

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
JUNI 2024

#95

vinfo



GRANQVISTS
VINER PÅ
POLET

Rödvin från anrikt slott i Bordeaux

SOMMARLÄTT MAT: SALLAD NIÇOISE, GRILLSPETT, FRITTATA OCH JORDGUBBSPAJ

GRANQVISTS DRYCKER

Detaljerad information om vinerna finns på granqvistbev.no



Anna-Lena Silvaner Trocken 2022
har fått sitt namn efter vinfamiljens
äldsta dotter. Här är hon fotograferad
i den del av vinkällaren där alla
stora ekfat finns.

vinfo

Tidskrift från Wästergötlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, SE-522 34 Tidaholm.
Årgång 30. Ansvarig utgivare: **Johan Granqvist**, e-post: info@wghh.se.
Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, povb@mediagram.nu.
Produktion: Mediagram AB, Sverige. Omslagsbild: **Château de Clotte**.

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

PÅ VINMONOPOLET



VITT VIN

□ 126481 Anna-Lena Silvaner Trocken 2022, Franken/Tyskland

🍷 🍷 🍷 🍷 239,90 NOK

RÖTT VIN

□ 6289 Egri Merlot 2020, Egri/Ungern 🍷 🍷 🍷 139,90 NOK

□ 16786901 Château Margresin de Clotte 2021, Bordeaux/Frankrike

🍷 🍷 🍷 190,40 NOK



FRANKENVIN MED FINT BETYG

ANNA-LENA SILVANER TROCKEN 2022

NR 126481 (750 ML)
PRIS 239,90 NOK

Torrt vitt vin som fått sitt namn från 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 till sparris i alla varianter, fisk, skaldjur, fågel, kalvkött och matiga sallader.

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

Magasinet Godt ger vinet allra högsta betyg, sex poäng.



KLASSIKT RÖDVIN FRÅN UNGERN

EGRI MERLOT 2020

NR 6289 (750 ML)
PRIS 139,90 NOK

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 består av Merlotdruvor från relativt unga planter, 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 köttretter, asiatisk mat och kalla bufféretter. Egri Merlot är även ett umärkt sällskapsvin som bör serveras vid 18–20 grader. Det kan sparas några år men vinner ej på lagring.

RÖDVIN FRÅN ANRIKT SLOTT I BORDEAUX

Château Maugresin de Clotte 2021 är ett medelfylligt och smakrikt rödvin från Bordeaux. Det passar utmärkt att dricka exempelvis till storfe, lam och storfäls men även grillad kylling och tunfisk tataki.

Château Maugresin de Clotte produceras av Château de Clotte i hjärtat av appellationen Castillon Côtes de Bordeaux, tjugo minuters bilfärd från Saint Emilion.

Slottet, som ligger i natursköna omgivningar med tallskogklädda kullar, gröna ängar och vidsträckta druvodlingar, stod klart år 1782. Det byggdes av domaren Roy de Clotte och är typiskt för den överdådiga byggnadsstil som fanns under Ludvig den XV:s tid.

Sedan ett par år tillbaka ägs slottet av ungern László Kalocsais bolag Winemajor. Han är också ansvarig för driften på Chateau Derezska i Tokaj i Ungern, vars viner importeras av Granqvist Beverage House till Sverige och Finland.

– Vi tycker att Castillon Côtes de Bordeaux är helt i klass med grannen Saint-Emilion, eftersom terroiren är väldigt lika. I vår appellation producerar vi också fantastiskt fina viner, säger slottets direktör Claire Pefau.

– Vi odlar druvor på 34 hektar fördelat på omkring 30 olika lägen. Det är uteslutande de typiska Bordeauxdruvorna Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon och Malbec som växer i mineralrika lerkalkstensjordar.

CLAIRE PEFAU UTTRYCKER SIG mycket franskt, och poetiskt:

– Våra olika terroir är som ett levande nät vävt av tiden och elementen. De skogklädda kullarna skapar ett idealiskt mikroklimat, ger naturligt skydd mot väder och vind och ger optimala odlingsförhållanden. Varje skörd är resultatet av alliansen mellan mänsklig hand och jordens generositet och fångar själva essensen av detta i varje druva.

– På Château de Clotte anser vi att det är viktigt att respektera naturen och att göra det i harmoni med den mark som har testamenterats till oss av tidigare generationer. Vi är stolta över att bevara den rika biologiska mångfalden runt slottet.



**CHÂTEAU
MAUGRESIN
DE CLOTTE
2021**

NR 16786901
(750 ML),
PRIS 190,40 NOK



Château de Clotte ligger i natursköna omgivningar i appellationen Castillon Côtes de Bordeaux. Druvorna odlas i ett trettiotal mindre områden, alla med sitt unika terroir. I vinkällaren leds arbetet av Jean-Benoît Munier.



Nya franska ekfat i
Château de Clottes vinkällare.

– Mångfalden spelar en viktig roll i den naturliga regleringen av hela ekosystemet, säger hon. Det gynnar såväl jordens hälsa som vitaliteten i våra vinstockar. Vi arbetar nära naturen, med hållbara jordbruksmetoder, för att skapa viner som återspeglar områdets karaktär.

Claire Pefau fortsätter:

– I källaren är varje moment i vinifieringen noggrant orkestrerad för att de skördade och väl omhändertagna druvorna ska utvecklas till storartade viner oavsett om de får mogna i franska ekfat eller ståltankar.

Château Maugresin de Clotte 2021, som nu säljs på Polet, är en blend av druvorna Merlot (70 %), Cabernet Franc (18 %), Cabernet Sauvignon (10 %) och Malbec (2 %).

Vinet har en angenämt kryddig doft med toner av mörka bär och paprika. Smaken är lätt kryddig med inslag av mörka och röda bär, paprika, örter, cederträ och fat.

– Jag tycker att vinet är lätttryckt och uppfriskande och verkligen ger en stunds njutning, säger Claire Pefau. Nyligen drack jag det till tunfisk tataki med espelette-peppar, det var en helt fantastisk kombination!

Château Maugresin de Clotte 2021 passar också fint att dricka till de flesta rätter med storfe, storsvilt, lam och sau.



”Vi arbetar nära naturen, med hållbara jordbruksmetoder, för att skapa viner som återspeglar områdets karaktär.”

Claire Pefau, direktör för Château de Clotte



DR. FAUST RIVANER PRISSÄNK I SVERIGE!

Dr. Faust Rivaner QbA är ett halvtorr
vitt vin från Nahe i Tyskland som vi
nu har satt ned priset på riktigt rejält –
från tidigare 69 kronor till 60 kronor!

**Beställ vinet till en Systembutik som
ligger nära norska gränsen.**

Dr. Faust Rivaner har en druvig,
blommig doft med inslag av exotiska
frukter. Smaken är druvig med inslag
av muskat och exotiska frukter. Det
passar fint att dricka som det är samt
till enklare maträtter.

Nr 5923 i beställningssortimentet.
Du beställer vinet till butiken enklast
via granqvistbev.se/5923

Bästa tiden

Sommar, sol och ljumma kvällar – med andra ord den tid när det smakar som allra bäst att avnjuta ett glas välkylt rosévin! Beställ våra tre rosa favoriter som passar utmärkt att dricka både till vardag och fest!



Rosalie Rosé 2021 från Deidesheim

Rosalie är ett ekologiskt, torrt rosévin från Winzerverein Deidesheim i Pfalz i Tyskland. Det hallonröda vinet görs på de blå druvorna Dornfelder och Regent och har en angenäm doft av röda bär, stor fruktighet med lång avslutning.

Rosalie är utmärkt som apéritif, till sommarens fräscha sallader, skaldjur eller på egen hand. Servera vinet väl kylt, bäst blir det vid 6–8 grader.

Winzerverein Deidesheim satsar allt mer på ekologisk produktion och Rosalie blev deras första ekologiska vin på Systembolaget.

Nr 78406, pris 111 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet via granqvistbev.se/78406



för rosévin!

ROSÉ GÖRS PÅ BLÅ DRUVOR

Roséviner har funnits länge, men har på senare år blivit allt mer populära. De görs på samma sätt som vita viner, men istället för gröna druvor används blå druvor. Efter att druvorna pressats får skalen ligga kvar i vinmusten i upp till tre dagar och därigenom får vinet sin färg. Färgen kan bli allt från ljus laxrosa till djupt körsbärsröd.

De flesta vinerier i nästan alla vinregioner producerar roséviner, men det är framför allt Frankrike och Provence som förknippas med rosé. Frankrike är också det land där det dricks mest rosé.

Rosévin framställs på många olika sätt, ibland på en enda druvsort, men lika ofta är vinet en blend – det vill säga en blandning av olika druvsorter.



Champagne Jean Noël Haton Cuvée Rosé

En torr, ekologisk roséchampagne i toppklass som lagrats i minst tre år. Den består av druvorna Pinot Noir (35 %), Pinot Meunier (35 %) och Chardonnay (30 %).

Fruktig, balanserad doft och smak med inslag av smultron och generös avslutning. Vinet passar fint till ostron, skaldjur och fisk, till desserter och som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader.

Haton är ett av de mest värenommerade champagnehusen och vår samarbetspartner sedan länge.

Nr 77621, pris 399 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/77621



MEDLEMMARNA STYR VINKOOPERATIVET

Du kanske har lagt märke till att flera av våra viner produceras av kooperativ. Det är en driftsform som sedan länge är vanlig i vin- och jordbruksnäringen. Men hur fungerar egentligen ett vinkooperativ?

Ett vinkooperativ med gamla anor är Winzerverein Deidesheim i regionen Pfalz i sydvästra Tyskland. Winzerverein betyder i exakt översättning "vinodlarförening". *Winzer* är det samma som vinodlare och förening heter *verein* på tyska.

Winzerverein Deidesheim grundades den 16 september 1898 på initiativ av vinodlaren Johannes Mungenast. Tiderna var svåra och de mindre vinodlarna hade sällan råd med vare sig utrustning eller yrkesutbildning. 45 vinodlare från trakten var med från start och tack vare deras gemensamma ansträngningar kunde den nybildade föreningen redan året efter börja bygga vinkällare och vinproduktionslokaler.

Winzerverien Deidesheim finns fortfarande kvar i samma lokaler utmed Prinz-Rupprecht-Strasse. Under åren har man byggt till och gjort om flera gånger och med stor framgång anpassat sig till nutida krav på hållbarhet och kvalitet.

Även om kooperativets lokaler står på stadig grund finns det ett orosmoln som dagens styrelse brottas med: Antalet medlemmar som arbetar heltid med vinodling minskar.

I DAG HAR WINZERVEREIN DEIDESHEIM 360 medlemmar som tillsammans odlar vin på 150 hektar i Deidesheim och omgivande byar. 83 av dessa är aktiva vinbönder, men endast elva arbetar med vin på heltid. Vi håller tummarna för att denna hårt arbetande skara inte blir mindre än så här.

Vinkooperativet äger inte någon vinodlingsmark – den ägs av medlemmarna. Det är också medlemmarna som väljer styrelse. Styrelsen utser i sin tur de nyckelpersoner som sköter det dagliga arbetet i kooperativet, det vill säga en VD, vinmakare, ekonomichef med mera.

Medlemmarna har en röstandel vardera som de kan använda vid årsstämmor, detta oavsett storlek på gård. Det gör att små odlare har lika stor bestäm-



Vid druvskörden hjälper alla i kooperativet till så mycket de kan: Winzerverein Deidesheims VD Steven Kärgel tömmer en hink nyplockade druvor.

manderätt som stora, vilket ofta lyfts fram som en stor demokratisk fördel.

Medlemmarna sköter arbetet i sina egna vinodlingar. I början av året handlar det mycket om beskärning, under sommaren ansning och uppbinding av vinrankorna. Den mest arbetsintensiva tiden på året är tidig höst när druvorna ska plockas och transporteras till den gemensamma vinifieringsanläggningen.

I SAMBAND MED SKÖRDEN får medlemmarna betalt av kooperativet för druvorna de levererar. Kooperativet får i sin tur betalt genom att sälja de färdiga vinerna, antingen direkt till konsumenter eller grossister.

Det är inte bara i Tyskland som vinkooperativ är en vanlig driftsform. Enligt beräkningar kommer omkring hälften av allt vin som produceras i Europa



I en druvodling vid Deidesheim visar en liten skylt att ägaren är medlem i vinkooperativet.

från kooperativ. I Italien heter kooperativ vanligtvis Cantina Sociale, i Frankrike används olika beteckningar och det framgår inte alltid av namnet att det handlar om kooperativ. I Spanien används också olika namn, men Cooperativa Vinicola är vanligt.

Förr kunde det hända att vinkännare rynkade på näsan åt viner från kooperativ, som ofta producerades i stora volymer. Men i dag håller kooperativa viner minst lika god kvalitet som de från privatägda producenter.

TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN
BILDER FRÅN WINZERVEREIN DEIDESHEIM



3 EXEMPEL PÅ VINER FRÅN KOOPERATIV

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2019. Halvtorrt och smakrikt med fin balans och inslag av päron, honung, persika och apelsin. Herrgottsacker passar utmärkt att servera till rätter med kryddstark asiatisk touch, salta räkor eller tilltugg med hetta. Nr 5042, pris 127 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/5042

FM Riesling QbA Organic 2022. Halvtorrt, ekologiskt vitt vin från kooperativet i Deidesheim. Smakrikt och välbalanserat med aromatiska toner. Utmärkt att dricka till sommarens matiga sallader, kalvkött, fläskkött, pasta, fisk och skaldjur. Nr 5844, pris 121 kr. Beställ via granqvistbev.se/5844

Castillo de Alicante Organic 2019. Rött, fruktigt och kryddigt vin från Bodegas Bocopa i Alicante i Spanien, som är en hel grupp av kooperativ som samarbetar. Vinet har inslag av bland annat blåbär, svarta vinbär, björnbär, hallon, kanel och lakrits. Gott att dricka till grillat, pastarätter och hårdostar. Nr 6709, pris 99 kr. Beställ via granqvistbev.se/6709

Somrigt & lätt!

Nichlas Fransén, kock hos VinContoret i Tidaholm, bjuder på recept på några lätta sommarrätter som går snabbt att laga under varma dagar. På nästa uppslag serverar konditor Linda Fransén en härlig jordgubbspaj. **Vintips på sidan 15.**

4 PORTIONER

1 romansallad
400 färsk tonfisk eller tonfisk i olja
400 g kokt färskpotatis
4 kokta ägg
8 sardellfiléer
1 rödlök
250 g körsbärstomater
300 g haricot verts
1 dl oliver
1 dl cocktailkpris
furikakekrydda eller sesamfrön

Rulla tonfisken i furikakekrydda eller sesamfrön och bryn den sedan i het panna cirka 1 minut på varje sida, låt kallna.

Koka potatisen mjuk och låt svalna. Koka äggen cirka 6 minuter så de får ett krämigt inre. Koka haricot verts cirka 2 minuter (de ska vara al dente) och spola dem sedan i kallt vatten.

Riv salladen i större bitar, dela tomaterna, skiva löken tunt, dela potatisen.

Lägg upp på tallrik eller fat och fördela potatis, oliver, kpris, tomat, sardeller och klyftat ägg över salladen samt lägg på tonfisken. Avsluta med att hälla på dressing och toppa med lite hackad persilja.

DRESSING

0,5 dl rapsolja + 0,5 dl olivolja, blandat
1 klyfta vitlök
2 msk dijonsenap
1 msk honung
2 msk rödvinsvinäger
salt och peppar

Vispa samman senap, honung, rödvinsvinäger och finriven vitlök. Tillsätt raps- och olivolja i en tunn stråle under vispning. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.



Till salladen från Nice ska det serveras rosévin – det är sedan gammalt!

FOTO: PER-OLOF VON BRÖMSEN



GRILLSPETT MED POTATISSALLAD

4 PORTIONER

POTATISSALLAD

- 1 kg små potatisar
- 1 äpple
- 1 rödlök
- 1 knippe persilja
- 3 msk kapris
- 4 st rädisor

Koka potatisen mjuk. Skölj den under kallt vatten och låt svalna. Skär äpple och rädisor i mindre bitar. Skiva rödlöken tunt samt hacka persiljan. Blanda ihop alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.

VINÄGRETT

- 5 msk olivolja eller rapsolja
- 2 msk vatten
- 1 msk äppelcidervinäger
- 1 tsk dijonsenap

Vispa ihop alla ingredienser.

CHIMICHURRISÅS

- 1dl olivolja
- ½ finhackad rödlök
- ½ finhackad röd chili eller ½ msk chiliflakes
- 2 klyftor vitlök, finhackade
- 2 msk rödvinäger
- 1dl finhackad persilja
- salt och peppar
- eventuellt lite lime

Blanda alla ingredienser och låt stå kallt 10 minuter så smakerna kommer fram. Pressa i lime för mer syra.

GRILLSPETT

- 500 g kött, fisk, kyckling eller halloumi
- 12 sparristoppar
- 12 tomater
- salt och peppar
- valfri glaze

Lägg spetten i blöt cirka 15 minuter. Trä sedan på valfritt protein samt sparris och tomater. Salta och peppra. Grilla sedan till önskad temperatur. Under tiden du grillar kan du pensla spetten med valfri glaze. Toppa till sist spetten med chimichurrisås.

VINTIPS
SIDAN 15



TOMAT- OCH PARMESANFRITTATA

4 PORTIONER

8 ägg
1 klyfta vitlök
1 förpackning mascarpone (250 g)
1 msk olivolja
12 cocktailtomater, halverade
1 röd lök, liten
1 dl haricot verts
1 dl parmesan, riven
salt och peppar

Sätt ugnen på 225 grader. Finhacka vitlök och skär rödlöken i grova bitar. Bryn löken mjuk i olivolja i en ugnstål stekpanna med höga kanter. Skär haricot verts i bitar och lägg i stekpannan.

Vispa upp ägg med hälften av mascarponen och finriven parmesan. Salta och peppra. Häll ner äggsmeten i stekpannan och placera ut tomaterna. Klicka på resterande mascarponekräm. Riv över lite parmesan.

Grädda i mitten av ugnen 20–25 minuter tills frittatan är genomgräddad och fått fin färg.

KNÄCKIG JORDUBBSPAJ MED VANILJGLASS



4 PORTIONER

PAJ

1 l jordgubbar
½ dl sirap
125 g smält smör
½ dl vispgrädde (40 %)
2 dl strösocker
1 ¼ dl vetemjöl
2 dl havregryn
1 tsk vaniljsocker

Sätt ugnen på 150 grader. Skiva jordgubbarna och lägg dem i en smord pajform, cirka 25 cm i diameter.

Blanda alla torra ingredienser i en skål. Smält smöret, blanda ner sirap och grädde. Rör ihop detta med de torra ingredienserna och häll smeten över jordgubbarna.

Grädda mitt i ugnen i cirka 45 minuter.

VANILJGLASS

5 dl grädde
1 burk kondenserad mjölk
½ dl strösocker
5 msk vaniljsocker

Blanda grädden med den kondenserade mjölken i en skål, vispa ihop detta med socker och vaniljsocker tills det blir små mjuka toppar.

Häll glassmeten i en lufttät burk och ställ in i frysen cirka 6 timmar.

Viner till Somrigt & lätt



Rosalie Rosé 2021

Torr, ekologiskt rosévin från Deidesheim. Görs på de blå druvorna Dornfelder och Regent och har en angenäm doft av röda bär, stor fruktighet med lång avslutning. Perfekt att dricka till sommarens sallader, skaldjur eller på egen hand. Servera vinet väl kylt, bäst blir det vid 6–8 grader. Nr 78406, pris 111 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast via granqvistbev.se/78406

FM Riesling QbA 2022

Halvtorr vitt vin från Deidesheim som från och med 2022 är ekocertifierat. Frisk, aromatisk doft med inslag av mandel, citrus och gröna äpplen. Smakrikt och välbalanserat med aromatiska toner. Utmärkt till sommarens sallader men även till fläskkött, pastarätter, sallad och skaldjur. Nr 5844, pris 119 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast via granqvistbev.se/5844

Petit Enira 2019

Medelfylligt, fruktigt rödvin från Domaine Bessa Valley i Bulgarien. Doft med toner av körsbär, skogsbär och vanilj. Smaken är välbalanserad med mjuka tanniner och inslag av ek. Lång eftersmak med angenäma toner av mogen frukt. Passar utmärkt att dricka till grillspett och de flesta andra kött- och grillrätter men även fylliga pastarätter. Nr 71308, pris 179 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast via granqvistbev.se/71308

La Stella Barbera d'Asti 2021

Fylligt, italiensk rödvin från Marco Bonfante som till 100 procent består av Barberadruvor. Intensiv doft med inslag av körsbär, mörka bär, örter och viol. Delikat, fruktig och frisk smak med lång finish. Passar fint till grillspett, kraftigare köttätter på gris, nöt och vilt, men även risotto och pasta. Nr 76161, pris 191 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast via granqvistbev.se/76161

Christina Orange 2022

Ekologiskt orangevin som görs på druvorna Chardonnay, Welschriesling och Sauvignon Blanc. Angenäm doft med toner av medelhavsorter, moget päron och melon. Smaken är frisk med krispig syra, mjuka tanniner och inslag av exotiska frukter och örter. Passar utmärkt till tomat- och parmesanfrittata och många vegetariska rätter. Nr 2756, pris 171 kr i Systemets fasta sortiment.

Chateau Dereszla Tokaji Aszú

Ädelsött vitt vin från Ungern med frisk doft av ekfat, honung, aprikos, ananas, apelsin och saffran. Smaken är fruktig och söt med inslag av fat, honung, apelsinmarmelad och mandelmassa. Passar fint att dricka till de flesta desserter, grönmögelost och paté. Nr 2901, pris 221 kr (500 ml) i Systembolagets fasta sortiment. Finns i de flesta Systembutiker. Aktuell årgång är 2017.

PRIMÖRVINERNA KÖPS REDAN INNAN DE FLASKTAPPAS

Chateau Dalem's fatlagringskällare i Fronsac i Bordeaux.

Som du säkert noterat lanserar vi med jämna mellanrum högklassiga viner från Bordeaux i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment. De kallas "vin en primeur" – primörviner.

Det är små partier årgångsviner från olika slott som säljs redan innan de tappats på flaskor. Försäljningen sker på vårkanten året efter druvorna skördats. Då får utvalda vinhandlare möjlighet att prova den nya årgången direkt från faten och därefter kan de lägga ett bud. Vinerna betalas kommande vår och sedan tar det ytterligare ett halvår innan de flasktappas och är klara för leverans.

– Vi får förfrågningar från Systembolaget om vad vi kan leverera och tar då kontakt med våra samarbetspartners i Bordeaux, säger Johan Granqvist, VD för Granqvist Beverage House. De hör efter vad som finns och därefter återkommer vi till Systemet om hur många flaskor som finns tillgängliga och vad de kostar.

Hur mycket som finns att tillgå av respektive primör varierar kraftigt. I vissa fall finns det kanske bara en låda med tolv flaskor medan det i andra fall kan vara flera tusen flaskor.

Att köpa in primörviner är en omständlig procedur som kräver kunskap, tålamod och ibland också en portion tur.

– Det är kul att vi kan vara med och föra den här vintraditionen vidare, säger Johan Granqvist.

TVÅ AKTUELLA PRIMÖRVINER



Château Dalem 2020. Fylligt rödvin från appellationen Fronsac i Bordeaux. Det består till 90 procent av Merlot och 10 procent Cabernet Franc. Druvorna är plockade och sorterade för hand.

Vinet, som lagrats 18 månader i ekfat, har en fruktig doft med kryddiga toner av björnbär och choklad. Smaken är mogen med välbalanserade tanniner och inslag av mörka bär, plommon och kryddor.

Château Dalem 2020 passar utmärkt att dricka till de flesta köttträtter, asiatiskt kök och även tonfisk.

Nr 92140, pris 329 kr.

Chateau Laplagnotte-Bellevue 2020. Fylligt rödvin (ekologiskt och biodynamiskt) från Grand Cru-appellationen Saint-Émilion i Bordeaux. Består till 74 procent av Merlot och 26 procent Cabernet Franc.

Det har en inbjudande doft med toner av svarta vinbär och katrinplommon. Smaken är fruktig med välbalanserade tanniner och lätta inslag av pepparmynta. Servera till grillade och stekta köttträtter, mustiga pastarätter och lagrad hårdost.

Nr 92186, pris 299 kr.





”Tillsätt starkvin eller sprit i slutet så kokar inte smaken bort”

ALKOHOL LYFTER SÅSEN

Toppa rödvinssåsen med starkvin eller någon spritsort! VinContorets kock Nichlas Fransén ger några tips och bjuder på receptet på sin barbequesås.

Madeira och portvin passar bra att använda i alla typer av mörka såser till kött och vilt, säger han. De är också utmärkta som smakförstärkare i rödvinssåser. Då kan du använda ett enklare rödvin och ändå få ett riktigt bra resultat.

Starkvin och sprit ska tillsättas i slutet, annars är risken stor att smaken kokas bort.

– Slå i strax innan servering och gör en halv minuts uppkok.

Gin passar bra som smakförstärkare i viltsåser.

– Gör såsen med viltfond och gå i med gin i slutet så får du en fin ton av enbär som passar så bra till vilt.

Whisky, helst rökig, använder Nichlas gärna till barbequesåser och som smakförstärkare i färdiga barbequesåser.

När det gäller ljusa såser till fiskrätter är det viktigt att använda vitt vin med tydlig syra eller champagne. Medan det vita vinet kan kokas med från början ska mousserande tillsättas i slutet.



**GULD
Whisky
Battle
2023**

Nichlas Franséns Black Bull BBQ-sås

½ gul lök, finhackad
3 vitlöksklyftor, finhackade
1,5 dl Black Bull whisky
(Nr 55428, pris 459 kr)
4 dl ketchup
3 msk tomatpuré
0,6 dl äppelcidervinäger
2 tsk liquid smoke
(eller 0,5 dl extra av Black Bull)
0,5 dl worcestershiresås
1dl farinsocker
2 tsk tabasco
salt och peppar

Lägg lök och vitlök i en kastrull, slå i whisky och låt sjuda cirka 10 minuter eller tills löken är genomskinlig. Slå sedan i resten av ingredienserna och låt det koka upp, dra sedan ner värmen och låt det sjuda cirka 1 timme. Smaka av med salt och peppar och ställ sedan in i kylan. Tillsätt extra whisky för mera smak. Går bra att spara såsen i lufttät burk i kylan i upp till tre veckor.



Snapsen till midsommar

Väst kustsnaps – som finns i de flesta Systembutiker – är för många det självklara valet till midsommarens maträtter. Du avnjuter den sval, men inte iskall, till inlagd sill, färskpotatis, potatisgratäng, gravad lax med mera!

Väst kustsnaps är smaksatt med nypon, slånbar och björnbär. Doften är finstämd med toner av nypon och mörka bär, smaken är fruktig med lite sötma och brett i slutet.

Väst kustsnaps känns lätt igen tack vare den runda, glasklara flaskan med riktig kork – som med lite fantasi faktiskt kan liknas vid en lysboj. Flaskan pryds av en etikett som tillverkats av västkustkonstnären Kaya Hansson.

Väst kustsnaps, som sedan länge finns i Systembolagets ordinarie sortiment, produceras av Brennerei Back i Pfalz i södra Tyskland efter vårt eget recept. Den ingår också i vår röda snapsback.

Nr 293, pris 269 kr (500 ml). Saknas Väst kustsnaps i din Systembutik, be personalen beställa hem den.

STÄLL RÖDA BACKEN MITT PÅ BORDET!

Röda Backen i Systembolagets fasta sortiment passar utmärkt att ställa fram på midsommarbuffén. Den innehåller två flaskor á 50 ml av sex snapsar med klassiska svenska smaker.

Annebergs Kornbrännvin är ett klassiskt brännvin med lätta toner av honung, rund och mjuk smak med stark avslutning. Tillverkades ursprungligen på Annebergs Gård i Dimbo utanför Tidaholm.

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

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

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

Hirkum Pirkum är smaksatt med Johannesört, honung och sherry.

Väst kustsnaps får sin smak av nypon, slånbar och björnbär.

Nr 141, pris 309 kr. Saknas den i din butik, be personalen beställa hem.



SOMMARFAVORITEN

För många är **Favaíto Moscatel do Douro** lite av sommarens favoritdryck! Druvig och lätt kryddig med toner av russin, dadlar, aprikosmarmelad och apelsin.

Favaíto är ett portugisiskt starkvin som förstärks med druvspirt. Efter skörd fermenteras druvorna några dagar innan 77-procentig druvspirt tillsätts och jäsningen avbryts. Metoden ger maximalt med smak och färg.

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

Favaíto säljs i multipack med 10 flaskor á 55 ml. Nr 74864 i beställningssortimentet, pris 162 kr. Beställ enklast på granqvistbev.se/74864

HONEYSUCKLE FAVAÍTO

1 flaska Favaíto á 55 ml
3 cl honungsvatten
2 cl svensk äppelcider
krossad is

Gör honungsvatten genom att koka upp 1 del valfri honung och 2 delar vatten. Låt blandningen svalna (förvara i glasflaska så kan du spara den i kylan till senare tillfälle). Blanda ingredienserna i en shaker och servera i valfritt glas med is.

FAVAÍTO BONITO MOJITO

1 flaska Favaíto
½ limeskiva
sodavatten
2 tsk råsocker
4–5 isbitar
krossade färska myntablad

Lägg limeskivan och några myntablad i botten på ett stadigt glas. Stöt limeskivan och myntan försiktigt ett par gånger, använd gärna ett sked-skaft. Häll i råsocker, sodavatten och Favaíto. Avsluta med iskross och rör om.

FAVAÍTO LIQOURICE

1 flaska Favaíto
1 droppe lakritssirap
3 cl honungsvatten
sodavatten
isbitar
lakritsstång eller lakritsrot som dekor

Blanda alla ingredienser i en shaker och skaka noggrant. Servera i mindre glas och dekorera med godislakritsstång eller äkta lakritsrot.

Fler drink-recept på granqvistbev.se



Växtsamlaren plockar växter till prisad gin

Glendalough Wild Botanical Gin är något alldeles extra: Destilleriet använder endast vilda växter som smaksättare. De plockas året runt av Geraldine Kavanagh, troligtvis Irlands enda heltidsanställda växtsamlare.

Växtsamlaren Geraldine Kavanagh på spaning i Wicklow Mountain.

Gin har fått en renässans tack vare många nyetablerade destillerier. Gintrenden är stark både här hemma och i stora delar av världen. Vi på Granqvist Beverage House är mycket stolta över vår irländska gin från Glendalough Distillery i Wicklow, söder om Dublin. Deras Wild Botanical Gin smaksätts med växter från de omgivande skogarna i Wicklow Mountain, känt som Irlands trädgård.

Glendalough är ett av få destillerier som har en egen växtsamlare. Året runt går Geraldine Kavanagh dagligen ut i naturen med sin korg och samlar vilda växter för att använda som smaksättare.

Medan andra destillerier använder torkade växter hamnar hennes nyplockade i destillationspannan direkt.

Geraldine Kavanagh tycker att smak och doft försvinner om växterna inte används på en gång. Tidskrävande kan tyckas, men kvalitetstänk och hårt arbete lönar sig.

Wild Botanical Gin, som har fått flera prestigefulla internationella utmärkelser, har en fräsch doft med toner av enbär, citrus och tall.

Smaken är angenäm med inslag av sommarblommor och höstfrukter med ett kryddigt avslut.

Nr 85466, pris 499 kr i beställningssortimentet. Beställ via granqvistbev.se/85466



Gin Dalmatian är en drink med Glendalough Wild Botanical Gin som bas. Du hittar detta och fler drinkrecept på granqvistbev.se/inspiration/recept

Vi har utökat vårt sortiment av destilleribetecknad whisky från Duncan Taylor. Den oberoende buteljeraren i Huntly i Speyside har en av de största privata samlingarna av whiskyfat med skotsk, lagrad single malt och single grain.

NYA GODBITAR FRÅN DUNCAN TAYLOR

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

Glentauchers grundades 1898 och lades ner 1985. Startade på nytt 1992 och i dag ingår whisky härifrån i Ballantine's Blend.

Söt doft av korn, gröna äpplen, pepprig ek och viss örtighet. Rikt kryddig smak med stor fruktighet och liten jordighet. Perfekt som apéritif, till mörk choklad, cigarrer samt till kaffet efter maten.

Nr 85114, pris 1.546 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/85114

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

Whisky från välkänt destilleri i Kirkwall på Orkney med anor från början av 1800-talet. Tillverkningen sker i uråldriga stenbyggnader och två kölnor med pagodtak.

Angenäm doft av sultanrussin, clementiner, vaniljfudge och lätt rök. Smak med inslag av marmelad, ljungrök, ek, mörka russin, mjukt läder och farin. Avnjut som apéritif, till mörk choklad, cigarrer samt till kaffet efter maten.

Nr 85135, pris 3.396 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/85135

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

Whisky från välkänt destilleri i Kirkwall på Orkney med anor från början av 1800-talet. Tillverkningen sker i uråldriga stenbyggnader och två kölnor med pagodtak.

Angenäm doft av ljung, frukt, honung, citron, eukalyptus, mandel, vanilj och salt havsbris. Smak med ton av kex och citron, färskt bröd med salt och honung, kryddor och örter. Avnjut som apéritif, till mörk choklad, cigarrer samt till kaffet efter maten.

Nr 85086, pris 3.296 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/85086



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

Knockdhu Distillery startade år 1894 i Banffshire och har varit stängt i flera omgångar. Startade på nytt 1989 efter att ha köpts av Inver House Distillers. Knockdhu är gaeliska och betyder Svarta Kullen.

Doft med toner av apelsinblommor, mjölkchoklad och kakor. Fräsch smak med inslag av honung, brun farin och körsbär, karamell och rostad ek. Perfekt att avnjuta som apéritif, till mörk choklad, cigarrer samt till kaffet efter maten.

Nr 85136, pris 1.446 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/85136

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

Whisky från välkänt destilleri på ön Islay. Grundades år 1815 när whiskyproduktionen hade blivit mer lönsam än jordbruk.

Doftar saltkaramell, honungskaka, ljus sirap och kolnad ek. Söt smak med salta inslag, sirap, ton av torkad frukt, rökig. Avnjut den som apéritif, till mörk choklad, cigarrer samt till kaffet efter maten.

Nr 85121, pris 2.096 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/85121

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

Tullibardine ligger i Blackford, Eastern Highlands och började sin verksamhet 1947. Verksamheten lades ner 1993 men startade på nytt 2003 tack vare en grupp privata investerare som 2011 sålde till Terroir Destillers.

Oljig doft med toner av vaniljyoghurt och ek. Smak med inslag av frukttårta, ingefära, vanilj, te med mjölk, mörk choklad, kanel och ek. Avnjut som apéritif, till mörk choklad, cigarrer samt till kaffet efter maten.

Nr 85115, pris 1.196 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/85115

”Christina Orange är lätt att gilla”

Christina Orange 2022 är ett torrt ekologiskt orangevin från Carnuntum i Österrike med toner av exotisk frukt och örter.

– Christina Orange är ett vin som är lätt att gilla, det är okomplicerat och med god klunkabilitet, säger vinmakaren Christina Artner-Netzl.

Hon rekommenderar vinet till sparrisrätter, rätter med fisk och ljust kött. Men det passar också perfekt till många vegetariska rätter med exempelvis bönor och hummus.

Orangevin görs på gröna druvor som får jäsas tillsammans med skalerna längre tid än vanligt. Det gör att vinet blir mörkare i färgen jämfört med andra vita viner samtidigt som smakerna utvecklas på ett spännande sätt. Vanligtvis tillsätts ingen jäst utan vinet får jäsas med jäst som finns naturligt i skalerna. Det filtreras heller inte innan flasktappning.

Christina Orange är en blend av de tre druvsorterna Sauvignon Blanc, Chardonnay och Welschriesling.

Efter pressning lagras de separat: Chardonnay i ekfat, Welschriesling i ståltankar och Sauvignon Blanc i nytillverkade amforor. Den slutliga blandningen gör Christina Artner-Netzl och hennes medarbetare först i samband med flasktappningen.

Slutresultatet är ett vin med doft av medelhavsörter, moget päron och melon. Smaken är frisk med krispig syra, mjuka tanniner och inslag av exotiska frukter och örter.

Nr 2756, pris 171 kr i Systembolagets fasta sortiment.



Vinmakare Christina Artner-Netzl rekommenderar sitt orangevin till sparris, fisk, ljust kött och vegetariska rätter.



Sauvignon Blanc-vinet som ingår i Christina Orange lagras i dessa nytillverkade amforor som rymmer 750 liter vardera.

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 sida på vår webbplats. Webbadressen följer samma mönster: **www.granqvistbev.se/93034** (www.granqvistbev.se/artnr)

VITT TORRT VIN

- ☐ 93034 Les Héritiers Saint-Genys Mercurey 1er Cru Clos Marcilly Monopole Blanc 2019, Bourgogne/Frankrike   501:-

VITT SÖTT VIN

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

ORANGEVIN

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

RÖTT VIN

- ☐ 93992 Leconfield Coonawarra Cabernet Franc 2021, South Australia/Australien   169:-
- ☐ 92186 Chateau Laplagnotte-Bellevue 2020, Saint-Emilion/Bordeaux, Frankrike   299:-
- ☐ 92140 Chateau Dalem 2020, Fronsac/Bordeaux, Frankrike   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:-
- ☐ 90189 Dalva Porto Colheita 1991   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 Kornbrännvin, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum, Smålandssnaps, Västgötasnaps och Västkuistsnaps 309:-

WHISKY

- ☐ 41421 Brackla 2011 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor Octave Range, Highlands/Skottland 1.095:-

ABSINT

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

BESTÄLLNINGS- SORTIMENT

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)   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

- ☐ 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) (PRISSÄNK) 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 141:-
☐ 59413 SERA Syrah da Uve Leggermente Appassite Organic 2021, Sicilien (R) (Ekologiskt) 🍷 🌿 🍷 147:-
☐ 59420 Lorrando Nero d'Avola Organic 2019, Sicilien (R) (Ekologiskt) 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 177:-
☐ 76161 La Stella Barbera d'Asti DOC Superiore 2021, Monferrato, Piemonte (R) 🍷 🌿 🍷 🍷 191:-
☐ 73779 Valpolicella Classico Sup DOC "Ripasso" Cantina "Sciani" 2019, Veneto (R) 🍷 🌿 🍷 211:-
☐ 73765 Barbera D'Alba DOC Voerziomartini 2019, Piemonte (R) 🍷 🌿 🍷 🍷 251:-
☐ 71022 Carpané IGT Corvina Veronese Cantina "Sciani" 2017, Valpolicella, Veneto (R) 🍷 🌿 🍷 🍷 261:-
☐ 73770 DuediDue 2011, Monferrato, Piemonte (R) 🍷 🌿 🍷 267:-
☐ 73768 Maddalena Recioto della Valpolicella "I Sciani" 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:-
☐ 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 Sciani" 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 Sciani 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 (TROSE) (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 Trockenbeerenauslese 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:-



Packa ner en flaska **Petit Enira** i utflyttskorgen! Det röda bulgariska vinet passar fint till grillat och matiga pastasallader.
Nr 71308, pris 179 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/71308

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, Douro354:-
- 55349 Porto Krohn Colheita 2010, Douro384:-

- 54879 Porto Krohn Colheita 2003, Douro404:-
- 55205 Porto Krohn Colheita 2005, Douro424:-
- 52260 Porto Krohn Colheita 2006, Douro444:-
- 54896 Porto Krohn Vintage 2003, Douro524:-
- 81870 Barros Vintage 2009, Douro550:-
- 76631 Barros Colheita 1965, Douro2.200:-
- 73568 Dalva Porto Very Old Tawny 50 Years, Douro2.299:-

ÖVRIGT STARKVIN OCH MADEIRA

- 76178 Veiga Madeira Finest Full Rich 5 Y.O, Madeira (375 ml) (**PRISSÄNK**)112:-
- 74864 Favaito – Moscatel do Douro, Tras-os-Montes/Portugal (10 × 55 ml) Innehåller 10 miniflaskor162:-
- 76175 Veiga Madeira Malvazia 15 Y.O, Madeira (375 ml) (**PRISSÄNK**)212:-

SKOTSK WHISKY

- 86666 Staile Uisge The Drum Single Highland Malt, Highlands299:-
- 51277 Glen Talloch Peated Whisky301:-
- 55428 Black Bull Peated Edition Blended Scotch Whisky Duncan Taylor472:-
- 80402 Benriach 2011 Peated Single Malt 8 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range, Speyside1.102:-
- 55439 Glen Elgin 2010 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask1.152:-
- 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 Cask1.202:-
- 87982 Pearls of Scotland/Invergordon 1997 18 YO Single Grain Cask Strength, Northern Highlands1.202:-
- 53042 Ardmore Peated 2009 Single Malt 13 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask, Speyside1.398:-
- 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, Lowlands1.602:-
- 87296 Pearls of Scotland/Cambus 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Lowlands1.652:-
- 87116 Pearls of Scotland/Strathclyde 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Speyside1.652:-
- 87567 Pearls of Scotland/Invergordon 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Northern Highlands1.702:-
- 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 Highlands2.357:-
- 50506 Highland Park Sherry 2004 Single Malt 18 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask, Orkney2.357:-

- ☐ 85607 Arbikie Highland Rye 4 YO,
Eastern Highlands..... 2.998:-
- ☐ 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, Lowlands 4.710:-
- ☐ 50531 Cameronbridge 1979 Single Grain 42 YO
Cask Strength Duncan Taylor RAG Range, Lowlands 5.199:-

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)
(PRISSÄNKT)..... 499:-
- ☐ 87670 Rhum Selection Trinidad, 5YO, 45% (500 ml)
(PRISSÄNKT)..... 499:-
- ☐ 87672 Rhum Selection Paraguay 3YO, 45% (500 ml)
(Ekologisk) **(PRISSÄNKT)**..... 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) **(PRISSÄNKT)** 599:-
- ☐ 82539 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 10YO,
45% (500 ml) **(PRISSÄNKT)** 599:-
- ☐ 86535 Rhum Extra Premium Selection Fiji 11YO, 45%
(500 ml) **(PRISSÄNKT)** 699:-
- ☐ 87054 Rhum Extra Premium Selection Guyana 12YO,
45% (500 ml) 699:-
- ☐ 87608 Rhum Extra Premium Selection Barbados
15YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNKT)** 731:-
- ☐ 82505 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 24YO,
45% (500 ml) **(PRISSÄNKT)** 1.299:-

GRAPPA, GIN OCH MEZCAL

- ☐ 371 Grappa di Chardonnay, Piemonte/Italien..... 399:-
- ☐ 85466 Glendalough Wild Botanical Gin, Irland..... 499:-

ARMAGNAC

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

SVENSKA SNAPSAR

- ☐ 80138 Annebergs Kornbrännvin (500 ml) 271:-
- ☐ 87024 Bästergöken (500 ml) 271:-
- ☐ 86462 Dylletuting (500 ml) 271:-
- ☐ 86520 Fjärlil 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,
Fjärlil Vingad, Gyllenkröken, Hjärtans fröjd
samt Sunnanvind..... 309:-



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@wggh.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 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



Nicholas Fransén
Kock



Pratuntip Johansen
Kök



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen



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

➔ LÄS TIDIGARE UTGÅVOR AV VINFO

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