktig kork som kan liknas vid en lysboj.

Västkustsnaps (Nr 293) kostar 259 kr.

Bubbelviner!



HATON BRUT RÉSERVE

Högklassig, torr champagne från det familjeägda vineriet Haton. Den har lagrats minst tre år på jästfällningen och bjuder på en stor doft av vita persikor och apelsinblom. Smaken är fylligt generös med perfekt mousse och lite rostat bröd i tonen. Avnjut Haton Brut Réserve som apéritif samt till ostron, skaldjur och fisk. Nr 77570, pris 329 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/77570

CRÉMANT D'ALSACE COMÈTE ORGANIC

Torrt, vitt mousserande vin från Alsace i nordöstra i Frankrike. Gott som apéritif, till sushi, rökt lax, skaldjursrätter och ostron men även till milda dessertostar. Det har en angenäm blommig doft och fruktig delikat smak. Vinet är såväl ekologiskt som biodynamiskt certifierat. Nr 73043, pris 195 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/73043

Här är fyra mousserande viner som passar fint till sommarens fester! Från äkta champagne av bästa märke till tysk sekt som passar för alla tillfällen – och plånböcker!

PREMI SECCO

Mycket prisvärt, halvtorrt mousserande från Tyskland som görs på en blend av olika gröna druvor, bland annat Riesling. Premi Secco har en fruktig doft med lätta mineraltoner, smaken är angenämt fruktig med perfekt mousse. Servera vinet väl kylt som apéritif på sommarens fester samt till bufféer och skaldjur. Nr 87077, pris 109 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast via granqvistbev.se/87077

SOLO CAVA BRUT ORGANIC

Torrt, vitt mousserande från Spanien. Passar perfekt att servera som fördrink och till lättare rätter, gärna med fisk och grönsaker. Vinet är ekologiskt och har intensiv doft av päron och äpplen med toner av lime. Smaken är fräsch med väl integrerad syra. Solo Cava framställs av de gröna druvorna Macabeu (75 procent) och Chardonnay (25 procent). Nr 51684, pris 149 kr i beställningssortimentet. Beställ via granqvistbev.se/51684



4 NYA PORTVINER

Vi har precis fyllt på vårt lager med fyra nya fina viner från Krohn. Portvinshuset är ett av de mest välrenommerade och bekant för sina högklassiga Tawny och Colheita, det vill säga Tawny med årgångsbeteckning.



KROHN COLHEITA 2005

Rik doft av sultanrussin, torkade aprikoser och hallon. Balanserad smak med inslag av smörkola, nötter, kryddor och kanel. Passar perfekt att avnjuta som avslutning på en god måltid, till desserter som pekannötspaj eller crème brûlée samt på egen hand.

Nr 55205, pris 419 kr i beställningssortimentet.
Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/55205

KROHN COLHEITA 2006

Frisk doft med toner av fikon, smörkola, muscovadosocker och muskotnöt. Smaken är som en explosion av plommon, nötter, kanel och russin. Frisk syra ger fin balans. Passar bra att kombinera med smaker som mandel, bär och mörk choklad. Perfekt också till blåmögelost och som avslutning på en god måltid.

Nr 52260, pris 439 kr i beställningssortimentet.
Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/52260

KROHN COLHEITA 2010

Frisk, elegant doft av röda frukter, hasselnötter och plommon. Rik smak med toner av kardemumma, fikon, russin, hallon, jordgubb och kaffe. Rik syra. Avnjut till desserter med mandel, bär eller mörk choklad. Passar också till blåmögelostar och att dricka på egen hand.

Nr 55349, pris 379 kr i beställningssortimentet.
Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/55349

KROHN LBV 2017

Krohn Late Bottled Vintage Port (LBV) har en angenäm doft av mörka plommon och örter. Stor smak med inslag av svarta vinbär, choklad, kryddor, vilda hallon och subtila minttoner. Utmärkt att till desserter med exempelvis choklad eller bär samt smakrika ostar som blåmögelost. Och som avslutning på en god måltid!

Nr 52466, pris 419 kr i beställningssortimentet.
Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/52466

Fruktigt **rödvin** från familjevineri i Österrike

Prellenkirchen Carnuntum 2020 är ett mjukt och fruktigt rödvin från Weingut Netzl i Österrike. Det framställs av de klassiska blå druvorna Blaufränkisch (90 %) och Zweigelt (10 %) från vidsträckta odlingar i Göttlesbrunn-Arbesthal.

Vinet har en angenäm doft med toner av tranbär och lätt kryddighet. Smaken är fruktig med toner av tranbär, örtighet och mjuka tanniner. Det passar till de flesta köttretter av nöt, gris men även kyckling.

Sedan sex generationer tillbaka är vinet en viktig del av familjen Netzls liv. I dag drivs vineret av Franz Netzl och Christina Artner-Netzl, far och dotter.

Druvorna odlas på de vidsträckta, böljande sluttningarna där varma vindar från öster leder till hög mognadsgrad och svala vindar från norr (speciellt nattetid) bidrar till friskhet, fruktighet och kryddighet. En unik kombination för Netzls karaktäristiska viner.

Vineriet är medlem av Österreichische Traditionsweingüter (samarbetsorganisationen för traditionella österrikiska vinerier). Organisationens mål är därför att arbeta utifrån varje individuell vingårds unika egenskaper och lyfta fram dessa i vinerna.

Carnuntum var en viktig stad i Romarriket och omnämns första gången år 6. I området där staden låg finns i dag en arkeologisk park med många sevärda ruiner.

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



Prellenkirchen Carnuntum 2020 består till 90 procent av Blaufränkisch. Här har druvorna precis skördats och ska tas om hand hos Weingut Netzl i Göttlesbrunn.



EKOLOGISKT ORANGEVIN KOMMER I SEPTEMBER

Den 1 september lanserar vi **Christina Orange 2022** från Christina Wines i Österrike. Det är ett ekologiskt orangevin som består av druvorna Chardonnay (40 %), Welschriesling (30 %) och Sauvignon Blanc (30%).

Christina Wines drivs av Christina Artner-Netzl, som skapar ekologiska viner enligt äldre metoder. De får till exempel jäsa med jäst som finns naturligt i skalen och filtreras inte innan flasktappning.

Orangevin görs på gröna druvor som får jäsa tillsammans med skalen längre tid än vanligt. Det gör att vinet blir mörkare i färgen samtidigt som smakerna utvecklas på ett spännande sätt.

Nr 2756, pris 169 kr i Systembolagets fasta sortiment.



La Muse Verte Absinthes flaska är försedd med ett skyddsomslag som pryds av en musa – eller gudinna. Enligt grekisk mytologi var muserna sångens, musikens och skaldekonstens gudinnor. Senare i historien kom de också att inspirera konstnärer och filosofer.

Ekologisk absint i världsklass

I september lanserar vi **La Muse Verte Absinthe** i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment. Malörten – den viktigaste ingrediensen i den mytomspunna drycken – odlas precis utanför destilleriet och används fem minuter efter att den plockats.

Absint är en av de mest omtalade spritdryckerna genom tiderna och förknippas gärna med det sena 1800-talets och tidiga 1900-talets dekadens. Drycken skapades av en fransk läkare i slutet av 1700-talet och förutom malört ingick också anis, mynta, lakrits och koriander i receptet.

Absint ordinerades för matsmältningsbesvär. Så småningom upptäcktes drycken av franska konstnärer och författare som tyckte att musan fick vingar. Det vill säga att inspirationen ökade i takt med mängden absint som konsumerades.

LA MUSE VERTE ABSINTHE – den gröna musans absint – produceras av det ekocertifierade destilleriet Artez i byn Arthez-d'Armagnac i sydvästra Frankrike. Receptet skapades ursprungligen av Jean-Michel Berneau, pensionerad absint- och pastismästare i Gironde.

Artez odlar själva malörten som används i absinten. Den växer nära destilleriet och tas om hand redan fem minuter efter plockning. I receptet ingår också stjärnanis, citronmeliss, kryddsalvia, fänkål och isop.

Den vackert jadegröna absinten har en angenäm doft med toner av färskå vörorter. Smaken är örtigt blommig med kryddiga toner av anis.

Traditionellt dricks absint med kallt vatten och med socker. Men La Muse Verte passar också fint till kraftiga getostar, tonfisk med fänkål och rödpeppar, kraftiga kötträtter och välkryddade burgare.

La Muse Verte Absinthe har fått 95 poäng i Ultimate Spirits Challenge 2022.

Nr 20066, pris 529 kr (700 ml) i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment.



ABSINT FRAPPÉ

Absint passar perfekt i drinkar. Här är ett recept från Liquor.com som vi översatt till svenska.

1 cl La Muse Verte Absinthe
1 cl sockerlag
lite anislikör
4 cl kallt sodavatten
myntakvist till garnering
isbitar

Blanda alla ingredienser utom sodavatten i en shaker. Häll blandningen i ett glas och fyll upp med krossad is. Toppa med sodavatten och garnera med en myntakvist.

EN 50-ÅRIG ARMAGNAC TILL 50-ÅRINGEN



**NYHET
19 JUNI**

Armagnac Castarède 1973 från Nismes-Delclou är en utmärkt present till vännen som fyller 50 år i år!

Den har en mycket välbalanserad, intensiv smak med lång finish och passar utmärkt efter maten, till mörk choklad, kraftiga desserter och möjligtvis en cigarr.

Basen är must av de gröna druvorna Folle Blanche, Ugni Blanc och Colombard som destilleras och sedan mognar på ekfat i 50 år innan flasktappning.

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

Armagnachuset Nismes-Delclou grundades redan 1832 av familjen Castarède, vilket gör det till världens äldsta armagnachus.

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

BRUT DE FUT DIREKT FRÅN FATET

Armagnac Nismes-Delclou Brut de Fut 10 YO Cask Strength 51.7 % görs till 100

procent på den gröna druvan Folle Blanche. Efter destillering av det vita vin som utgör grunden till Brut de Fut lagras armagnacen i ekfat i 10 år. Brut de Fut innebär flasktappning direkt från fatet.

Nr 57055, pris 1.199 kr (700 ml) i beställningssortimentet. Beställ enklast via granqvistbev.se/57055

Vi har ytterligare två högklassiga armagnacs från Nismes-Delclou. Du hittar dem på hemsidan, sök på "armagnac".

**NYHET
19 JUNI**



Nyheter från Duncan Taylor

Efter en liten försening – äntligen finns de här godbitarna på Systembolaget.

THE OCTAVE BRACKLA 2011

Unik whisky destillerad 2011 i Royal Brackla Distillery i Nairn i skotska högländerna. Rik doft med inslag av russin, karamell, ek, vanilj och citronskal. Kryddig smak med toner av ek, grädde, smör och frukt. Passar fint som apéritif samt till mörk choklad och efter maten.

Nr 41421, pris 1.095 kr i Systemets tillfälliga exklusiva sortiment. Säljs i presenttub med elegant Octave-logo i svartvitt. Läs mer på granqvistbev.se/41421

THE OCTAVE CAOL ILA 2008

Högklassig whisky som destillerades 2008 av Caol Ila på ön Islay. Rikt sötaktig doft med toner av rök, honungstoffee och sött svart te. Tydligt rökig smak med toner av torkad frukt och saltkaramellchoklad. Passar utmärkt som apéritif, till mörk choklad, cigarrer och efter maten.

Nr 41422, pris 2.295 kr i Systemets tillfälliga exklusiva sortiment. Säljs i presenttub med stilig Octave-logo i svartvitt. Läs mer på granqvistbev.se/41422

Sommarfeeling!

Tidaholmaren Joachim Storm – mannen bakom Instagramkontot @drinktippset – har skapat några läckra drinkar med sommarfeeling! Utöver de här två hittar du ytterligare drinkrecept av Joachim på granqvistbev.se/inspiration



FOTO: PER-OLOF VON BRÖMSEN



Joachim Storm

Strawberry Scotch Sour

6 cl Staile Uisge Whisky (Nr 86666)
2 cl citronjuice
1 cl sockerlag
2 jordgubbar
1 äggvita till fluffig yta*)
jordgubbe som dekor

Blanda alla ingredienser utom äggvita. Skaka äggvita separat i shaker (eller gammal syltburk med lock) rejält. Fyll i glas med is och toppa med äggviteskum.

*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.

Västakusten Sunrise

4,5 cl Västakustsnaps (Nr 293)
1,5 cl grenadine
1,5 cl limejuice
6 cl apelsinjuice
apelsin eller lime som dekor

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

På gång i sommar och höst

För anmälan och mer information, besök vår hemsida www.vincontoret.se/tidaholm

Du kan också ringa oss på 0502-25 00 00 eller mejla till tidaholm@vincontoret.se

Kalendariet uppdateras löpande. För aktuell version, se hemsidan. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

Eventuell specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) meddelar du vid bokningen.

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



Se fram emot en fin dag vid Tidans strand!

VINCONTORETS VIN- OCH MATFEST LÖRDAG 17 JUNI

Europas mat och dryck i vår trädgård

Res genom Europa på vår bakgård! Vi bjuder in till en oprentiös 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 också besöka Smides-SM, som pågår samtidigt här på Vulcanön!

I Gårdshuset kan du prova vin, bubbel, whisky/whiskey och annan kvalitetssprit mot kupong. Åsald Bryggeri tar med sig tappen och erbjuder provning av öl. Vi har även bjudit in tidaholmaren Joacim Storm från Drinktippset, som kommer att blanda läskande drinkar på plats!

Restaurangen erbjuder följande rätter i trädgården:

Viltkebab i pitabröd. Serveras med tillbehör och sås.

Pris 149 kronor.

Tapastallrik med tre stycken tapas/pintxos.

Pris 99 kronor.

Bratwurst. Serveras med bröd och surkål. Pris 69 kronor.

Söt crêpe (två olika sorter att välja mellan). Pris 79 kronor per styck.

Fri entré! Kuponger till mat och provning finns att köpa i vår fönsterbar. Varmt välkomna till vår trädgård!

SOMMARKÄNSLA - GRILLBUFFÉ DIREKT FRÅN GRILLEN!

2, 10 JUNI, 8 JULI,
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 (även vegetariskt kan ordnas) 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 kronor 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!



Tapas- och pintxosaften på VinContoret!

Lördag 1 juli och fredag 4 augusti kl 18.00

Plockmat och ett glas vin på vår uteservering. Låter inte det som en perfekt avslutning på en varm sommarkväll? Prata bort någon timme i kvällssolen och njut av salta och söta munsbitar. Vi serverar plankor med tapas och pintxos (OBS! Viss variation kan förekomma):

Gazpacho, Musslor marinières, Patatas bravas, Calamares fritos, Oliver, Kronärtskocka, Padrón peppers, Olika pintxos såsom Lufttorkad skinka och olivtapenade, Brieost, Chorizo och chèvrekrem, Crema catalana, Fruktspett med chokladdipp.

Priset för tapas och pintxos med ett glas vin eller öl är **545 kronor per person**. Sangria finns att köpa till för dig som önskar en somrardrink! Bokar bord via hemsidan eller telefon 0502-25 00 00.

SOMMARKVÄLL PÅ VINCONTORET LÖRDAG 5 OCH 19 AUGUSTI

Sommaren smakar bäst i kvällssolen på vår terrass! Njut av välsmakande mat och dryck i vacker miljö på vår uteservering. Vi erbjuder förrätt (**185 kronor**), varmrätt (**339 kronor**) och dessert (**129 kronor**). Om du väljer trerätters betalar du endast **599 kronor**. Meny presenteras på vår hemsida www.vincontoret.se/tidaholm. Vegetariskt och 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 avecer (som 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) eller avecer (1 cl i varje glas), tips om hur ni provar samt en kort presentation av dryckerna. Pris **169 kronor per person** för vinprovning eller **189 kronor per person** för avecprovning.

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 klockan 18.00. Välkommen att boka bord via hemsidan eller ring 0502-25 00 00!



SKALDJUR & CHAMPAGNE LÖRDAG 2 SEPTEMBER

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

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

Priset för denna skaldjursafton är **1.195 kronor per person** inklusive egenprovning med smaktallrik, skaldjurstallrik med tillbehör samt ett glas Champagne till maten. Du bokar via hemsidan eller 0502-25 00 00. Varmt välkommen klockan 18.00.



KRÄFTFISKEHELG LÖRDAG 26 AUGUSTI

Lördag den 26 augusti agnar vi håvar och mjärddar 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 glasen är tomma 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!



FOTO: BENGT-ÅKE ÖHGREN



FOTO: BENGT-ÅKE ÖHGREN

Naturfotografen och äventyraren Bengt-Åke Öhgren visar fotografier bland annat från Svalbard under hela kulturhelgen på VinContoret!

KULTURHELGEN PÅ VINCONTORET 22–23 SEPTEMBER

Kulturhelg i Tidaholm, med konst och kultur i hela vår lilla stad!

Vi på VinContoret är glada över att kunna presentera den hängivne naturfotografen och äventyraren Bengt-Åke Öhgren som utställare! Han kommer att visa sina häpnadsväckande naturfotografier i vårt Gårdshus under hela Kulturhelgen (även söndagen den 24:e).

Restaurangen har öppet fredag–lördag och serverar två- eller trerätters enligt förbokad meny. Det blir två sittningar båda dagarna. Vi erbjuder förrätt (**185 kronor**), varmrätt (**339 kronor**) och dessert (**129 kronor**). Om du väljer trerätters betalar du endast **599 kronor**. Meny hittar du på vår hemsida. Vegetariska alternativ samt barnalternativ finns. Vi har också satt ihop ett fint dryckespaket som lyfter smakerna i de olika rätterna.

Boka bord och förbeställ mat via hemsidan eller ring oss på telefon 0502-25 00 00.

FREDAG 22 SEPTEMBER:

Sittning nummer ett, klockan 17.30–19.30.
Sittning nummer två, klockan 20.00–22.00.
Utställningen öppen klockan 18.00–23.00.

LÖRDAG 23 SEPTEMBER:

Sittning nummer ett, klockan 17.00–19.00.
Sittning nummer två, klockan 19.30–21.30.
Utställningen öppen klockan 14.00–23.00.

FÖDELSEDAGSKALAS MED ÖPPET HUS OCH OKTOBERFEST LÖRDAG 7 OKTOBER

I år är det 40 år sedan Lennart och Lena Granqvist grundade vad som på den tiden hette Granqvist Vinagentur. Hösten 1983 åkte Lennart Granqvist till Stockholm och dåvarande importmonopolet Vin & Sprit, för att presentera 84 tyska viner. Vin & Sprit behöll fyra och köpte in två (båda från kooperativet Winzerverein Deidesheim, som allt sedan dess är en trogen leverantör till oss).

40 år i vinbranschen är självklart värt att fira! Därför bjuder vi in till öppet hus, lördagen den 7 oktober klockan 12.00–17.00. Se våra lokaler, ta del av husets och företagets historia (och nutid) och prata med nuvarande VD Johan Granqvist och företagets grundare Lennart Granqvist. Vi bjuder på enklare fika! Klockan 13.00 och 15.00 håller Johan och Lennart "miniprovnings" i Gårdshuset. **Pris 50 kronor per person** (två provningsviner).

Från början väcktes Lennart Granqvists intresse för vin och goda drycker under en resa till Tyskland 1968. Hans pappa hade ordnat sommarjobb utanför München för att förbättra sonens språkkunskaper. Därför känns det naturligt att avsluta vårt 40-årskalas med klassisk Oktoberfest. Öl, tysk mat och umpa bumpa!

Restaurangen serverar Tysk planka med olika korvar, bröd, surkål, tysk potatissallad, senap, ketchup, pretzel och en öl (eller vin om du så önskar). **Pris 239 kronor per person**. Baren är självklart öppen hela kvällen! Vi öppnar klockan 18.00 och stänger klockan 23.00. Boka gärna bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Varmt välkommen till oss på Vulcanön!



Gourmetkväll:

Svenska delikatesser från norr till söder, med viner från världens alla hörn

Lördag 21 oktober kl 18.00

En kväll som lyfter smaker som finns nära oss. Fyrrätters gourmetmiddag med mat och delikatesser hämtade från Sveriges rika skafferier – från norr till söder. Till varje maträtt provar vi två olika viner under temat "viner från världens alla hörn". Vi ställer odödliga klassiker mot nytänkande uppstickare och presenterar viner från såväl världsberömda som mer undangömda platser. Vår provningsledare finns med under hela middagen för att presentera dryckerna.

Förrätten tar oss till våra svenska vattendrag. Vi serveras löjrom från Kalix, Bottenviken och Väneren i sällskap med Norrlandssemla, gräddfil och rödlök.

Varmrätten är en hyllning till Norrland. Renfilé med mandelpotatisspure, smörstekta kantareller, picklade granskott, hjortronchutney och smörad blåbärsås.

Rätt nummer tre är en ostallrik med omsorgsfullt producerade svenska hantverksostar och välvalda tillbehör.

Kvällens final hämtas från svenska äppelodlingar. Uppoch-nedvänd äpplekaka med hemgjord vaniljsås.

Priset för denna fyrrätters gourmetmiddag med provning av två viner till varje rätt är **1.695 kronor per person**.

Boka via hemsidan eller ring 0502-25 00 00.



VÄRLDSOMSEGLING I WHISKY SAMT WHISKY- OCH ROMPROVARKVÄLL LÖRDAG 28 OKTOBER

Småskaligt, unikt, exklusivt. I den fina whiskyns värld finns inget bråttom. Där får doft och smak sakta men säkert mogna fram till perfektion. Ett genuint hantverk som kräver stor kunskap och omsorg, med ett resultat som oftast är väl värt att vänta på! Den här kvällen består av två delar. Välj en eller var med på båda.

Vi inleder med en sittande whiskyprovning där vår provningsledare tar med dig på en världsomsegling i whisky! Vi får lära känna whisky/whiskey från Skottland, Japan, Irland och Sverige.

Priset för den sittande provningen inklusive kvällens buffé med ett glas vin eller öl är **795 kronor per person**. Vi startar med provning klockan 16.00.

Klockan 18.30 öppnar vår whisky- och romprovarkväll i källaren. En klassisk dryckesmässa i miniformat där du smakar dig fram bland skotska whiskypärlor, fatlagrad hantverksrom, japanska whiskynheter, bortglömda avecer och irländska whiskeystoltheter. I priset, **795 kronor per person**, ingår tio provningskuponger samt kvällens buffé med ett glas vin eller öl. Du som endast är med på Whiskyprovarkvällen åter klockan 20.00. Provningsstationerna är öppna klockan 18.30–23.00. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova mer!

Om du vill vara med oss hela kvällen och starta med sittande provning för att sedan fortsätta med whiskyprovarkvällens stora utbud är priset **1.095 kronor per person**. Inklusive kvällens buffé med ett glas vin eller öl.

Boka via hemsidan eller ring oss på 0502-25 00 00.

Gourmetkväll:

Bella Notte – provning med producenterna VoerzioMartini, Sciani och Assuli!

Samt klassisk italiensk femrättersmiddag!

Lördag 11 november kl 18.00

Den här kvällen får du träffa tre av våra bästa italienska vinproducenter! En digital vinprovning med VoerzioMartini i Piemonte, Sciani i Veneto och Assuli på Sicilien. Varje producent håller en "miniprovning" där två viner presenteras. Totalt provar du sex olika viner från italienska topplägen – alla presenterade av personerna som kan dem bäst!

Efter provningen förflyttar du dig till matsalen och avnjuter en klassisk italiensk gourmetmiddag. Middagen inleds med **Apertivi** (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.

Dolci, ljuvliga sötsaker.

Till varje rätt serveras ett glas vin från någon av kvällens provningsledare! Hela middagen avslutas med Digestivi – ett litet glas limoncello som hjälper till att smälta maten! Buon appetito!

Priset för denna femrätters gourmetmiddag är **1.895 kronor per person**. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Varmt välkommen klockan 18.00.



Italiensk Dryckesprovarkväll

Lördag 18 november kl 18.00

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 **795 kronor per person**. Vi startar med provning i Gärdshuset klockan 16.00. Därefter serveras kvällens italienska buffé i vår matsal.

Klockan 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 kort" och smaka dig fram till nya favoriter. Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glas. Våra kunniga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. Provningsstationerna är öppna från 18.30 till 23.00. I priset, **795 kronor per person**, ingår tio kuponger som du använder till provning. Klockan 20.00 serveras du vår italienska buffé med ett glas vin eller öl. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker!

Om du önskar starta med den sittande provningen av vin och sedan fortsätta med vår Dryckesprovarkväll är priset **1.095 kronor per person** inklusive buffé och dryck till maten. Boka evenemanget 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/90594** (alltså **www.granqvistbev.se/artnr**)

MOUSSERANDE VIN

- ☐ 90594 EGO Vinum Aguja Ancestral Rosado Pet-Nat, Castilla La Mancha/Spanien (Ekologiskt) (NYHET 21 JULI) 179:–

VITT TORRT VIN

- ☐ 93034 Les Héritiers Saint-Genys Mercurey 1er Cru Clos Marcilly Monopole Blanc 2019, Bourgogne/Frankrike (NYHET 18 AUGUSTI) 499:–

VITT HALVTORRT VIN

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

VITT SÖTT VIN

- ☐ 2901 Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017, Tokaj/Ungern (500 ml) 209:–

ORANGEVIN

- ☐ 2756 Christina Orange 2022, Weinland/Österrike (Ekologiskt) (NYHET 1 SEPTEMBER) 169:–

RÖTT VIN

- ☐ 93992 Leconfield Coonawarra Cabernet Franc 2021, South Australia/Australien (NYHET 7 JULI) 169:–
- ☐ 92534 Haut Medoc de Giscours Chateau Giscours 2019, Medoc/Bordeaux, Frankrike (NYHET 21 JULI) 299:–
- ☐ 92816 La Fleur Vivaltus 2016, Ribera del Duero/Spanien 419:–
- ☐ 90271 Chateau Malescot St Exupéry 2020, Medoc/Bordeaux, Frankrike (NYHET) 798:–
- ☐ 94868 Vivaltus 2016, Ribera del Duero/Spanien 973:–
- ☐ 92509 Chateau 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 Västkuksnaps (500 ml) 259:–
- ☐ 141 En back snaps "Röda Backen" (12 x 50 ml) Innehåller 2 miniflaskor av vardera Annebergs Kornbrännvin, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum, Smålandssnaps, Västgötsnaps och Västkuksnaps 309:–

WHISKY

- ☐ 41421 Brackla 2011 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor Octave Range, Highlands/Skottland (NYHET 24 MAJ) 1.095:–
- ☐ 41422 Caol Ila 2018 Single Malt 14 YO Cask Strength Duncan Taylor Octave Premium Range, Highlands/Skottland (NYHET 24 MAJ) 2.295:–

ABSINT

- ☐ 20066 Absinthe biologique La Muse Verte (700 ml), Frankrike (Ekologiskt) (NYHET 8 SEPTEMBER) 529:–

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/2668** (alltså **www.granqvistbev.se/artnr**)

R) rött vin, (RS) rött sött vin, (RHS) rött halvsött vin, (VT) vitt torrt vin, (VHT) vitt halvtorrt vin, (VHS) vitt halvsött vin (VS) vitt sött vin, (MT) mousserande torrt vin, (MHT) mousserande halvtorrt vin, (MS) mousserande sött vin, (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:–

VIN FRÅN CHILE

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

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) 319:–
- 7395 Charles Ellner Cuvée de Femme Brut, Champagne (MT) 299:–
- 77570 Champagne Jean-Noël Haton Brut Réserve NV, Champagne (MT) 329:–
- 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-Noël Haton Extra Blanc de Blancs Grand Cru, Frankrike, Champagne (MT) 419:–
- 54825 Champagne Jean-Noël Haton Brut Réserve 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) 125:–
- 71950 Rocche Rosse Adragna IGT 2012, Trapani, Sicilien (R) **(PRISSÄNKT)** 139:–
- 59413 SERA Syrah da Uve Leggermente Appassite Organic 2021, Sicilien (R) (Ekologiskt) 145:–
- 59420 Lorlando Nero d'Avola Organic 2019, Sicilien (R) (Ekologiskt) 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) 245:–
- 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) 289:–
- 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) 439:–
- 51132 Bricco Bonfante DOCG Riserva 2015, Italien, Piemonte, Nizza Monferrato (R) 395:–
- 51128 Brunello di Montalcino DOCG 2015, Toscana (R) 449:–
- 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) (säljs endast i exklusiv trälåda om 3 flaskor) 849:–
- 78759 Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2018 Wooden Case, Valpolicella, Veneto (R) (säljs endast i exklusiv trälåda om 6 flaskor) 1.194:–

VIN FRÅN NYA ZEELAND

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

VIN FRÅN SPANIEN

- 6709 Castillo de Alicante 2019, Alicante (R) (Ekologiskt) 99:–
- 72825 Laudum Nature Monastrell Old Vines, Alicante (R) (Ekologiskt) 139:–
- 51684 Solo Cava Brut Organic, Valencia (MT) (Ekologiskt) 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:–
- 78406 Rosalie Rosé Dry, Mittelhaardt, Pfalz (TROSE) (Ekologiskt) 109:–

Nyskördade Cabernet Sauvignon-druvor i odlingarna hos Valle Secreto i Chile, 21 april 2023.



- 70099 Kallfelz Sensus Riesling 2019, Mittelmosel, Mosel (VT) 165:–
- 51574 Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner Alte Reben 2019, Franken (VT) 169:–
- 78780 Rüdesheimer 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)** 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 399:–
- 52466 Porto Krohn Late Bottled Vintage 2017, Douro **(NYHET)** 349:–
- 55349 Porto Krohn Colheita 2010, Douro **(NYHET)** 379:–
- 55205 Porto Krohn Colheita 2005, Douro **(NYHET)** 419:–
- 52260 Porto Krohn Colheita 2006, Douro **(NYHET)** 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 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:–
- ☐ 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 2.354:–
- ☐ 50506 Highland Park Sherry 2004 Single Malt 18 YO
Cask Strength Duncan Taylor Single Cask, Orkney..... 2.355:–
- ☐ 85607 Arbie Highland Rye 4 YO,
Eastern Highlands..... 2.995:–
- ☐ 51496 Caledonian Sherry 1987 Single Grain 34 YO
Cask Strength Duncan Taylor – RAG Range,
Lowlands 4.708:–
- ☐ 50531 Cameronbridge 1979 Single Grain 42 YO
Cask Strength Duncan Taylor RAG Range,
Lowlands 5.197:–

IRLÄNSK WHISKEY

- ☐ 85800 Glendalough Double Barrel
Single Grain Whiskey 42%..... 489:–
- ☐ 80360 Glendalough Single Cask Madeira Finish 42% 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% 759:–
- ☐ 84120 Jack Ryan Single Malt Whiskey 12 YO, 46% 849:–
- ☐ 56727 Glendalough Single Malt 7 YO
Mizunara Finish 46% 899:–

JAPANSK WHISKY

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

ROM

- ☐ 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) 699:–
- ☐ 86035 Armagnac Nismes-Delclou VSOP (500 ml)
(NYHET 19 JUNI) 459:–
- ☐ 54618 Armagnac Nismes-Delclou 1973 (500 ml)
(NYHET 19 JUNI) 1.349:–
- ☐ 57055 Armagnac Nismes-Delclou Brut de Fut 10 YO
Cask Strength, 51.7% (700 ml)
(NYHET 19 JUNI) 1.199:–

SVENSKA SNAPSAR

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

LIKÖR

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



Pratuttip Johansen
Kök



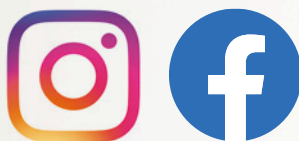
Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen

Vin
CONTORET
TIDAHOLM

vincontoret.se/tidaholm

Telefon 0502-25 00 00
tidaholm@vincontoret.se

INSTAGRAM
granqvist_beverage_house
FACEBOOK
fb.com/granqvistbev



vinfo



HÄRLIG SOMMARDRYCK: FAVAÍTO MOSCATEL

Favaíto Moscatel do Douro är en av sommarens favoritdrycker – druvig och kryddig med inslag av russin, dadlar, aprikosmarmelad och apelsin.

Drick den som den är – väl kyld med en isbit. Eller låt den bli drinkbas! Enklaste drinken gör du med en flaska Favaíto, ett par teskedar socker, lime eller apelsin och några isbitar. Garnera med färsk mynta eller citronmeliss.

Recept på Favaítodrinkar hittar du på granqvistbev.se. Sök på "Favaíto".

Favaíto ett portugisiskt starkvin som förstärks med druv-sprit. Efter skörden fermenteras druvorna några dagar innan 77-procentig druv-sprit 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 159 kr. Du beställer enklast på granqvistbev.se/74864

"DETTA ÄR GOTT. DET KÖPER VI."

I våras lanserade vi två exklusiva rödviner från Vivaltus i Ribera del Duero i Spanien. Båda har fått toppbetyg i internationella tävlingar.

La Fleur Vivaltus 2016 föll verkligen Sofia Ander på Din Vinguide i smaken. Hon skrev så här:

"Que bueno! Saftigt, modernt och faktiskt lite oväntat direkt för att vara Ribera del Duero. En stil som andas 2020-tal med frukten i förarsätet och faten, ja de får fint halka efter. Fikon, plommon, smakrika örter, lite ceder och syror med spets. Detta är gott. Detta köper vi."

La Fleur Vivaltus är rött medelfylligt och består av druvorna Tempranillo (97 procent) och Cabernet Sauvignon (3 procent).

Doften är elegant med toner av röda frukter. Stor munkänsla med fruktiga och eleganta toner som räcker länge. Vinet har fått höga poäng i internationella provningar, bland annat 93/100 poäng av Robert Parker.

Passar alldeles utmärkt att dricka till biff, lamm och vilt. Nr 92816, pris 419 kr i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment.

Läs mer på granqvistbev.se/92816

Vivaltus 2016, Nr 94868, pris 989 kr är det andra vinet och det finns också i det tillfälliga, exklusiva sortimentet. Passa på och köp!



VI SES PÅ EN MÄSSA!

I höst medverkar vi på Granqvist Beverage House på flera dryckesmässor. Just nu är följande klara. Se granqvistbev.se för uppdaterad information.

➔ **Oskarshamns Dryckesmässa** 9 september.
Se oskarshamnsdryckesmassa.se för detaljerad info.

➔ **Falkenberg Dryckesfestival** 26 september.
Se olowhisky.se för detaljerad information.

➔ **Kalmar Vin & Champagne** 29 september.
Se kalmarvinchampagne.se för information.