

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 2 * JUNI 2021

#83

vinfo



EGRI MERLOT:
RÖTT VIN FÖR
SOMMARENS
PRATSTUNDER

**ANNA-LENA
SILVANER:**
POPULÄRT VITT
VIN MED
TOPPBETYG



Favaíto Moscatel do Douro
Nr 74864 i Systembolagets
beställningssortiment.
Pris 139 SEK.



Följ Granqvist Beverage
House på Instagram
och Facebook

GODA DRYCKER FÖR LJUMMA KVÄLLAR

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

VAROR PÅ POLET

Följande varor från Granqvist Beverage House finns på Vinmonopolet.

Mer information på granqvistbev.no



RÖTT VIN FÖR SOMMARENS PRATSTUNDER

EGRI MERLOT 2018

NR 6289 (750 ML)
PRIS 119,90 NOK

Ett riktigt klassiskt rödvin som kommer från det expansiva Egriområdet öster om Budapest i Ungern. Producenten heter Tarkanybor – ett ambitiöst privatägt vinhus som har sina odlingsmarker runt omkring byn Felstárkány strax utanför staden Egri.

Vinet – som förr ofta benämndes "tjurbloodet från Egri" görs som sig bör av Merlotdruvor från relativt unga plantor, ungefär 5–10 år gamla. Det resulterar i ett vin med god fruktighet och en behaglig rondör i smaken. En viss restsötma gör att vinet passar utmärkt att dricka till kryddstarka orientaliska rätter, starkt kryddade kött-rätter, asiatisk mat och kalla buffé-rätter. Egri Merlot är även ett umärkt sällskapsvin som bör serveras vid 18–20 grader. Det kan sparas några år men vinner ej på lagring.



POPULÄRT VITT VIN MED TOPPBETYG

ANNA-LENA SILVANER TROCKEN 2019

NR 126481 (750 ML)
PRIS 179,90 NOK

Torrt vitt vin som lånar sitt namn av Anna-Lena Brennfleck, vinfamiljens äldsta dotter. Silvanerdruvorna har vuxit i hårt selekterade odlingar på de vidsträckta sluttningarna utmed floden Main.

Nyanserad doft med inslag av mandarin, persika, honung och kryddor. Smaken är fruktig med toner av persika, mandarin, honung, citrus och kryddor. Vinet passar utmärkt att dricka till sparris i alla varianter, fisk, skaldjur, fågel, kalvkött och matiga sallader.

Vinet har fått höga betyg av flera norska media. "En god och typeriktig ikke veldig kompleks men passe fyldig Silvaner som tåler 5–6 år. Meget godt kjøp", skriver exempelvis Aftenposten.

Magasinet Godt ger vinet allra högsta betyg, sex poäng.

ABONNERA PÅ VINFO OCH VÅRA NYHETSBREV

Vill du läsa Vinfo regelbundet? Vill du få våra e-nyhetsbrev? Vill du att dina goda vänner eller kollegor som uppskattar vin också ska få möjlighet att läsa Vinfo digitalt?

Meddela oss din och dina vänners e-postadresser så får ni besked när det kommer ut ett nytt nummer av Vinfo. E-posta adresserna till oss på vinfo@granqvistbev.no

På granqvistbev.se samt på granqvistbev.no hittar du såväl det här numret och alla tidigare utgåvor av Vinfo sedan starten 1995.



RÖDA CLUBVINER I VÄRLDSKLASS



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

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

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

Bricco Bonfante DOCG Riserva 2015

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



Nr 51132-01, pris 399 kr.

För mer information och beställning, se granqvistbev.se/51132

Châteauneuf-du-Pape Tradition Domaine Olivier Hillaire 2018

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



Nr 51134-01, pris 329 kr.

För mer information och beställning, se granqvistbev.se/51134

Château Le Coteau AOC Margaux 2016

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



Nr 51219-01, pris 349 kr.

För mer information och beställning, se granqvistbev.se/51219

vinfo

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm.
Årgång 27. 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.

Rött ekovin till tapas



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

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

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

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

Nr 6709, pris 95 kr. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/6709

TAPASTIPS

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



Bjud på Flammkuchen och Dr. Faust Rivaner!



TYSK KLASSIKER: FLAMMKUCHEN OCH ETT GLAS RIVANER

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

Dr. Faust Rivaner är ett halvtorr vitt vin från Nahe i Tyskland. Det har en druvgig smak med ton av exotisk frukt. Nr 5923, pris 89 kr. Beställ vinet på granqvistbev.se/5923

Flammkuchen med varmrökt lax

4 PORTIONER

- 1 färdig pizzabotten
- 1 dl crème fraîche
- 2 dl riven ost (gärna lagrad, till exempel Svecia)
- 150–200 g varmrökt lax
- rucolasallad

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

EKOLOGISKT TILL GRILLAT OCH FESTEN

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

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

Aranleón Solo Red Organic 2019

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

Nr 51682, pris 149 kr i beställningssortimentet.

Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/51682

Aranleón Cava Brut Organic

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

Nr 51684, pris 139 kr i beställningssortimentet.

Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/51684

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



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





BRENNFLECK

FRANKENS SILVANERMÄSTARE

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

Den lilla vinorten Sulzfeld vid floden Main är som hämtad ur en Disneyfilm. De färgglada husen är smala, sneda och medeltida. Gator och gränder är stenbelagda och centrumkärnan omges av en stadsmur som sägs vara Tysklands bäst bevarade. Det bor omkring 1 200 människor i Sulzfeld, ungefär 700 av dem innanför stadsmuren.

Hos Weingut Brennfleck är det försommartiltje när Vinfo hälsar på. Hugo Brennfleck, vinodlare och vinmakare i trettonde generationen, tar emot och bjuder på förmiddagskaffe. Susanne, hans hustru tittar in och hälsar och äldsta dottern Anna-Lena går över gårdsplanen med dator och några pärmor under armen.

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

Scheurebe, Sauvignon Blanc och rödvinsdruvor som Domina och Spätburgunder.

WEINGUT BRENNFLECK HAR SITT SÄTE i en gammal adelsgård med anor från 1479. År 1591 tog familjen Brennfleck över. Gården tar upp ett helt kvarter i utkanten av centrum. Under gårdsplanen döljer sig en imponerande vinkällare som byggts ut i omgångar. På övervåningen i den ståtliga huvudbyggnaden – som fick sitt nuvarande utseende i mitten av 1700-talet – bor familjen Brennfleck.

På andra sidan gatan ligger Brennflecks nya vineri. De gamla lokalerna var alldeles för trånga och omöjliga att modernisera på ett rimligt sätt. Lösningen blev istället ett nybygge som stod klart i början av 2010-talet.

– Det är min hustru som ritat vineriet i samarbete med vår arkitekt Sophia Busch, säger Hugo Brennfleck när han visar runt i de svala lokalerna.

I vineriet finns flera smarta lösningar som gör att såväl druvor som blivande viner tas om hand så skonsamt som möjligt. Exempelvis pressas inte de nyskördade druvorna direkt – de får istället vara kvar i vinpressen i flera timmar tills druvmusten börjar sipp-



FÖR VINTRADITIONEN VIDARE

Redan 1591 kom familjen Brennleck till Sulzfeld. I dag är det Hugo Brennleck som driver vineriet. Den ståtliga huvudbyggnaden (längst till vänster) fick sitt nuvarande utseende på 1700-talet. Ovan: Milsvida vinodlingar i floden Mains dalgång. Här dominerar Silvanerdruvan.

ra fram av sig självt av trycket från den totala druvmängden. På så vis slipper man ifrån bittra smaktoner från stjälkar och kärnor som normalt också pressas med druvorna. Druvmusten pumpas heller inte på samma sätt som tidigare – nu pressas den vidare till nästa tank med självtryck tack vare höjdskillnaderna i vineriet.

Hugo Brennleck har såväl vinmakar- som vinodlarutbildning.

– Ja, jag gick först i lära i Juliusspital i Würzburg och kom sedan hem och arbetade här några år, berättar han. Sedan kompletterade jag med vinodlingsutbildningen i bayerska statens lanthushögskola i Veitshöchheim. Han tycker det är en stor fördel att kunna alla arbetsmoment:

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

SILVANER ÄR DEN VANLIGASTE DRUVAN i Franken och vinerna anses vara de allra bästa till sparris. På våren och försommaren går det inte att missa när det är ”Spargelzeit” – alla restauranger har sin egen sparrismeny. Fram till Johannes Döparens dag den 24 juni är det Spargelsaison i Tyskland – därefter måste den växa till sig inför nästa år.



➔ ANNA-LENA SILVANER TROCKEN 2019

Torr vitt vin som lånar sitt namn av Anna-Lena Brennleck, vinfamiljens äldsta dotter. Silvanerdruvorna har vuxit i hårt selekterade odlingar på de vidsträckta sluttningarna utmed floden Main.

Nyanserad doft med inslag av mandarin, persika, honung och kryddor. Smaken är fruktig med toner av persika, mandarin, honung, citrus och kryddor. Vinet passar utmärkt att dricka till sparris i alla varianter, fisk, skaldjur, fågel, kalvkött och matiga sallader.

Silvaner är den regiontypiska gröna druvan i Frankendistriktet i norra Bayern och vinerna anses sedan länge vara det klassiska dryckesvalet till vårens och försommarens sparrisrätter.

Pris 179,90 NOK.

Barmästarens bästa!

Recepten på Glendalough Sunset (2) och Gin Passion (4) finns på granqvistbev.se.

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



Hampus Ekström.

1. CUBA NEGRONI

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

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

3. IRISH 75

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

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

SÅ HÄR GÖR DU DRINKARNA

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

Tillsätt bitter och citron efter tycke och smak.

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



GIN MED SMAK AV VILDA VÄXTER

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

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

Nr 85466, pris 495 kr i beställningssortimentet. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/85466

Bjud på rosé!

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

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

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

Domaine des Féraud Cuvée Prestige 2018

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

Rosalie Rosé

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

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

Portugieser Weissherbst QbA 2019/2020

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



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

Dagens Nyheter om Rosalie Rosé Dry.

RÄTTER FÖR SKÖNA DAGAR

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

Vit sparris med skinka och hollandaisesås

4 PORTIONER

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

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

HOLLANDAISESÅS

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

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

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

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

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

SERVERING

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



Dessert:
Chokladkaka
– recept på
granqvistbev.se



Fiskrätt: Ugnsbakad torskrygg – recept på granqvistbev.se



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

Tagliata di manzo med parmesankräm och lagrad balsamvinäger

4 PORTIONER

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

PARMESANKRÄM

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

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

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

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

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

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

MÅNGA RECEPT I VÅRT STORA RECEPTARKIV

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

Du hittar receptarkivet under rubriken "Inspiration" på granqvistbev.se.



DRYCKESTIPS

SPARRIS MED HOLLANDAISE
Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner Alte Reben 2019. Torrt vitt vin från Franken i Tyskland. Frisk, krämig smak med angenäma mineraltoner och balanserad syrastruktur. Nr 51574, pris 159 kr i beställningssortimentet. Beställ på granqvistbev.se/51574

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

TAGLIATA DI MANZO
Ivory & Burt Red Blend 2018. Rött fylligt vin från Kalifornien med angenäm doft och smak av mogna mörka bär och kryddiga fattoner. Nr 2497, pris 149 kr. Beställ på granqvistbev.se/2497

Valpolicella Classico Superiore Ripasso Sciani 2018. Rött fylligt vin från Veneto i Italien. Utvecklad kryddig smak med inslag av fat och örter. Nr 73779, pris 179 kr. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/73779

VÅRA RÖDA FAVORITER TILL GRILLAT

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

First Edition Cabernet Sauvignon 2017

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

Nr 2278, pris 169 kr i beställningssortimentet. Du beställer det enklast på granqvistbev.se/2278

Mantra Pinot Noir 2017

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

Nr 2668, pris 159 kr. Beställ vinet på granqvistbev.se/2668

Ivory & Burt Red Blend 2018

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

Finns i vissa Systembutiker. Nr 2497, pris 149 kr i beställningssortimentet. Beställ på granqvistbev.se/2497



RECEPT PÅ LÄCKRASTE BURGAREN

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



LYXIGT: HATON BRUT CLASSIC

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

Nr 77637, pris 259 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/77637



EKO: CRÉMANT D'ALSACE COMÈTE

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

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

Nr 73043, pris 179 kr i Systembolagets beställningssortiment. För detaljerad info och beställning, se granqvistbev.se/73043

Bubbel!

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

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

LÄGSTA PRIS: PREMIERE SEKT

Mousserande vin från Sektkellerei Josef Drahten i Moseldalen.

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

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

Nr 87077, pris 95 kr i beställningssortimentet. Du beställer det enklast via granqvistbev.se/87077

SVÅRODLAD DRUVA GER FINT VIN TILL GRILLAD FISK

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

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

Nr 70386, pris 199 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på granqvistbev.se/70386



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

TID FÖR KRYDDADE SNAPSAR



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

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

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

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

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

Västkostsnaps får sin smak av nypon, slånbär och björnbär.

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

I Svarta Backen finns ytterligare sex snapsar.

Samtliga snapsar säljs också i halvlitersflaskor.

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

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

GRYNGES MIDSOMMARTAPAS

Stefan Grynge har skapat 10 midsommartapas som passar till Granqvists snapsar. Du hittar recepten på granqvistbev.se.



GLASKLAR FAVORIT MED TON AV KUST

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

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



Prisvärda whiskys!

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

RÖKIG OCH FRISK MED FIN FRUKTIGHET

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

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

Nr 51277, pris 289 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på granqvistbev.se/51277

DOFTRIK BASWHISKY MED FINESS

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

Nr 86666, pris 299 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på granqvistbev.se/86666



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

AGAVENS KÄRNA ÄR HUVUDSAKEN I MEZCAL

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

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

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

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

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.

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

SOMMARKVÄLL PÅ VINCONTORET

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



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

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

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

"prova på egen hand"! Ett provningspaket där du gör en dryckesprovning tillsammans med din bordskamrat. Ni får in en bricka med fyra viner (5 cl i varje glas), whiskysorter eller avecer (1 cl i varje glas), tips om hur ni provar samt kort presentation av dryckerna. Pris **149 kr per person** för vinprovning eller **179 kr per person** för whisky- eller 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 restaurangen klockan 18.00.

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

SKALDJUR OCH CHAMPAGNE!

LÖRDAG 9 JUNI, LÖRDAG 10 JULI

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

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

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

Varmt välkommen klockan 18.00!



FOTO: ADOBE STOCK LIBRARY

VinContorets viner och Nohrbergs Afternoon Tea

Lördag 5 juni kl 15.00

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

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

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

Fredagskänsla på VinContoret – bordsserverad grillbuffé!

Fredag 2 juli kl 17.00

Fredag 9 juli kl 17.00

Inget slår en rejäl grillbuffé!

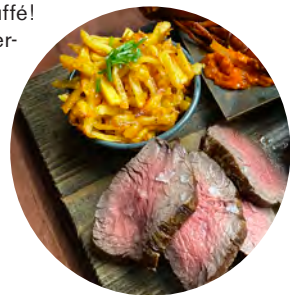
Speciellt inte om den serveras till dig vid bordet.

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

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

Pris **495 kr per person** inklusive en öl eller ett glas vin till maten (barn 0–4 år äter gratis och 5–12 år betalar halva priset, inklusive läsk). Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Varmt välkommen från klockan 17.00!





KRÄFTFISKEHELG LÖRDAG 21 AUGUSTI

Kräftfiske, vinprovning och kräftskiva

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

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

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

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

PRISER OCH BOKNING

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

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

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

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

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

FOTO: LOTTA GRANOVIST



Välkommen på trädgårdsfest
med avslappnad stämning!

EN KVÄLL I TRÄDGÅRDEN 11, 18 SEPTEMBER

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

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

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

Varmt välkomna!

KONSTNATTEN 24–25 SEPTEMBER

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

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

FREDAG: Restaurangen har öppet kl 18.00–23.00.

För utställningens öppettider, se vår hemsida.

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



En kväll med whisky
- och spännande bubbelviner.

Gourmetkväll: Whisky- och bubbelaften!

Lördag 9 oktober kl 18.00

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

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

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

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

Varmt välkommen klockan 18.00!

Gourmetkväll: Den torkade druvans magi!

Lördag 16 oktober kl 18.00

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

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

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



Gourmetkväll: Skogens skafferi och robusta rödviner

Lördag 23 oktober kl 18.00

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

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

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

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

Italiensk Dryckesprovarkväll

Lördag 13 november från kl 16.00

Viva Italia! Kvällen inleds med en djupdykning i italiensk dryckeskunskap. En sittande vinprovning, tillsammans med provningsledare, där vi provar några av Italiens storheter! De italienska smakerna återkommer sedan i matsalen, där vi serverar en buffé. Priset för den sittande vinprovningen inklusive buffé med ett glas vin eller en öl är **695 kr per person**. Vi startar med provning i Gårdshuset kl 16.00. Därefter serveras kvällens italienska buffé i vår matsal.

Kl 18.30 öppnar del två av vår Dryckesprovarkväll – en minimässa med vin, öl, bubbel och kvalitetssprit från hela världen! I vår källare kan du prova säkra klassiker och smaka dig fram till nya favoriter. Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glaset. Våra kunniga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. Provningsstationerna är öppna från 18.30 till 23.00. I priset, **695 kr per person**, ingår tio kuponger som du använder till provning. Kl 20.00 serveras du vår italienska buffé med ett glas vin eller öl. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova mer!

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

Gourmetkväll: Ostron, löjrom och Champagne!

Lördag 20 november kl 18.00

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

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

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

ORDINARIE SORTIMENT

Saknas någon av varorna i din Systembutik, beställ gärna hem dem genom Systembolagets varudepåer. Varorna beställs i din ordinarie butik och levereras två arbetsdagar efter beställning (undantaget torsdagar, fredagar och lördagar).

Detaljerad information finns på respektive varas egen sida på vår webbplats. Webbadressen följer samma mönster: **www.granqvistbev.se/5042** (alltså **www.granqvistbev.se/artnr**)

VITT HALVTORRT VIN

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

VITT SÖTT VIN

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

RÖTT VIN

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

STARKVIN

- ☐ 92057 H & H Boal, Madeira/Portugal    339:–

SNAPS

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

PRIMÖRVINER FRÅN BORDEAUX

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

BESTÄLLNINGS- SORTIMENT

SÅ BESTÄLLER DU PÅ SYSTEMBOLAGET

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

Detaljerad information finns på respektive varas presentationssida på vår webbplats. Webbadressen följer samma mönster: **www.granqvistbev.se/72156** (alltså **www.granqvistbev.se/artnr**)

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

VIN FRÅN ARGENTINA

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

VIN FRÅN AUSTRALIEN

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

VIN FRÅN CHILE

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

VIN FRÅN FRANKRIKE

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

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

VIN FRÅN ITALIEN

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



Druvskörd 6 april 2021
hos Viña Valle Secreto, Chile.

FOTO: VIÑA VALLE SECRETO

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

VIN FRÅN NYA ZEELAND

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

VIN FRÅN SPANIEN

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

VIN FRÅN SVERIGE

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

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

VIN FRÅN TYSKLAND

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

VIN FRÅN UNGERN

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

VIN FRÅN USA

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

VIN FRÅN ÖSTERRIKE

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

PORTVIN

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

ÖVRIGT STARKVIN OCH MADEIRA

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

SKOTSK WHISKY

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

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

IRLÄNSK WHISKEY

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

ROM

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

VODKA, GRAPPA, GIN OCH MEZCAL

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

ARMAGNAC

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

SVENSKA SNAPSAR

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

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

LIKÖR

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



GRANQVIST BEVERAGE CLUB

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

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

SYMBOLERNA HJÄLPER DIG ATT VÄLJA RÄTT VIN

Efter varje vin i sortimentslistan hittar du en eller flera symboler. De hjälper dig att välja rätt vin till rätt maträtter. Här ser du vad symbolerna betyder:

Fläskkött	Fisk	Ostar
Nötkött	Skaldjur	Desserter
Lammkött	Fågel, småvilt	Asiatiskt
Viltkött	Apéritif	Bufféätter
	Sällskapsdryck	



**Wästergöthlands
Handelshus AB**

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm.
Telefon 0502-148 88.
E-post: info@wghh.se



GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

— GRUNDAT 1983 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm.
Telefon 0502-148 88
www.granqvistbev.com 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 sverige@vincontoret.se

VinContoret drivs av entreprenörer runt om i Sverige som är inriktade på att använda drycken som en kommunikator. Drycken spelar en central roll i vårt arbete, såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i våra lounges/vinkällare. Vi erbjuder lustfyllda provningar av bland annat drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer. Företaget ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.

**TIDA
HOLM**



Johan Granqvist
VD



Lennart Granqvist
Sverige samt
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, resor och
produktbedömning



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Rikard Wallander
Finland, Norge samt
produktbedömning



Dan-Axel Flach
Inköpare, produkt-
bedömning och
restaurangkontakter



Ing-Marie M Persson
Ekonomi



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator,
bokningskoordinator
VinContoret



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen



Linda Fransén
Konferens och
vaktmästari

HÄR FINNS VINCONTORET

Allt om utbudet på de olika orterna hittar du på www.vincontoret.se



BORÅS
vincontoret.se/boras
Tel 033-180 98 13



JÖNKÖPING
vincontoret.se/jonkoping
Tel 036-442 11 13



TIDAHOLM
Amalia Djurberg
vincontoret.se/tidaholm
Tel 0502-25 00 00



ÖREBRO
Karin och Joakim Werhahn
vincontoret.se/orebro
076-195 07 30

INSTAGRAM
granqvist_beverage_house
FACEBOOK
fb.com/granqvistbev



vinfo



Sommarens balkong-favoriter

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

EXOTISKT SÄLLSKAPSVIN

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

Nr 5923, pris 89 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet på granqvistbev.se/5923

BUFFÉVIN MED CITRUS OCH ÄPPLE

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

Nr 5844, pris 89 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet på granqvistbev.se/5844

LÄCKERT TILL HETA TILLTUGG

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2018

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

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

HÄRLIGT FRISKT MED FIN BALANS

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

Nr 70099, pris 149 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet på granqvistbev.se/70099