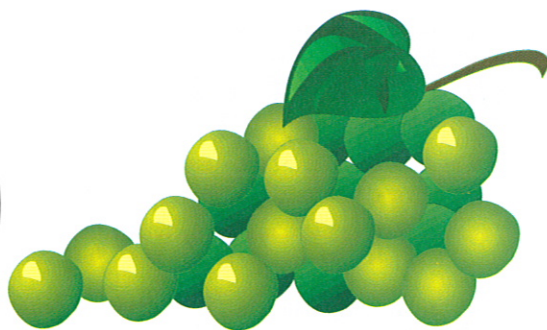


vinfo



NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR • NR 11 • MARS 1998



Exklusiva nyheter

Raritet från Sauternes och eldig chilenaar

Under våren lanserar Granqvist Vinagentur flera nya viner på Systembolaget – varav två verkligt exklusiva nyheter. Det är dels ett halvsött/sött vitt från *Sauternes* i Frankrike och dels ett medelfylligt rött från *Cachapoal Valley* i Chile.

Sauternesvinet, årgång 1987, kommer från *Chateau Raymond-Lafon*, ett vinslott som är granne med *Chateau d'Yquem*, det välkända prestigegodset som anses producera världens bästa vin – och tillika ett av de dyraste. *Chateau Raymond-Lafon*s ägare, *Charles-Henri Meslier*, har tidigare varit vinmakare på *Chateau d'Yquem*.

Chateau Raymond-Lafon, som producerar endast 20.000 flaskor per år, plockar naturligtvis sina *Sémillion*- och *Sauvignon*-druvor för hand. Avkastningen per hektar på den 16 hektar stora druvodlingen är

endast 8,5 liter. Det innebär att druvorna på en ranka räcker till ett enda glas vin...

Vinet mognar minst tre år i nya ekfat. Faten görs av ekar som är mellan 180 och 250 år gamla och vars plankor klyvs för hand med gammaldags verktyg.

Det vackert gula vinet är mycket smakerikt med inslag av ananas, grapefrukt, banan, vanilj, aprikos och honung. Vinet, som passar till krämiga ostar, speciellt *Roquefort*, fiskrätter, sorbeter och färska frukter, bör drickas svalt, men ej kylt. Det kan lagras i ytterligare tio år – minst.

Chateau Raymond Lafon finns både som hel- och halvflaska. Artikelnumren är 4150-01 respektive 4150-02 och priset är 379 respektive 202 kronor. Det saluförs endast i ett litet antal Systembutiker, men kan beställas hem av övriga.

► FORTSÄTTNING NÄSTA SIDA

AKTUELLT

Möt Granqvist på vinmässan

♥ Nu har du möjlighet att träffa Granqvist Vinagentur och även representanter från några vinproducenter – på *Chateau Grand Cru* i Örebro. Helgen den 25 och 26 april arrangeras den uppskattade vin- och ostmässan på Örebro Slott för tredje gången.

Till skillnad mot tidigare år är mässan nu öppen för allmänheten båda dagarna. Du får möjlighet att prova flera hundra viner från olika länder, provsmaka ost och gå på seminarier om vin, champagne och konjak. Biljetterna kostar 200 kronor per person.

Lennart Granqvist ingår tillsammans med *Christer Åström* från *Munskänkarna* och *Christer Svanberg* från ostimportören *Fralico* i mässans branschråd.

Granqvist Vinagentur kommer i samarbete med *SH Säljlager* och *EDDO Restauranger* också att ställa ut på *Skaraborgsmässan* i Skövde den 23–26 april.

Cashlager för krögare i väst

♥ Västsvenska näringsidkare med utskänkningstillstånd har nu möjlighet att handla direkt av Granqvist Vinagentur i Tidaholm. Det gäller samtliga varor i Granqvists sortiment, såväl vin som sprit.

I samarbete med branschkollegor lagerförs även ett omfattande urval av märkessprit, till exempel *Jack Daniel's*, *Johnnie Walker Black Label*, *Campari*, *Fernet Branca* och *Drambuie*.

Kunder som inte har möjlighet att handla direkt i Tidaholm kan göra sin beställning till Granqvist Vinagentur eller *SH Säljlager*, telefon 0500-48 60 70. Leveranstiden är då cirka två dagar. Frakten är fri vid köp av minst 60 flaskor (blandade sorter).

Vinbröderna vid Mosel

Det är här, där vinodlingarna är som brantast, som Moseldalen är vackrast och floden som opålitligast.

Vinrankorna nästan kämpar för att hålla sig kvar på de steniga sluttningarna ner mot Mosel, som de flesta dagar på året flyter fram i maktigt tempo på väg mot *Deutsches Eck* i Koblenz, där den förenas med Rhen.

Den idylliska vinstaden Zell har åtskilliga gånger drabbats av svåra översvämningar, senast under vintern för två år sedan. Tillfälliga besökare som strosar fram på huvudgatan kan häpet betrakta de markeringar om högsta vattenstånd som finns på husväggarna. Som mest har vattnet nått långt över huvudhöjd...

De återkommande översvämningarna har dock aldrig varit något problem för *Friederich Weingüter*, som har sin vinkällare och produktionsanläggning på höjderna ovanför flodens västsida.

Familjen Friederich är en institution i Zell. Redan på 1100-talet kom den förste Friederich till trakten och började bedriva vinframställning i liten skala. År 1794 grundades Josef Friederich Weingüter, familjeföretaget som i dag drivs av femte

MOSEL

TYSKLAND

generationen – bröderna *Franz Josef* och *Christian*.

– Våra egna druvodlingar i Zell med omnejd omfattar dock inte mer än 11 hektar, vilket innebär att vi köper druvor av andra odlare i Moseldalen och även från angränsande distrikt som Nahe och Rheinhessen, berättar *Franz Josef Friederich*.

BLÅ FLASKOR

Sedan flera år tillbaka samarbetar *Granqvist Vinagentur* med *Friederich Weingüter*. Det vin som funnit flest vänner i Skandinavien är *Rüdesheimer Rosengarten*, ett halvtorr vitt vin som tappas i blå flaskor.

– Att fylla vin i blå flaskor är inget nytt påfund, säger *Franz Josef Friederich*. Förr i tiden, i början av seklet, tappades allt vin i Mosel och i grann-distriktet Nahe på blå flaskor. Men när flaskproduktionen kom igång igen efter att ha legat nere under första världskriget bytte man färg på flaskorna. Mosel gick över till gröna och Nahe till bruna flaskor. De blå föll i glömska – tills nu!



Bröder som förvaltar månghundraåriga vintraditioner: *Christian* och *Franz Josef*, ägare till *Josef Friederich Weingüter* i Zell i Moseldalen.

AKTUELLT

Ny medarbetare hos Granqvist Vinagentur

♥ *Lise-Lotte Larsson*, 36 år, är sedan en tid ny medarbetare hos *Granqvist Vinagentur*. Hon kommer att ha ansvar för kontakter med restauranger, grossister och taxfreebutiker. *Lise-Lotte* har tidigare jobbat på resebyrå i Tidaholm.



Lise-Lotte Larsson

Granqvist Vinagentur ägs och drivs av *Lena* och *Lennart Granqvist*. På kontoret i centrala Tidaholm arbetar dessutom *Leine Gåvertsson*, ansvarig för ekonomi och administration, samt *Viktor Karlsson*, ansvarig för företagets data-drift. Övriga medarbetare är *Lennart Grimsholm*, ansvarig för den norska marknaden, samt *Jan Crafoord*, *Jan Eneroth* och *Dennis Eliasson*, vilka bland annat fungerar som inköpsrådgivare och föredragshållare vid vinprovningar.

På distributionssidan samarbetar *Granqvist Vinagentur* med *Dagab*, som sköter lagerhållning och leveranser till såväl Systembutiker som krogar, samt med *SH Säljlager* och *Servera*, välkända livsmedelsdistributörer i Västsverige.

Funderar du på en vinresa?

♥ Funderar du på att göra en vinresa i sommar? Kanske till någon av de idylliska vinorterna i *Franken* i Tyskland? Eller kanske till *Moseldalen* eller *Rioja* i Spanien? Kontakta oss gärna, så kan vi hjälpa till att arrangera besök hos någon eller några av våra producenter. Ring eller faxa till *Lennart Grimsholm* på 0346-500 24.

Tänk på att det är mycket bättre att resa i vindistriktet i början av sommaren än i slutet – då är såväl temperaturerna som antalet turister rimligt. Dessutom har producenterna i allmänhet bättre tid att ta hand om besökare. I höstens skördebrådska är det extra trevligt i vindistriktet men då har såväl vinbönder som producenter mycket ont om tid.

Exklusiva nyheter/forts: Camino Real Gran Reserva

♥ *Camino Real Gran Reserva 1994*, som lanseras på Systembolaget den 4 maj, är *Granqvist Vinagentur*s första chilenska vin. Det är framställt på *Cabernet Sauvignon*-druvor som vuxit på sandblandad lerjord vid foten av *Anderna* i *Cachapoal Valley*, inte långt från *San Francisco de Mostazal*, vindistriktets centralort.

Den familjeägda vingården *Camino Real*, med anor från 1879, har ungefär 100 hektar druvodlingar i dalen. *Cachapoal Valley* har ett utmärkt klimat för druvodling och då speciellt rödvinsdruvor som *Merlot* och *Cabernet Sauvignon*.

Somrarna, det vill säga från början av december till slutet av mars, är mycket torra och den sammanlagda årsnederbörden är inte större än 330 mm.

Camino Real, som på exportmarknaden samarbetar med grossistföretaget *Vina Vieya* i *Santiago*, lagrar sina viner i såväl nya ståltankar som franska ekfat. Premiärvinet i Sverige har mognat under temperaturkontrollerad jäsning i ekfat och passar utmärkt till köträtter och pasta eller som apéritif. Det kan utan problem lagras i ytterligare tre, fyra år. Lämplig serveringstemperatur: 18 grader.

Artikelnumret är 16564 och priset 63 kronor.

Nära till Nahe

Bergigt vinland mellan Rhen och Mosel



Borgar och slott, klosterruiner och branta klippor med fantastiska formationer – det är de främsta kännetecknen för Nahe, ett av Tysklands mindre vinområden.

Distriktet ligger mitt emellan Mosel och Rhen i hjärtat av delstaten *Rheinland-Pfalz* och den som besöker de mer kända vindistrikten har Nahe mer eller mindre runt hörnet.

Druvodlingarna är koncentrerade till slutningarna utmed floden Nahe, som förenar sig med Rhen vid Bingerbrück, och sidodalarna Alsenz, Glan, Gräfen- och Guldenbach.

Med en årsnederbörd på blygsamma 500 mm är Nahe ett av de regnfattigaste områdena i Förbundsrepubliken. Antalet soltimmar brukar vara omkring 1.750 per år – med andra ord ett utmärkt klimat för vindruvor.

SKIFFER OCH PORFYR

Druvodlingarna omfattar cirka 4.600 hektar på de mest skiftande jordtyper. Här finns såväl grönskiffer- och porfyrsteniga slutningar som plana sand- och lerjordar. Odlingarna börjar vid utloppet i Rhen och följer Nahe ungefär fyra mil motströms, i sydvästlig riktning.

Riesling är även här, precis som i övriga Tyskland, den dominerande druvan, följt av *Müller-Thurgau*, *Kerner*, *Silvaner* och *Sheurebe*. Några odlare sat-

NAHE TYSKLAND

tar även på rödvinssdruvor som *Spätburgunder* och *Portugieser*.

Nahe-Winzer i Bretzenheim, som Granqvist Vinagentur har samarbetat med sedan flera år tillbaka, är den ledande vinproducenten i området. Kooperativet, som grundades 1935, har drygt 850 anslutna vinbönder som tillsammans brukar omkring 1.000 hektar vinodlingar.

– Vi producerar huvudsakligen eleganta och för området typiska viner, konstaterar *Odin*

Stüber, källarmästare hos *Nahe-Winzer*. De druvor som vuxit vid mellersta och översta delen av området ger kraftiga och doftande viner medan druvor från Nahes nedre del är betydligt lättare i smak och doft.

PROVA "DR FAUST"

På Systembolaget finns det ett flertal viner från *Nahe-Winzer*, bland annat de halvtorra *Nahe Riesling Kabinett* och "*Dr Faust*" *Müller-Thurgau Qba*, Nr 5931 respektive Nr 5923.

Från *Nahe-Winzer* kommer också det prisvärda *Paradiesgarten*, Nr 3791, pris 51 kronor.

I Tyskland har vinerna från Nahe fått något av en nytänd-

ning de senaste åren, tack vare stjärnkocken *Johann Lafer*. Hans restaurang *Le Val D'Or* i *Gulden-tal* stoltserar med två stjärnor i *Guide Michelin* och själv syns han i TV titt som tätt. Han har ett eget TV-bolag som producerar underhållningsprogram, vars självklara inslag är mat och vin. *Johann Lafer* försitter självklart inte chansen att tala sig varm för Nahevinet.

Du som vill lära känna Nahe på egen hand kan med fördel följa Nahes *Weinstrasse*, en 13 mil lång och väl skyltad rundtursväg. Den passerar utsiktspunkter, historiska platser och – givetvis – ett stort antal vinstugor och värdshus.

Gott till påsk: Fisksoppa á la Peo

♥ Det här är en mustig och smakrik fisksoppa, lagom för fyra personer. Detta behövs:

- 600 gr torskfilé
- 2 fiskbuljongtärningar
- en halv liter vitt vin
- en halv liter vatten
- 2 dl grädde
- 1 paket saffran
- 1 purjolök
- en halv färsk fänkål
- 2 vitlöksklyftor
- 3 tomater
- 2 msk vetemjöl
- 2 + 3 msk smör

- 1 citron
- 30 räkor
- 1 knippe persilja

♥ Strimla purjon, fänkålen och vitlöken. Fräs dem med en del av smöret och saffran i en gryta. Tillsätt vatten, vin och buljongtärningar och låt koka i cirka fem minuter.

Därefter tillsätts grädden och tomaterna, som skalats och hackats. Skär torskfilén i två centimeter stora kuber. Lägg dem i grytan och låt koka cirka fem minuter.

Red av med mjölet som rörts ut i tre matskedar smör. Smaka av med pressad citron och vitpeppar. Tillsätt hackad persilja och de skalade räkor-na strax före serveringen.

Vintips/Sverige: Nr 12145, *Riesling Kaefferkopf*, pris 89 kronor. Nr 5936, *Baden Pinot Gris*, pris 63 kronor.

Vintips/Norge: Nr 11072, *Uva do Monte*, pris 64,80 kronor. Nr 11052, *Soave Clas-sico*, pris 97,40 kronor.

God Påsk!

AKTUELLT

Fira milleniumskiftet med eget vin från Rioja

☛ Visst vore det väl lockande att fira in det nya årtusendet med ett "eget" vin från *Bodegas Carlos Serres* i Rioja? Den möjligheten finns faktiskt! För att Riojavinets vänner inte ska glömma bort bodegans 100-årsjubileum förra året, har företaget bildat *Club de la Barrica*.

Medlemmar i den förstklassiga vinklubben får möjlighet att reservera ett numrerat vinfat av amerikansk ek och om de så önskar följa vinets utveckling vid studiebesök och provningar. I de 1.000 tunnorna, som rymmer motsvarande 240 helflaskor, mognar ett vin som verkligen blir något att fira in milleniumskiftet med – *Carlos Serres Reserva 1995*. Det är en mycket fin Riojaårgång.

1999 tappas vinet på flaskor med en personlig etikett, märkt *Mester del Vino*. Flaskorna kommer att packas i sex- eller tolvpackskartonger och leveranserna sker mellan den 15 september och 15 november 1999.

Vi vågar lova att det här vinet blir något alldeles extra och det kommer att kunna lagras i många år in på 2000-talet. Om nu inte allt skulle gå åt vid nyårsfesten...

Beräknat på de valutakurser och statliga avgifter som gäller just nu, det vill säga i mars 1998, blir priset i Sverige 129 kronor per flaska. Den eller de som önskar köpa ett eget fat kan faxa en intresseanmälan till Granqvist Vinagentur på 0502-158 88.

En Calvados med klass

☛ Du har väl lagt märke till att det finns en utmärkt Calvados från Granqvist Vinagentur i Systembolagets beställningssortiment – Nr 80077, *Calvados Grand Fine Domaine de la Vectière*. Pris 258 kronor.

Calvados är en specialitet från Normandie, tillverkad av jäst äppelmust, (cider) som destillerats två gånger.

Appellation Calvados Controlée delas upp i elva mindre appellationer,

varav *Pays d'Auge* räknas som den främsta. Huvudorten för Calvados är *Pont l'Évêque*. Är du på resa i Normandie, får du inte missa att styra in på *Route du Cidre*. Cidervägen är en upplevelse, speciellt i början av maj månad när hundratusentals äppelträd står i blom.

Domaine de la Vectière är en familjeägd firma. Calvados Grand Fine, som lagrats tre år på ekfat har en utpräglad fruktig äppelkaraktär och mycket lång eftersmak.



Kohl hyllar Winzerverein

☛ *Winzerverein Deidesheim* fyller 100 år – det berättade vi i förra numret av Vinfo. Det framgångsrika kooperativet i Pfalz, som 1995 fick *Allt om Mats* utmärkelse *Gyllene Glas*et, hyllas nu även av förbundskansler *Helmut Kohl*.

I ett två sidor långt gratulationsbrev skriver kanslern bland annat: "Winzerverein Deidesheim har förstätt vikten av att kombinera gammal vintradition med nytänkande. Kooperativet har kommit att bli en utomordentligt god representant för landskapet Pfalz, staden Deidesheim, pfalziskt vin och pfalzisk livsstil i såväl Förbundsrepubliken som långt utanför dess gränser".

Vårens nyheter på Systemet

Granqvist Vinagentur lanserar ett flertal nya viner på Systembolaget under våren. Utöver *Chateau Raymond Lafon*, *Camino Real Gran Reserva* och sherryn *Manzanilla*, som vi presenterar på annan plats i Vinfo, kommer följande nyheter.

Nr 12459 San Nicola, pris 52 kr

Ett vitt, halvtorr vin från *Basilicata*-regionen i *Apulien*, den del av Italien som delvis utgör "klacken" längst i söder. Apulien är i volym räknat Italiens största vindistrikt, men bara några få viner har lyckats göra sig kända bland den större publiken. Över 80 procent av produktionen utgörs av röda viner.

San Nicola, som kommer från vinhuset *Giacobazzi*, är ett lätt och somrigt vin som passar utmärkt till fisk- och fågelrätter eller som apéritif. Serveringstemperatur cirka 12 grader.

Säljstart på Systembolaget: 20 april.



Nr 12565 Ampelokipos Retsina, pris 36 kr

Granqvist Vinagenturs första vin från Grekland. Ett vitt torrt vin, av klassisk grekisk typ från distriktet *Tirnavos-Thessalien*, där vindruvor växer vilt sedan antikens dagar. Årgång 1996. Producent: *Vasdavanos Winery*. Vid jäsningen tillsätts kåda från pinjetallen, varefter vinet klaras och stabiliseras.

Retsina passar fint till fisk, kryddstarka rätter och – givetvis – grekisk mat. Varför inte avnjuta det till en sallad av kvisttomater, basilika, oliver och fårost! Serveringstemperatur: 12 grader.

0,5 liter. Säljstart på Systembolaget: 4 maj.

Nr 5966 Baden Dry, pris 56 kr

Ett vitt, torrt vin från *Baden*, Tysklands tredje största och dessutom sydligaste vindistrikt. Producent: *Badischer Winzerkeller*, Europas största vinkooperativ med 27.000 medlemsbönder. Vinet, som kan lagras i fyra, fem år, passar bra till ljust kött, fågel, fisk och skaldjur samt som apéritif. Bör drickas vid 10–12 grader.

Säljstart på Systembolaget: 4 maj.

Nr 6224-02 Carlos Serres Crianza, pris 42 kr

Detta medelfylliga, röda Riojavin kommer nu också i halvbutelj. Carlos Serres Crianza har en mycket frisk, bärig smak med syrligt inslag av körsbär. Finns även i helflaska och magnumbutelj.

Säljstart på Systembolaget: 4 maj.

Nr 5961 Franken Silvaner, pris 64 kr

Ett vitt, halvtorr vin från *Franken* i Tyskland. Självklart säljs det i distriktets särpräglade Bocksbeutelflaska. Producent: *GWF*. Bokstäverna står för det något långa och krångliga namnet *Gebiets-Winzergerossenschaft Franken*. Vinet, som lagrats i stål-tankar i *GWF*'s huvudanläggning i *Kitzingen* utanför *Würzburg*, vinner inte på lagring och bör drickas vid 8–10 grader. Det passar utmärkt till sparris, sallader, rätter med mycket lök, råbiff, getost och fiskrätter.

Säljstart på Systembolaget: 18 maj.

Avsändare:
Granqvist Vinagentur AB
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm

B

Porto betalt
SVERIGE

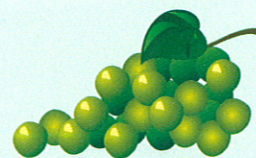
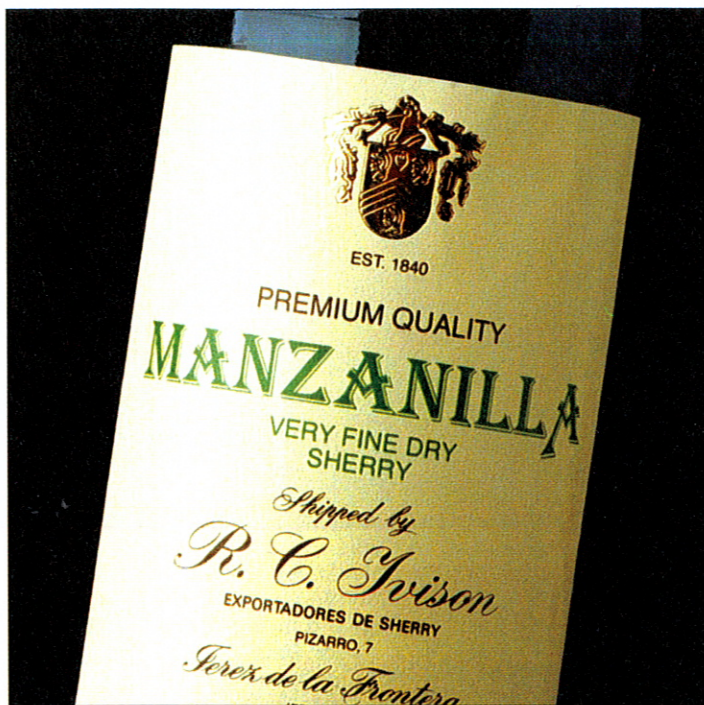
Torr nyhet från Andalusien

Granqvist Vinagentur fortsätter att utöka sitt sortiment. Ett av vårens nytillskott på Systembolaget är *Manzanilla*, en sherry från *RC Ivison* i Jerez i Andalusien. *Manzanilla*, som framställs av *Palomino*-druvor, har en ljusgul färg, en relativt stor doft med bra druvighet och inslag av jäst. Smaken är frisk, något eldig med liten sälta och en ton av valnötter.

I Sverige är av tradition de sötare sherrysorterna vanligast, men det finns även mycket torra, ljusa sherrys vars aptitretande effekter är svåra att slå.

De unga vinerna klassificeras efter sina egenskaper i två huvudgrupper, *fino* och *oloroso*. *Manzanilla*, som lagras i amerikanska ekfat, är tillsammans med *fino* den allra ljusaste, lättaste och torraste typen.

Manzanilla, som säljs i halvbutelj (37,5 cl), kostar 46 kronor. Artikelnumret är 8244.



vinfo

En tidskrift från
Granqvist Vinagentur AB
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm

Ansvarig utgivare:
Lennart Granqvist

Vinfo produceras av
Research & Result, Skövde
Telefon 0500-43 55 10

Redaktör:
Per-Olof Larsson

Fotografer:
Claes Löfgren, Per Ströhm
och Mikael Ljungström.

Tryckt i Falköping 1998 av
Svärd & Söner Tryckeri AB



Det här är Granqvist Vinagentur

Granqvist Vinagentur AB, grundad 1983, importerar kvalitetsviner från ledande vinhus i Tyskland, Italien, Frankrike, Spanien, Ungern, Portugal och Österrike. Företaget ägs av Lena och Lennart Granqvist.

GRANQVIST VINAGENTUR

Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm
Telefon 0502-148 88
Fax 0502-158 88
Granqvist.Wineagency
@swipnet.se

Granqvist Vinagentur
(Lennart Grimsholm)
Grimsholmen 228
311 92 Falkenberg
Telefon 0346-500 22
Fax 0346-500 24
granwine.grimsholm
@mailbox.calypso.net

Högt betyg för Alsacevin

Dagens Industri gjorde nyligen en provning av samtliga Alsaceviner på Systembolaget. Vinredaktören Anders Röttorp gav Granqvists vita, torra *Riesling Kaefferkopf 1995* från *Cave Vinicole de Kientzheim-Kaysersberg* högsta betyg, fyra flaskor.

Riesling Kaefferkopf, Nr 12145, som har en fruktig, mycket frisk smak med inslag av citrus och gröna äpplen, kostar 89 kronor och passar utmärkt till exempelvis fisk och kyckling.

I Systemets beställningssortiment finns det ytterligare tre viner från det välrenommerade kooperativet i Kientzheim:

Nr 82297, *Gewurztraminer*, och Nr 85842, *Riesling Patergarten 1993*, båda 79 kronor. Ett riktigt toppvin är Nr 85843, *Riesling Schlossberg Grand Cru 1991*. Druvorna kommer från den första vinodlingen i Alsace som nådde upp till *Grand Cru*, det vill säga de allra högsta kvalitetskraven, enligt fransk vinlag.

Anders Röttorp skrev nyligen dessutom att ett av Granqvists ungerska viner är bland de bästa lätta röda vinerna på Systembolaget. Det är Nr 2856, *Visontai Cabernet Franc 1995*, pris 57 kronor. Ett perfekt vår- och sommarvin!

Prinsessan från Donau

Donauprinzessin Rivaner 1996 är ett vitt torrt och smakrikt vin från *Winzer Krems*, Österrikes största och äldsta vinkooperativ. Vinet är framställt på handplockade *Rivaner*-druvor som pressats skonsamt och fått jäsa i låg temperatur. (*Rivaner* är en korsning mellan de mer kända druvorna *Riesling* och *Silvaner*.) Det passar alldeles utmärkt till fisk och skaldjur samt rätter med ljust kött, som till exempel fågel och kalv. Artikelnummer: 12926. Pris 58 kronor.

Populär tysk nu i storpack

Det vita halvtorra *Rüdesheimer Rosengarten*, som normalt säljs i en klarblå flaska, kommer nu även i storförpackning, så kallad *Bag-in-Box*. Från och med 4 maj finns vinet också i en treliters förpackning, pris 199 kronor. Artikelnummer: 6559-08.

Övriga *Bag-in-Box*-viner finns i beställningssortimentet. Leveranstid: ungefär en vecka.

Göteborg ny Granqvistkund

Göteborgs stad är ny kund hos Granqvist Vinagentur. Det betyder att samtliga krogar i kommunal regi, som till exempel restaurangerna på *Operan*, *Liseberg* och *Scandinavium*, kan välja viner från Granqvist.

Staden begärde in anbud på sina vininköp och valde därefter tre leverantörer, varav Granqvist Vinagentur, i samarbete med *Servera*, är den ena.