

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 1 * MARS 2024

#94

Vininfo

Welschriesling
är en av de
druvsorter
som ingår i
Christina Orange.

**PERFEKT
PLOCKMAT
TILL PÅSK:
TAPAS!**

**6 WHISKY-
NYHETER
FRÅN DUNCAN
TAYLOR**

**ORANGEVIN
TILL VÅRENS
PRIMÖRER**



NY SKOTSK WHISKY FRÅN DUNCAN TAYLOR

Vi har fyllt på med fin destilleribetecknad whisky från vår samarbetspartner Duncan Taylor Scotch Whisky Limited. Duncan Taylor 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.



**Glentauchers 2008
Single Malt 14 YO Cask Strength
Duncan Taylor Single Cask**

Nummer 85114
Pris 1.546 kronor
www.granqvistbev.se/85114

**Highland Park 2003
Single Malt 20 YO Cask Strength
Duncan Taylor Single Cask**

Nummer 85135
Pris 3.396 kronor
www.granqvistbev.se/85135

**Highland Park 2004
Single Malt 18 YO Cask Strength
Duncan Taylor – Octave Premium**

Nummer 85086
Pris 3.296 kronor
www.granqvistbev.se/85086

**Knockdhu 2012 Single Malt 11 YO
Cask Strength
Duncan Taylor – Octave Range**

Nummer 85136
Pris 1.446 kronor
www.granqvistbev.se/85136

**Laphroaig 2011 Single Malt 11 YO
Cask Strength
Duncan Taylor Single Cask**

Nummer 85121
Pris 2.096 kronor
www.granqvistbev.se/85121

**Tullibardine 2013 Single Malt 10 YO
Cask Strength
Duncan Taylor – Octave Range**

Nummer 85115
Pris 1.196 kronor
www.granqvistbev.se/85115

vinfo

Tidskrift från Wästergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm.
Årgång 30. Ansvarig utgivare: **Johan Granqvist**, e-post: info@wghh.se.
Texter: **Amalia Djurberg**, Granqvist Beverage House.
Layout: **Per-Olof von Brömsen**, Mediagram AB.

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



Duncan Taylor har en av de största privata samlingarna av whiskyfat med skotsk, lagrad single malt och single grain. I anläggningen i Huntly i Speyside finns också ett eget tunnbinderi.



Orangevin görs enligt gamla metoder

Orangevin görs inte av speciella orangedruvor. Det görs enligt metoder som kan vara 8 000 år gamla. Christina Orange är vårt orangevin på Systemet.

Orangevin är vitt vin där skalet från de gröna druvorna har fått jäsa med vinmusten flera dagar eller längre. Processen kallas skalmaceration och innebär att man drar ut smak, tanniner och färg ur druvans skal. Metoden används vid framställning av röda viner - och orangeviner. Du kan alltså förvänta dig att ett orangevin är mörkare och strävare än vanligt vitt vin. En annan egenskap som utmärker orangeviner är de oxidativa tonerna.

Orangevin jäser vanligen i någon form av lerkärl (till exempel amfora). Ofta använder vinmakaren naturlig jäst och buteljerar vinet utan filtrering. Man skulle kunna tro att orangevin är något nytt i vinvärlden, men faktum är att det är precis tvärt om. Man tror att vinerna som tillverkades i Georgien för 8000 år sedan påminde om dagens orangeviner!

Christina Orange är ett ekologiskt orangevin i Systembolagets fasta sortiment. Vinet har fått jäsa med den jäst som finns naturligt i druvskalen, det är ofiltrerat och utan tillsatt svavel. Varje druvsort skördas separat, för hand. Fermentering i öppna jäskärl tre veckor med skalkontakt. Därefter lagras vinet på jästfällningen på en kombination av gamla ekfat, rostfria ståltankar och amforor (lerkrus).

CHRISTINA ORANGE HAR DOFT AV medelhavsörter, mogna päron och melon - med inslag av grapefrukt. Smaken bjuder på färska exotiska frukter, krispig syra, mjuka tanniner och en lång smak av örter. Servera gärna till vegetariska rätter, bönor, hummus, sparris, rätter av fisk eller ljust kött!

Bakom Christina Orange står vinmakare Christina Artner-Netzl. Tillsammans med sin far, Franz Netzl, driver Christina det klassiska Weingut Netzl i österrikiska Göttlesbrunn. Vid sidan av arbetet med de traditionella vinerna från Carnuntum pågår projektet Christina Wines - en serie ekologiska viner som framställs enligt äldre metoder!



Vinmakaren
Christina
Artner-Netzl.

CHRISTINA ORANGE 2022

Christina Orange har nummer 2756 och kostar 171 kronor. Du hittar vinet på hyllan i de större Systembolagsbutikerna, men det går självklart att beställa till just din butik! Du gör det enklast via granqvistbev.se/2756



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

SYSTEMETS KRITERIER FÖR ORANGEVIN

Kriterier för att ett vin kan anges som orangevin på Systembolaget:

TILLVERKNING

- Vitt vin där druvorna skalmacererats flera dagar eller längre.
- Lite eller inga tillsatser (exempelvis jäst, svavel).

SMAKPROFIL OCH UTSEENDE

- Mörkare färg av oxidation samt en aromprofil som förknippas med oxidation.
- Mycket frisk (tydlig syrlighet).
- Viss till tydlig strävhet av skaltanniner.



Christina Artner-Netzl lagrar viner inte bara i ståltankar. Sauvignon Blanc-vinet som ingår i Christina Orange har lagrats i nytillverkade amforor som rymmer 750 liter.

Nya portviner från Dalva

I april lanserar vi nya portviner från portvinshuset Granvinhos. Ett av dem i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment, med lanseringsdatum 12 april. Det andra finns i beställningssortimentet från och med den 10 april.



Dalva Porto Very Old Tawny 50 Years

Detta är en blend av högkvalitativt portvin som har lagrats på fat i minst 50 år. Utvecklad fruktig doft med tydliga toner av plommon, torkade fikon och rostade mandlar. Smaken bjuder på söt kryddighet, rik syra och friska citrustoner. Intensiv och balanserad med toner av marsipan. Nummer 73568, pris 2299 kronor i Systemets beställningssortiment. Mer information och beställning via granqvistbev.se/73568

Present-
tips till
50-åringen!

Best Fortified Wine 2023!

Dalva Porto Very Old Tawny 50 Years har utsetts till "Best Fortified Wine 2023" i Portugals prestigefulla tävling "Prémios Grandes Escolhas".



Dalva Colheita Tawny Port 1991

Intensiva toner av mogna röda frukter och inslag av fat. Mjuk, lång smak. Passar till färsk frukt, frukt-paj, lätta bakverk och glass. Eller som avslut på en god middag. Nummer 90189, pris 489 kronor i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment. Mer information om vinet finns på granqvistbev.se/90189



PÅSKENS SNAPSAR!

RÖDA BACKEN

Röda Backens snapsar inspireras av svenska traditioner och smaker:

Annebergs Kornbrännvin bygger på de sista dropparna från det brännvin som fram till 1951 brändes på Annebergs Gård i Dimbo, Tidaholm. Ett rent kornbrännvin.

Hirkum Pirkum har kryddats med Johannesört, honung och sherry. Bakom receptet står Rolf-Kris-ter Bergström från Bodafors.

Tidaholmaren Per Gävertsson skapade kryddning-
en till **Västgötasnapsen**, som bland annat innehåller körsbär, vita vinbär och blad av dessa båda väx-
ter.

Smålandssnapsen - med sin kryddning av bland annat timjan, fläder, fänkål och anis - kom till oss via en kvinna i Kronoberg.

Fäbodsnapsen med anis, fänkål och lite honung har norrländsk tradition.

Västkustsnapsens kryddning med torkade nypon, slånbar och björnbär togs fram på kontoret i Tidaholm.

Förpackningen innehåller två miniflaskor á 50 ml av vardera. Röda Backen (Nr 141) kostar 309 kr. Saknas den i din butik, be personalen beställa hem den.



SVARTA BACKEN

Svarta Backen är den Röda Backens mindre kända lillasyster. Snapsarna har genomgående fräscha och friska smaker, som ska passa året runt!

Sunnanvind: Kryddad med bland annat kummin, fläderblommor och citron.

Dylletuting: Kryddad med bland annat dill.

Hjärtans Fröjd: Kryddad med bland annat mirabeller, citronmeliss och pomerans.

Gyllenkröken: Kryddad med bland annat kummin och citrusfrukter.

Bästergöken: Kryddad med bland annat kanel och ingefära.

Fjäril Vingad: Kryddad med bland annat fläderblommor.

Svarta Backen (Nr 85808) kostar 309 kr och finns i beställningssortimentet. Beställ enklast via granqvistbev.se/85808



STORSÄLJAREN VÄSTKUSTSNAPS

Väst kustsnaps är en storsäljare på Systembolaget och snapsen finns i de flesta butiker. Den är kryddad med bland annat torkade nypon, slånbar och björnbär - västkustsk så det förslår! Snapsen är tappad på en liten, rund, glasklar flaska med riktig kork. Kanske påminner den om en lysboj. Flaskan pryds av en etikett illustrerad av västkustkonstnären Kaya Hansson.

Väst kustsnaps (Nr 293) kostar 269 kr och finns på nästan alla Systembolag.

Tapas med svensk

Tapas med svenska smaker till påsk! Servera på sked, så blir det enkelt att plocka med sig från buffébordet. Recepten är skapade av Stefan Grynge och smakerna har matchats med snapsarna i våra snapsbackar.



Knaperrostad skinka med äpple- och kaprisdipp

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 kapris

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

SNAPS: VÄSTKUSTSNAPS

Snapsen är smaksatt med nypon, slån- bär och björnbär och passar utmärkt till saltan och syrligheten i den rostade skinkan med äpple och kapris. Finns i de flesta System- butikerna. Snapsen ingår i En Back Snaps Röda Backen (nr 141, 309 kr) och säljs även i 500 ml-flaska (nr 293, 269 kr).

Kallrökt fylld laxrulle med dill- och pepparrotscème

6 skivor kallrökt lax
200 g färskost
3 msk finriven pepparrot
1 msk finhackad dill
salt och nymald svartpeppar

Vispa ihop färskost, pepparrot och dill, smaksätt med salt och peppar. Lägg ut laxskivorna diagonalt på ett smörpapper. Bred ut ostsmeten över skivorna. Rulla ihop anrättningen med pappret och kläm till i hörnen. Kyl ned.

SNAPS: DYLLETUTING

Snapsen är smaksatt med dillkronor och citrus och gifter sig fint med smakerna i den fyllda laxrullen. Dylletuting finns i beställningssortimentet. Snapsen ingår i En Back Snaps Svarta Backen (nr 85808, 309 kr) och säljs även i 500 ml-flaska (nr 86462, 271 kr).

Kräftstjärtar i syrlig paprikasås

Receptet ger 6–8 stycken tapas

400 g kräftstjärtar
1 finriven paprika
2 tsk tomatpuré
1 msk olivolja
½ msk vinäger
2 msk limesaft
1 nypa salt
1 nypa socker
1 nypa vitpeppar
½ msk vitt vin
1 dl vatten

Alltsammans blandas och hälls över kräfts- tjärtarna som sedan får dra en stund.

SNAPS: GYLLENKRÖKEN

Snapsen är smaksatt med en mjuk och finstämd smak av kryddor och citrus som passar utmärkt till den syrliga paprikaså- sen. Gyllenkröken finns i beställningssor- timentet. Snapsen ingår i En Back Snaps Svarta Backen (nr 85808, 309 kr) och säljs även i 500 ml-flaska (nr 86783, 271 kr).

Kalla smaker till påsk



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](https://www.granqvistbev.se/80138)



Färskosttårta med lax och kräftstjärtar

Receptet ger ca 10 tapas

6 halvcirklar Hönökaka eller kavring
3 dl vällagrad riven ost
1 dl finhackad gul lök
½ dl finskuren gräslök
2 dl gräddfil eller crème fraîche
2 msk senap
4 msk finhackad dill
2 dl majonnäs
4 finhackade hårdkokta ägg
2 krm svartpeppar
200 g grovhackad kokt, gravad eller rökt lax (spara några snygga bitar till garnering)
100 g grovhackade kräftstjärtar (spara några till garnering)

Blanda ihop riven ost, finhackad lök, gräddfil, majonnäs, senap, hackade ägg, finhackad dill, gräslök, lax, hackade kräftstjärtar och smaksätt med salt och peppar. Varva bröd med smeten i de olika lagren av brödet. Garnera.

Går också att göra som bakelser genom att stansa ut brödet i små cirklar om ca 3–4 cm i diameter och garnera efteråt.

SNAPS: HIRKUM PIRKUM

Ett klassiskt sädesbrännvin som fått dra med knoppar av johannesört och smaksatts med sherry och honung. Gifter sig utmärkt med gravad eller rökt lax och kräftstjärtar. Hirkum Pirkum ingår i En Back Snaps Röda Backen (nr 141, 309 kr), men säljs också i 500 ml-flaska i beställningssortimentet (nr 70037, pris 281 kr).

Tapas med svensk



Kallrökt lax- och räktartar

Cirka 450 g färdig tartar

200 g kallrökt lax
200 g räkor
½ finhackad gul lök
¼ dl majonnäs
1 msk crème fraîche
finhackad dill
salt, grovmalen svartpeppar

Hacka räkorna och laxen. Blanda lökhack och dill med majonnäs och crème fraîche till en formbar smet. Var försiktig så att inte smeten blir för tunn.

SNAPS: SUNNAVIND

Snapsen har en mjuk och len smak med inslag av kummin, fläder och citrus som gifter sig väl med smakerna i räktartaren. Sunnavind finns i beställningssortimentet. Snapsen ingår i En Back Snaps Svarta Backen (nr 85808, 309 kr) och säljs även i 500 ml-flaska (nr 86752, 271 kr).



Ägg- och matjesswiss

5 (300 g) finhackade hårdkokta ägg
150 g finhackad matjessill
50 g färskost
½ finhackad gul lök
1 msk majonnäs
3 msk finhackad dill
¼ tsk grovmalen svartpeppar
1 msk finhackad gul paprika
ev salt

Blanda ägg, lök, sill, svartpeppar och dill. Tillsätt majonnäs.

SNAPS: FÄBODSNAPS

Ett klassiskt sädesbrännvin som kryddats med anis, fänkål och lite honung. Fäbodsnaps ingår i En Back Snaps Röda Backen (nr 141, 309 kr), men säljs också i 500 ml-flaska i beställningssortimentet (nr 70115, pris 281 kr).



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 fraiche, 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

Smaker till påsk



Persiljerad rökt skinkmousse med gurksås

PERSILJERAD RÖKT SKINKMOUSSE

500 g finhackad eller mixad rökt skinka
1 finhackad gul lök
3 msk majonnäs
3 msk crème fraiche
2 msk finhackad persilja
salt, grovmalen svartpeppar

Blanda finhackad skinka, hackad lök, finhackad persilja med majonnäs och crème fraiche till en formbar smet. Var försiktig så att inte smeten blir för tunn.

GURKSÅS

½ urkärnad slanggurka
1 cm urkärnad grön jalapeno
½ skalad vitlöksklyfta
½ dl crème fraiche
salt

Mixa gurka, jalapeno och vitlök. Tillsätt crème fraiche och salta.

SNAPS: BÄSTERGÖKEN

Snapsen är smaksatt med kanel och ingefära vilket passar utmärkt den rökiga skinkmoussen. Bästergöken finns i beställningssortimentet. Snapsen ingår i En Back Snaps Svarta Backen (nr 85808, 309 kr) och säljs även i 500 ml-flaska (nr 87024, 271 kr).



Limegravad lax med saltrostad finstrimlad sticklök, zucchini och padronpaprika

Stek hastigt ca 50 g strimlad paprika, 50 g finskuren sticklök och 50 g strimlad zucchini i lite olivolja och flingsalt. Servera med skivad limegravad lax (se recept). Går att köpa färdiggravad lax i butik och tillsätta lime.

LIMEGRAVAD LAX

Laxen skall alltid frysas först
1 kg jämntjock laxfilé
ca ¼ dl = 4 msk salt/kg filé
ca ¼ -1 dl = 4-6 msk socker/kg filé
ca 20 vitpepparkorn, krossade
2 raspad limefrukt
saften från 2 limefrukter
rikligt med dillstjälkar

Välj helst en jämntjock mittenbit. Plocka bort muskelbenen med en pincett eller tång. Gnid in laxen med limesaft, raspat limeskal, salt, socker peppar och dillstjälkar. Låt laxen stå ca 2-3 dygn i kyl.

SALTROSTAD STICKLÖK, ZUCCHINI OCH PADRONPAPRIKA

100 g grovskuren zucchini
100 g ansad och sköljd sticklök
100 g pardonpaprika eller grovskuren grön paprika
salt
olivolja

Gnid in grönsakerna med olivolja och salt. Rosta 5-10 minuter i 225-gradig ugn. Serveras kallt eller varmt (se ovan).

SNAPS: FJÄRIL VINGAD

Snapsen är smaksatt med fläderblommor och citrus och passar utmärkt till saltan och syrligheten i den limegravade laxen. Fjäril Vingad finns i beställningssortimentet. Snapsen ingår i En Back Snaps Svarta Backen (nr 85808, 309 kr) och säljs även i 500 ml-flaska (nr 86520, 271 kr).

Granqvists



SILVANER ÄR DET SJÄLVKLARA VALET TILL SPARRIS

Sparrissäsongen närmar sig! Till nyskördad sparris med Hollandaisesås serverar du med fördel ett Silvanervin från Franken, till exempel vårt **Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner Alte Reben**. 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. Nummer 51574, pris 171 kronor. Läs mer och beställ via hemsidan granqvistbev.se/51574

Sparris innehåller natriumglutamat och oxalsyra, som på ett oangenämt sätt kan förstärka bitterheten i vissa viner. De kan också få en metallisk smak. Men Silvaner lyfter smaken utan att ta överhanden!

STARTA VÅREN MED ETT GLAS ROSÉ!

Rosalie Rosé är ett ekologiskt rosévin från Pfalz i Tyskland. Vackert hallonrött i färgen och med en härlig doft av röda bär. Smaken bjuder på stor fruktighet och lång avslutning. Servera till lätta och fräscha sallader, bufféretter eller på egen hand. Nummer 78406, pris 111 kronor i Systembolagets beställningssortiment. Mer information och beställning via granqvistbev.se/78406



FM RIESLING TILL BUFFÉN

Halvtorrt ekologiskt vitt vin som passar utmärkt till bufféer, sallad, kalvkött, fisk och skaldjur. Frisk aromatisk doft med inslag av mandel, citrus och gröna äpplen. Ungt och smakrikt med aromatisk ton och fin balans. 100 % Riesling. Från vinkooperativet Winzerverein Deidesheim i Pfalz, Tyskland. Aktuell årgång är 2022. **FM Riesling** finns i Systembolagets beställningssortiment. Nummer 5844, pris 121 kronor. Beställ via granqvistbev.se/5844



vår favorit!



IVORY & BURT RED BLEND TILL BURGAREN

Rött vin som passar extra bra till en god hamburgare! Men du kan även servera det till köttretter av till exempel gris, nöt och vildsvin. Doften bjuder på mörka bär med inslag av kryddiga fattoner. Smak av mogna mörka bär med ett friskt kryddigt avslut och runda tanniner. Vinet är en blend av de blå drvorna Syrah, Petit Sirah och Cabernet Sauvignon samt den gröna druvan Viognier. Årgång 2018. Ivory & Burt Red Blend finns i Systembolagets beställningssortiment. Nummer 2497, pris 167 kronor. Beställ via granqvistbev.se/2497

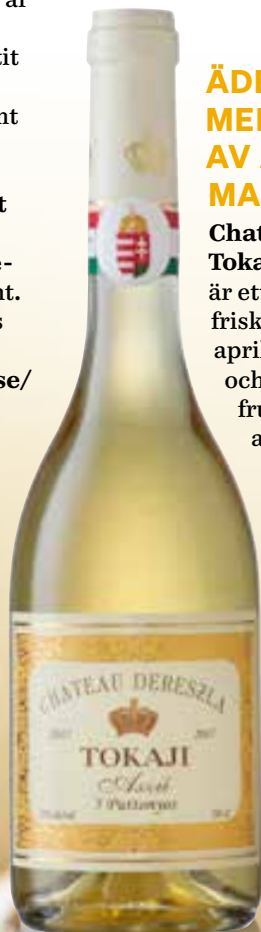
DR. FAUST TILL DE LÄTTARE RÄTTERNA

Halvtorr vitt vin som passar till lättare rätter eller som sällskapsvin. Druvigt, blommigt med inslag av exotisk frukt. 100 % Rivaner från producenten Weinkellerei Nahetal i Tyskland. Årgång 2018. Dr. Faust Rivaner finns i Systembolagets beställningssortiment. Nummer 5923, pris 60 kronor. Beställ enklast via granqvistbev.se/5923



ÄDELSÖTT MED TONER AV APELSIN- MARMELAD

Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos är ett ädelsött vitt vin med frisk doft av ekfat, honung, aprikos, ananas, apelsin och saffran. Smaken är fruktig och söt med inslag av honung, apelsinmarmelad och mandelmassa. Passar fint att dricka till de flesta desserter, grönmögelost och paté. Aktuell årgång är 2017. Nummer 2901, pris 220 kronor (500 ml) i Systembolagets fasta sortiment. Om det saknas i din butik kan du beställa via granqvistbev.se/2901





Gindrinkar för alla tillfällen.



Grillad hamburgare med extra allt.



Het räksoppa med chili.



Klassisk kalops med pressad potatis.



Irish Espresso av Drinktippetset.



Ryggbiff á la Elisabeth Johansson.

Låt dig inspireras i vår stora receptbank!

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

LILLA ITALIEN LÖRDAG 6 APRIL

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

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

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

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

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

GOURMETKVÄLL: DEN STORA VINKAMPEN – NYA VÄRLDEN MOT EUROPA! LÖRDAG 13 APRIL

Nya Världens representanter: Chile, USA och Australien!

Europas representanter: Italien, Frankrike och Spanien!

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

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

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

VÅRENS PRIMÖRER LÖRDAG 11 MAJ

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



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

Pris är **1.495 kr per person** inklusive provning samt ett glas noga utvalt vin till varje maträtt. Boka via vår hemsida eller 0502-25 00 00. Välkommen klockan 18.00!

FREDAGSKÄNSLA PÅ VINCONTORET – GRILLBUFFÉ DIREKT FRÅN GRILLEN

26 APRIL, 24 MAJ, 31 MAJ

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

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



FOTO: ADOBE STOCK LIBRARY

ÖVERNATTNING I TIDAHOLM

Vill du boka boende i samband med ditt besök hos oss? Tidaholm erbjuder flera boendeanternativ såsom campingar, vandrarhem och ställplatser. Staden har även två hotell:

Hos Tidaholms Stadshotell kan du boka rum via hemsidan tidaholmsstadshotell.com eller telefon 0502-510 10.

Hotell Emanuelssons tar emot bokningar på telefon 0704-93 40 00. För mer info, se hotell-emanuelssons.se

LÖRDAGSKÄNSLA – GRILLBUFFÉ DIREKT FRÅN GRILLEN

LÖRDAG 18 MAJ

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

Pris **545 kr per person** inklusive en öl eller ett glas vin till maten (barn 0-4 år äter gratis och 5-12 år betalar halva priset, inklusive läsk). Du bokar evenemanget via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Ankomst mellan klockan 18.00 och 20.00!

CIGARRER, DESTILLAT OCH GROSSHANDLARLUNCH MED TWIST!

LÖRDAG 8 JUNI

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



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

Vi inleder i Gårdshuset med Brobergs cigarrskola. Med en grosshandlargrogg å la VinContoret i handen får

du bland annat lära dig mer om cigarrtillverkningens grund och hur du ska tänka när du väljer din cigarr.

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

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

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

SOMMARKÄNSLA – GRILLBUFFÉ DIREKT FRÅN GRILLEN

14, 15, 28 JUNI, 5, 12 JULI
3, 10, 17, 24 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 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). Boka via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00. Ankomst mellan klockan 18.00 och 19.00. Varmt välkommen!

RÄKAFTON Å LA VINCONTORET

29 JUNI, 6, 13 JULI, 9 AUGUSTI

En lækker buffé med räkor, moules frites (musslor med pommes), bläckfiskringar samt tillbehör såsom pajer, ost, frukt, kex, bröd, smör och såser. Ta om av allt tills ni känner er helt nöjda, men glöm inte att lämna lite plats åt den minidessert som serveras i slutet av måltiden!

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). Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Ankomst mellan klockan 18.00 och 19.00. Varmt välkommen!



COOK ALONG MED NICHLAS VARDAGAR I VÅR

Är ni ett gäng på åtta till 15 personer som vill göra något roligt tillsammans? Boka Cook Along på VinContoret! Vi öppnar upp vårt kök exklusivt för grupper som vill laga mat tillsammans med vår kock Nichlas Fransén och konditor Linda Fransén. Nichlas och Linda visar – ni lagar! Tillsammans skapar ni en tre-rättersmiddag som ni sedan avnjuter i vår matsal.

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

RES MED OSS TILL DOURODALEN 6-11 OKTOBER

Vi åker till norra Portugal och besöker bland annat portvinshuset C da Silva och Barros. Komplet program och bokningsprogram hittar du på www.vincontoret.se

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)


VITT TORRT VIN

- 92687 Domaine de Sacy Sancerre Blanc 2022, Sancerre/Loire, Frankrike  (NYHET)..... 251:-
- 93034 Les Héritiers Saint-Genys Mercurey 1er Cru Clos Marcilly Monopole Blanc 2019, Bourgogne/Frankrike ..... 501:-

VITT SÖTT VIN

- 2901 Chateau Dereszla Tokaji Aszù 5 Puttonyos 2017, Tokaj/Ungern (500 ml) ..... 221:-




ORANGEVIN

- 2756 Christina Orange 2022, Weinland/Österrike (Ekologiskt)  (NYHET)..... 171:-

RÖTT VIN

- 93992 Leconfield Coonawarra Cabernet Franc 2021, South Australia/Australien ..... 169:-
- 92186 Chateau Laplagnotte-Bellevue 2020, Saint-Emilion/Bordeaux, Frankrike  (NYHET 12 APRIL)..... 299:-
- 92140 Chateau Dalem 2020, Fronsac/Bordeaux, Frankrike  (NYHET)..... 331:-
- 92816 La Fleur Vivaltus 2016, Ribera del Duero/Spanien ..... 421:-
- 94868 Vivaltus 2016, Ribera del Duero/Spanien ..... 973:-

STARKVIN

- 94633 H & H Sercial 10 YO 375 ml 202:-
- 95015 H & H Boal 15 YO, Madeira/Portugal ..... 399:-
- 90189 Dalva Porto Colheita 1991  (NYHET 12 APRIL)..... 490:-
- 92222 Dalva 20 Years Old Tawny, Douro/Portugal ..... 499:-
- 93437 H & H Terrantez 20 Years Old 750 ml 899:-

SNAPS

- 293 Västkuistsnaps (500 ml)..... 269:-
- 141 En back snaps "Röda Backen" (12 x 50 ml) Innehåller 2 miniflaskor av vardera Annebergs Kornbränvin, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum, Smålandssnaps, Västgötasnaps och Västkuistsnaps 309:-

WHISKY

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

ABSINT

- 20066 Absinthe biologique La Muse Verte (700 ml), Frankrike (Ekologisk) 529:-

BESTÄLLNINGSSORTIMENT


SÅ BESTÄLLER DU PÅ SYSTEMET

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








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

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


VIN FRÅN ARGENTINA

- 2668 Mantra Pinot Noir 2017, Patagonien (R) ..... 171:-

VIN FRÅN AUSTRALIEN

- 70045 Em's Table Premium Organic Shiraz 2013 (Ekologiskt), Clare Valley, South Australia (R) ..... 181:-
- 72225 Schild Estate Chardonnay 2019, Barossa Valley, South Australia (VT) ..... 181:-
- 51405 Richard Hamilton Little Road McLaren Vale Shiraz, McLaren Vale, S. Australia (R) ..... 201:-
- 75924 Schild Estate Cabernet Sauvignon 2018, Barossa Valley, South Australia (R) ..... 211:-
- 75398 Schild Estate Shiraz 2019, Barossa Valley, South Australia (R) ..... 211:-
- 53023 Syn Rouge Sparkling Shiraz, South Australia (MR) ..... 241:-
- 53679 Edgar Schild Old Bush Vine Grenache 2017, Barossa Valley, South Australia (R) ..... 361:-

VIN FRÅN BULGARIEN

- 71308 Petit Enira 2019 Pazardjik (R) (NYHET 10 APRIL) ..... 179:-

VIN FRÅN CHILE

- 2278 First Edition Cabernet Sauvignon Valle Secreto 2020, Rapel Valley, Cachapoal (R) 211:-
- 75690 First Edition Carmenere Valle Secreto 2018, Rapel Valley, Cachapoal (R) 211:-
- 53595 Private Cabernet Franc 2018, Rapel Valley, Cachapoal (R) 271:-

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) 131:-
- 2273 Chateau d'Eternes Saumur Rouge 2018, Saumur/Loire (R) 137:-
- 73043 Crémant d'Alsace Comète Organic, Alsace (MT) (Ekologiskt) 209:-
- 7395 Charles Ellner Cuvée de Femme Brut, Champagne (MT) 331:-
- 77637 Champagne Jean-Noël Haton Brut Classic NV, Champagne (MT) 351:-
- 77570 Champagne Jean-Noël Haton Brut Réserve NV, Champagne (MT) 371:-
- 77621 Champagne Jean-Noël Haton Brut Rosé NV, Champagne (MT) 399:-
- 51219 Château le Coteau 2016, Frankrike, Bordeaux, Margaux (R) 409:-
- 54839 Champagne Jean Noel Haton Extra Blanc de Blancs Grand Cru, Frankrike, Champagne (MT) 451:-
- 54830 Champagne Jean-Noël Haton Noble Vintage 2015, Frankrike, Champagne (MT) 451:-
- 54825 Champagne Jean Noel Haton Brut Reserve Magnum (1500 ml), Frankrike, Champagne (MT) 703:-

VIN FRÅN ITALIEN

- 59411 N Nero d'Avola Organic 2020, Sicilien (R) (Ekologiskt) 127:-
- 71950 Rocche Rosse Adragna IGT 2012, Trapani, Sicilien (R) (PRISSÄNKT) 141:-
- 59413 SERA Syrah da Uve Leggermente Appassite Organic 2021, Sicilien (R) (Ekologiskt) 147:-
- 59420 Lorlando Nero d'Avola Organic 2019, Sicilien (R) (Ekologiskt) 177:-
- 76161 Stella Rossa Barbera d'Asti DOC Superiore 2015, Monferrato, Piemonte (R) 191:-
- 73779 Valpolicella Classico Sup DOC "Ripasso" Cantina "Scriani" 2019, Veneto (R) 211:-
- 73765 Barbera D'Alba DOC Voerziomartini 2019, Piemonte (R) 251:-
- 71022 Carpané IGT Corvina Veronese Cantina "Scriani" 2017, Valpolicella, Veneto (R) 261:-
- 73770 DuediDue 2011, Monferrato, Piemonte (R) 267:-
- 73768 Maddalena Recioto della Valpolicella "I Scriani" 2019, Veneto (RS) (500 ml) 291:-
- 54814 Vito Arturo Sangiovese 2016, Italien, Toscana (R) 361:-
- 51123 Barbaresco DOCG Marco Bonfante 2020, Monferrato, Piemonte (R) 371:-



Marco Bonfante på promenad i skir vårgårdska i Piemonte. Han är en av våra trogna leverantörer i Italien och producerar tillsammans med sin syster Micaela högklassiska rödviner.

- 71082 Albarone Piemonte DOC Albarossa Marco Bonfante 2015, Asti, Piemonte (R) 395:-
- 51132 Bricco Bonfante DOCG Riserva 2015, Italien, Piemonte, Nizza Monferrato (R) 395:-
- 72982 Barolo DOCG La Serra Voerziomartini 2016, Piemonte (R) 411:-
- 73769 Amarone della Valpolicella Classico "I Scriani" 2018, Valpolicella, Veneto (R) 444:-
- 51128 Brunello di Montalcino DOCG 2018, Toscana (R) 451:-
- 54783 Barbera D'Alba DOC 2019 Magnum, Italien, Piemonte (1500 ml) (R) 503:-
- 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) 855:-
- 78759 Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2018 Wooden Case, Valpolicella, Veneto (R) (säljs endast i exklusiv trälåda om 6 flaskor) 1.206:-

VIN FRÅN NYA ZEELAND

- 70416 Kahurangi Estate Riesling 2018, Nelson, South Island (VT) 167:-
- 75026 Kahurangi Sauvignon Blanc 2018, Nelson, South Island (VT) 167:-

- 74144 Rongopai Sauvignon Blanc 2019, Marlborough, South Island (VT) 167:-
- 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) 141:-
- 51684 Solo Cava Brut Organic, Valencia (MT) (Ekologiskt) 161:-
- 51682 Solo Red Organic 2019, Valencia (R) (Ekologiskt) 167:-
- 70386 V Malcorta Singular Verdejo 2017, Castilla-Leon (VT) 231:-

VIN FRÅN TYSKLAND

- 5923 "Dr Faust" Rivaner QbA 2018, Nahe (VHT) (PRISSÄNKT) 60:-
- 87077 Premi Secco (MHT) 111:-
- 78406 Rosalie Rosé Dry, Mittelhaardt, Pfalz (TROSÉ) (Ekologiskt) 111:-
- 5844 FM Riesling QbA 2022, Pfalz (VHT) (Ekologiskt) 121:-
- 5042 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2019, Pfalz (VHT) 127:-
- 70099 Kallfelz Sensus Riesling 2019, Mittelmosel, Mosel (VT) 167:-
- 51574 Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner Alte Reben 2019, Franken (VT) 171:-
- 70507 Kallstadter Steinacker Trockenberenauslese 1994, Pfalz (VS) 501:-

VIN FRÅN UNGERN

- 73500 Chateau Dereszla Furmint Dry 2021, Tokaj/Ungern (VT) 121:-

VIN FRÅN USA

- 2497 Ivory & Burt Red Blend 2018, Lodi, California (R) 167:-
- 78002 Ivory & Burt Zinfandel 2015, Lodi, California (R) 197:-
- 75010 LangeTwins Estate Cabernet Sauvignon 2014, Lodi, California (R) 231:-

VIN FRÅN ÖSTERRIKE

- 72106 Chremisa Grüner Veltliner 2017, Kremstal (VT) 201:-
- 54767 Prellenkirchen Carnuntum 2020, Niederösterreich (R) 241:-

PORTVIN

- 76534 Dalva Porto Dry White (375 ml) 132:-
- 72745 Dalva Porto Tawny Reserva Organic, Douro (375 ml) (Ekologiskt) 142:-
- 52466 Porto Krohn Late Bottled Vintage 2017, Douro 354:-
- 55349 Porto Krohn Colheita 2010, Douro 384:-
- 54879 Porto Krohn Colheita 2003, Douro 404:-

- 55205 Porto Krohn Colheita 2005, Douro 424:-
- 52260 Porto Krohn Colheita 2006, Douro 444:-
- 54896 Porto Krohn Vintage 2003, Douro 524:-
- 81870 Barros Vintage 2009, Douro 550:-
- 76631 Barros Colheita 1965, Douro 2.200:-
- 73568 Dalva Porto Very Old Tawny 50 Years, Douro (NYHET 10 APRIL) 2.299:-

ÖVRIGT STARKVIN OCH MADEIRA

- 76178 Veiga Madeira Finest Full Rich 5 Y.O, Madeira (375 ml) (PRISSÄNKT) 112:-
- 74864 Favaito - Moscatel do Douro, Tras-os-Montes/Portugal (10 x 55 ml) Innehåller 10 miniflaskor 162:-
- 76175 Veiga Madeira Malvazia 15 Y.O, Madeira (375 ml) (PRISSÄNKT) 212:-

SKOTSK WHISKY

- 86666 Staile Uisge The Drum Single Highland Malt, Highlands 299:-
- 51277 Glen Talloch Peated Whisky 301:-
- 55428 Black Bull Peated Edition Blended Scotch Whisky Duncan Taylor 472:-
- 80402 Benriach 2011 Peated Single Malt 8 YO Cask Strength Duncan Taylor - Octave Range, Speyside 1.102:-
- 83589 Miltonduff 2009 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor - Octave Range, Highlands 1.102:-
- 55439 Glen Elgin 2010 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask 1.152:-
- 85115 Tullibardine 2013 Single Malt 10 YO Cask Strength Duncan Taylor - Octave Premium Highlands (NYHET) 1.195:-
- 55429 Benriach 2011 Peated Sherry Cask 10 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask 1.202:-
- 87982 Pearls of Scotland/Invergordon 1997 18 YO Single Grain Cask Strength, Northern Highlands 1.202:-
- 53042 Ardmore Peated 2009 Single Malt 13 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask, Speyside 1.398:-
- 85136 Knockdhu 2012 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor - Octave Range Speyside (NYHET) 1.445:-
- 85114 Glentauchers 2008 Single Malt 14 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask Speyside (NYHET) 1.545:-
- 85066 Scotts Selection/North British 1989 22 YO Single Grain Cask Strength, Lowlands 1.602:-
- 87296 Pearls of Scotland/Cambus 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Lowlands 1.652:-
- 87116 Pearls of Scotland/Strathclyde 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Speyside 1.652:-
- 87567 Pearls of Scotland/Invergordon 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Northern Highlands 1.702:-
- 85121 Laphroaig 2011 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask Islay (NYHET) 2.095:-
- 52990 Invergordon Sherry 1990 Single Grain 32 YO Cask Strength Duncan Taylor RAG Range, Northern Highlands 2.357:-
- 50506 Highland Park Sherry 2004 Single Malt 18 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask, Orkney 2.357:-

- 85607 Arbielie Highland Rye 4 YO, Eastern Highlands2.998:-
- 85086 Highland Park 2004 Single Malt 18 YO Cask Strength Duncan Taylor - Octave Range Orkney **(NYHET)**3.295:-
- 85135 Highland Park 2003 Single Malt 20 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask Speyside **(NYHET)**3.395:-
- 51496 Caledonian Sherry 1987 Single Grain 34 YO Cask Strength Duncan Taylor RAG Range, Lowlands4.710:-
- 50531 Cameronbridge 1979 Single Grain 42 YO Cask Strength Duncan Taylor RAG Range, Lowlands5.199:-

IRLÄNSK WHISKEY

- 85800 Glendalough Double Barrel Single Grain Whiskey 42%491:-
- 80360 Glendalough Single Cask Madeira Finish 42%531:-
- 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%762:-
- 84120 Jack Ryan Single Malt Whiskey 12 YO, 46%852:-
- 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%1.798:-

ROM

- 87972 Rhum Selection Guatemala, 3YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNK)**499:-
- 87670 Rhum Selection Trinidad, 5YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNK)**499:-
- 87672 Rhum Selection Paraguay 3YO, 45% (500 ml) (Ekologisk) **(PRISSÄNK)**521:-
- 87330 Rhum Selection Barbados, 8YO, 45% (500 ml)561:-
- 87677 Rhum Selection Belize, 10YO, 45% (500 ml)599:-
- 87751 Rhum Extra Premium Selection Panama 11YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNK)**599:-
- 82539 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 10YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNK)**599:-
- 86535 Rhum Extra Premium Selection Fiji 11YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNK)**699:-
- 87054 Rhum Extra Premium Selection Guyana 12YO, 45% (500 ml)699:-
- 87608 Rhum Extra Premium Selection Barbados 15YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNK)**731:-
- 82505 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 24YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNK)**1.299:-

GRAPPA, GIN OCH MEZCAL

- 371 Grappa di Chardonnay, Piemonte/Italien399:-
- 85466 Glendalough Wild Botanical Gin, Irland499:-
- 82467 Tio Pesca Mezcal Coyote, DOP Oaxaca/Mexico (700 ml)1.252:-

ARMAGNAC

- 86035 Armagnac Nimes-Delclou VSOP (500 ml)461:-
- 86033 Armagnac Nimes-Delclou XO (500 ml)699:-
- 54618 Armagnac Nimes-Delclou 1973 (500 ml)1.351:-
- 57055 Armagnac Nimes-Delclou Brut de Fut 10 YO Cask Strength, 51.7% (700 ml)1.199:-

SVENSKA SNAPSAR

- 80138 Annebergs Kornbränvin (500 ml)271:-
- 87024 Bästergöken (500 ml)271:-
- 86462 Dylletuting (500 ml)271:-
- 86520 Fjäril Vingad (500 ml)271:-
- 86783 Gyllenkröken (500 ml)271:-
- 86688 Hjärtans Fröjd (500 ml)271:-
- 86752 Sunnanvind (500 ml)271:-
- 70115 Fäbodsnaps (500 ml)281:-
- 70037 Hirkum Pirkum (500 ml)281:-
- 70121 Smålandssnaps (500 ml)281:-
- 80004 Västgötsnaps (500 ml)281:-
- 85808 En back snaps "Svarta Backen" (12 x 50 ml). 2 miniflaskor av vardera Bästergöken, Dylletuting, Fjäril Vingad, Gyllenkröken, Hjärtans fröjd samt Sunnanvind309:-



LIKÖR

- 70541 Original Royal Combier, Likör, Loire/Frankrike (500 ml)275:-

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 privatkonsumtion sker i Sverige via Systembolaget, i Finland via Alko, i Norge via Vinmonopolet och i Island via Vinbudin. Försäljning till restaurang och grossist sker via Granqvist direkt. I Norge sker försäljning via Vectura. Företaget samarbetar med Grimsholmens Vin HB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



Vin CONTORET

– GRUNDAT 2006 –

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

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

TIDA HOLM



Johan Granqvist
VD, samt ansvarig
norska marknaden



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Lennart Granqvist
Sverige samt
produktbedömning



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator,
bokningskoordinator
VinContoret



Ing-Marie M Persson
Ekonomi



Minna Pellonperä
Finland och
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, resor och
produktbedömning



Linda Fransén
Konferens och
vaktmästeri



Nichlas Fransén
Kock



Pratuntip Johansen
Kök



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen