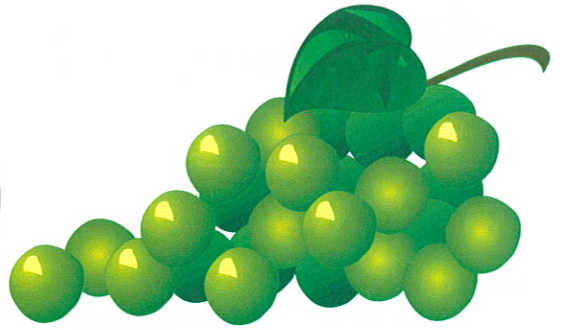


vinfo



NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR • NR 14 • JANUARI 1999

Badens Bästa

Europas största vinkooperativ satsar torrt

Tysklands viner blir allt torrare. De milda och söta viner som förr dominerade på marknaden byts allt efterhand ut mot torra.

Badischer Winzerkeller i Breisach vid Rhen är ett av de vinhus som varit drivande vid lanseringen av en helt ny vintyp – de så kallade *profilvinerna*.

Bakgrunden är att intresset för viner i mellanprisklass ökar över hela världen. Tyskland har hittills saknat viner mellan

toppkvalitet och enklare sorter. Omfattande marknadsundersökningar har lett fram till en klart definierad profil för de nya vinerna, som ska vara torra utan dominerande syra, fylliga utan att vara tunga, fruktiga men inte parfymerade.

Stor omsorg har även lagts på designen. Ett profilvin tappas alltid på en ljusgrön flaska av bordeauxtyp och etiketterna är stramt formgivna och diskret färgsatta.

► FORTSÄTTNING NÄSTA SIDA



Kaiserstuhl är det mest kända vinodlingsområdet i Badendistriktet.

AKTUELLT

Stort intresse för 30-åriga maltwhiskyn

♥ *Crìoch Aibhne*, den 30 år gamla maltwhiskyn som Granqvist nyligen lanserade i Systembolagets beställningssortiment, väcker stor uppmärksamhet. Utöver *BBC Radio Scotland* har även ett flertal svenska medier berättat om den ovanligt vällagrade maldrycken.

– En släkting besökte Skottland 1967 och köpte tre fat maltwhisky i Fettercairn och lät dem ligga kvar där, berättar *Lennart Granqvist*.



– Det är ovanligt med whisky som får ligga orörd så många år i samma fat, men i höstas tappade vi den i alla fall på flaska.

Crìoch Aibhne finns i beställningssortimentet och har artikelnummer 80691. Pris: 1.495 kronor per flaska. Men dröj inte för länge med din beställning – det finns endast ett tusental flaskor.

Whiskyn finns även som så kallad *Cask Strength*, tappad direkt från fatet med en alkoholstyrka på hela 57 volymprocent.

Du som är intresserad av att köpa *Cask Strength* kan kontakta Granqvist Vinagentur, som hjälper till med importen till Sverige. Pris: cirka 2.220 kronor. Cirka 400 flaskor finns till försäljning.

27.000 vinbönder, 35 miljoner liter vin/år

BADEN

TYSKLAND

► FORTS FRÅN SIDAN 1

Texten är tydlig och lättläst och de detaljerade uppgifterna om vinet – som den tyska vinlagen kräver – finns på en ryggetikett.

När Badischer Winzerkeller tar initiativet till något nytt, som till exempel profilviner, då får det genomslag i den tyska vinbranschen. Winzerkeller är nämligen en jätte i vinvärlden: Med en vinareal på 16.000 hektar, 27.000 vinbönder och en årlig produktion på 35 miljoner liter vin är kooperativet det överlägset största i Europa.

I vinsammanhang brukar vanligen de minsta och äldsta företagen vara de som skapar de bästa vinerna. Men Badischer Winzerkeller, som samarbetar med Granqvist Vinagentur sedan flera år tillbaka, är beviset på att det inte alltid stämmer.

600 OLIKA VINER

Kooperativet har en mycket tydlig kvalitetsprofil och producerar årligen omkring 600 olika viner som tappas i många olika sorters flaskor och säljs under många olika produktnamn.

Badischer Winzerkeller, som grundades 1952, har under åren tagit över många mindre kooperativ i Baden, Tysklands tredje största vindistrikt. Uppplantningsområdet är stort och omfattar alla de åtta vinregionerna i Baden – från Bodensjön i söder till Heidelberg i norr, en sträcka på nästan 40 mil.

Kooperativet har en egen forskningsavdelning som lägger mycket arbete på att utveckla miljöarbetet i såväl vinodlingarna som i produktionen. Vinproducenter från hela Europa kommer ofta på studiebesök.



De flesta vinbönder i Kaiserstuhl-området i Baden levererar sina druvor till Badischer Winzerkeller.

De stora naturliga kontrasterna i Baden bidrar till mångfalden av viner hos Badischer Winzerkeller. I området trivs de flesta av de vanliga tyska druvorna utmärkt, men även mer väderkänsliga sorter som till exempel *Chardonnay*, *Pinot Noir* och *Pinot Gris*.

Müller-Thurgau är den vanligaste druvan, med nästan 40 procent av arealen. Därefter följer den blå *Spätburgunder* (*Pinot Noir*), som har en andel på hela 31 procent.

VULKANISK MARK

Av Badens vinregioner är *Kaiserstuhl* och *Ortenau* de mest kända och tillika mest särpräglade. *Kaiserstuhl* är ett fascinerande, kuperat landskap på resterna av en slokad vulkan.

På den lösa, värmeabsorberande marken byggde de första vinbönderna ett komplicerat system av terrasser. Med tiden har de byggts om, renoverats och gjorts mer tillgängliga för

jordbruksmaskiner och transportfordon.

Ortenau, som ligger mellan den klassiska kurorten *Baden-Baden* och *Offenburg*, är raka motsatsen till *Kaiserstuhl*. Medan nederbörden i *Kaiserstuhl* är mycket måttliga 600–800 mm per år, faller det uppemot 1.200 mm i *Ortenau*. Medan marken i *Kaiserstuhl* är lös och lättflyktig består den i *Ortenau* mest av sten. Och vinodlingarna ligger företrädesvis i branta områden vid foten av *Schwarzwald*, det stora bergsområdet.

Ortenau, välkänt för sina utsökta *Riesling*viner, kommer att få många svenska besökare framöver. *Munskänkarna* har nämligen utsett *Durbach*, en av de mest idylliska vinorterna i området, till *Årets vinby 1999*.

Tyska vita torra viner är populära i Asien och Kina, eftersom de passar utmärkt till det österländska köket. I höstas kamade *Badischer Winzerkeller* hem både silver- och bronsmedalj vid *Shanghai International Wine Challenge 1998*, Kinas ledande dryckesmässa.

VINER FRÅN BADEN PÅ SYSTEMET

♥ Det finns två viner från *Badischer Winzerkeller* på Systemet:

Nr 5966, *Baden Dry*. Det har en lätt jordig smak med citrusnot och inslag av gröna äpplen, viss bitterhet i avslutningen. Passar utmärkt till kraftigare fiskrätter och till asiatiska rätter. Pris 59 kronor.

Nr 5936, *Baden Pinot Gris 1996*. Det har en druvig, aromatisk smak med viss längd och inslag av citrusfrukt. Passar bra till ljusa köträtter och till till asiatiska rätter. Pris 66 kronor.

Fint beröm för Granqvistviner i största vinprovningen

♥ För 27:e året i rad (!) har tidskriften *Allt om Mat* arrangerat Sveriges största vinprovning. Samtliga 1.582 vita och röda viner som finns på Systembolaget har provats och betygsatts.

Bland Granqvist Vinagenturs viner på Systemet betecknas Nr 5961, *Franken Silvaner 1995* från kooperativet GWF, pris 67 kronor, som ett fyndvin. "Utmärkt, druvtypiskt och klassiskt matvin, för kännare", lyder testpanelens omdöme.

Ett annat vin som får bra betyg är det *Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese* från det välkända tyska kooperativet *Winzerverein Deidesheim*, Nr 5042, pris 69 kronor. "Klassisk, välgjord tysk med fin syra som balans till sötman", skriver tidningen. Kooperativet har för övrigt fått *Allt om Mats* utmärkelse *Gyllene Glaset* för välgjorda viner av hög kvalitet.

Här är ytterligare ett antal vita Granqvistviner som får betyget *Mer än prisvärda* och *prisvärda* i provningen:

Nr 5966, <i>Baden Dry</i>	59:–
Nr 12926, <i>Donauprinzessin Rivaner 1996</i>	63:–
Nr 5974, <i>Schloss Crailsheim Silvaner 1996</i>	63:–
Nr 6232, <i>Winkeler Jesuitengarten Riesling 1992</i>	79:–
Nr 5930, <i>Wipfelder Zehntgraf Silvaner 1993</i>	86:–
Nr 12145, <i>Riesling Kaefferkopf 1995</i>	89:–
Nr 7211, <i>Wehlener Sonnenuhr Riesling 1995</i>	147:–

Många av Systemets övriga viner gillas inte av testpanelen. De får i många fall dräpliga omdömen. Eller vad sägs om "en nära döden-upplevelse", "läskig spansk soppa", "godsinfekterad saft-soppa" eller "Död sedan länge, ligger kvar och multnar"...

Winzer Krems

Störst och äldst vid Donau

Winzer Krems är Österrikes största och äldsta vin-kooperativ. Föregångaren till dagens kooperativ – *Hauerinnung Krems und Stein* – grundades redan 1447.

Grannstäderna Krems och Stein ligger i Kremisdalen, åtta mil väster om Wien. De är omgivna av branta vinodlingar på sluttningarna mot Donau, den centraleuropeiska pulsådern. Flertalet vinbönder i området, det vill säga i regionerna *Krems*, *Kremstal*, *Kamptal* och *Donauland*, levererar sina druvor till Winzer Krems. Vinodlingarna i dalen omfattar 2.400 hektar.

Vinodlingen utmed Donau har nästan tusenåriga traditioner och som på de flesta andra ställen var det till en början klostren som svarade för vinframställningen. Klimatet är perfekt för druvodling – dagarna är varma och torra och nätterna relativt kyliga. Dygnet temperaturvägningar gör att druvorna kan utveckla utveckla en betydlig bättre smak än i områden med jämna temperaturer.

CHARDONNAY NYHET

Winzer Krems viner framställs till största delen av *Grüner Veltliner*, Österrikes mest populära vitvinsdruva. Den täcker ungefär 65 procent av arealen, följd av *Riesling* och *Sylvaner*. Försök med "nya" druvor som till exempel *Chardonnay* har slagit väl ut och den druvan lär bli vanligare i sortimentet framöver.

På hemmaplan har kooperativets kvalitetssortiment *Kellermeister Privat* rönt uppmärksamhet och blivit mycket populärt. Det består av vita och röda viner, gjorda på druvor från de



Nyckelpersoner hos Winzer Krems: Källarmästare Franz Arndorfer och verkställande direktör Franz Ehrenleitner.

KREMSTAL ÖSTERRIKE

alla bästa odlingarna, speciellt utvalda av källarmästare *Franz Arndorfer*. Vinerna tappas upp på smala, vackra flaskor med sobert formgivna etiketter.

– Sedan några år plockar våra medlemsbönder alla druvor för hand, de fraktas i mindre behållare än tidigare och de töms direkt i vinpressarna utan några skadande omlastningar, förklarar *Ludwig Holzer*, exportchef hos Winzer Krems.

SKONSAM PRESSNING

– Våra vinpressar arbetar med lufttryck, vilket innebär att druvmusten blir av betydligt bättre kvalitet än tidigare. Används mekaniska pressar följer det utöver kärnorna alltid med en del skräp i musten, som rester av grenar och löv.

– Med den här metoden får vi viner av absolut högsta kvalitet, säger *Ludwig Holzer*. Musten klarnar snabbare, fruktigheten ökar avsevärt och vi får viner som har en mycket god smak. Vår stora kvalitetssatsning har lönat sig och vi har fått flera fina utmärkelser.

Bland dem kan nämnas en silvermedalj för *Kremser Goldberg Grüner Veltliner Kabinett 1997* i World Wine Championships i höstas, en provning som arrangeras av den amerikanska tidskriften *Wine Enthusiast*.

För närvarande finns det ett vin från Winzer Krems på Systembolaget. Det är det vita torra *Donauprinzessin Rivaner 1996*. Artikelnr 12926, pris 63 kr.

AKTUELLT

GWF i Franken fyller 40 år

♥ Grattis på 40-årsdagen, GWF! Den 3 februari 1959 slogs ett antal mindre vinkooperativ i Franken samman till ett stort – *GebietsWinzergenossenschaft Franken*. Kooperativet fick en flygande start på verksamheten, tack vare första årets vin-



skörd. Årgång 1959 blev nämligen en av de bästa årgångarna hittills under hela 1900-talet.

GWF, som vi presenterade utförligt i *Vinfo* i somras, har sin huvudanläggning i Kitzingen utanför Würzburg i norra Bayern. Sedan drygt 15 år tillbaka är *Granqvist Vinagentur GWF*:s representant i Skandinavien.

Bilden: En (vid foto-graferingen tom) flaska från GWF:s första verksamhetsår: *Iphöfer Kalb Silvaner* av årgång 1959.

Bacchus får högre kvalitet

♥ Det vita, halvtorra *Bacchus* från Nahe i Tyskland finns nu i Systembolagets ordinarie sortiment. Vinet, som produceras av *Gräflich von Hohenthalsche Weinkellerei*, blev mycket populärt när det lanserades i somras. Nu har *Bacchus* kommit som årgång 1997 och dessutom fått en högre kvalitet. Vinet ligger i och med den nya årgången på *Spätlese*-kvalitet, även om det står *Kabinett* på etiketten.

Bacchus passar utmärkt till kalvkött, kyckling, sallader, fisk och skaldjur, som apéritif eller till dessert. Lämplig serveringstemperatur är 10–12 grader.

Artikelnumret är 5975, pris 52 kronor.

SvT visar världens viner

♥ Sveriges Television satsar på en programserie om *Världens viner*, berättade vi i förra numret av *Vinfo*. Serien är nu inlagd i programtablånerna och första programmet av tio sänds söndagen den 24 januari klockan 21.15 i TV2.

Det är världsresenären *Janne Forssell* som besökt vindstrikt och vinodlare över hela världen. Han och inspelningsteamet har även hälsat på hos en av *Granqvists* producenter i Tyskland – *Weingut Groebe* i Rheinhessen.

Carl-Jan testade boxviner

♥ Vinesträdören *Carl-Jan Granqvist* testade nyligen hållbarheten bland Bag-in-Box-viner på uppdrag av ett av TV:s privatekonomiska magasin. I topp hamnade ett vin från *Granqvist Vinagentur*: Nr 6559-08, *Rüdesheimer Rosengarten* från tyska Nahedistriktet. Priset för tre liter är endast 199 kronor. Vinet finns i Systemets ordinarie sortiment.

Läs nyheterna på hemsidan

♥ På *Granqvist Vinagenturs* hemsida på Internet finns en komplett och ständigt uppdaterad förteckning över hela vinsortimentet, inklusive en utförlig beskrivning av varorna i beställningssortimentet.

På nätplasten finns även information om företaget och om de olika producenterna i till exempel Tyskland, Österrike, Spanien, Italien och Frankrike.

Adressen är <http://www.granqvist-vin.se>

Nyheter på Systembolaget

Nr 7213 Erdener Treppchen Riesling Kabinett 1997, pris 125 kr

Ett vitt, halvtorr vin från *Mosel-Saar-Ruwer* i Tyskland. Producent: *Weingut Dr. Loosen*. Vinet, som kan sparas upp till tre år, passar bra till fisk och skaldjur. Det har en medelstor doft med inslag av citrus och en frisk ung, fruktig och ren smak. Lämplig serveringstemperatur 8–10 grader.

Dr. Loosen, det är *Ernst Loosen*, en ung vinentusiast som går sina egna vägar och anses vara en av Tysklands bästa vinmakare. Han utnämndes nyligen till *Årets vinmakare* i sitt distrikt av den välrenommerade tidskriften *Alles Über Wein*.

Nr 7209 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese 1993, pris 155 kr

Ett vitt, halvtorr vin från *Mosel-Saar-Ruwer* i Tyskland. Producent även här är *Weingut Dr. Loosen*. Kan sparas upp till tre år, passar bra till eleganta fisk- och skaldjursrätter. Doftar honung och aprikos, gröna äpplen, kiwi och krusbär. Frisk, ung och fruktig smak. Lämplig serveringstemperatur 8–10 grader.

Nr 7214, Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese 1997, pris 169 kr

Ytterligare ett vitt, halvtorr vin från *Mosel-Saar-Ruwer* och *Weingut Dr. Loosen*. Vinet kan sparas upp till tre år, passar bra till fisk och skaldjur. Fruktig doft med ton av citrus, äpplen, kiwi och krusbär. Frisk, ung, fruktig och balanserad smak. Lämplig serveringstemperatur 8–10 grader.



Nr 4113 Chateau Fontebride 1996, pris 199 kr

Ett vitt, sött vit från *Sauternes* i Frankrike. Producent: *Château Fontebride* i Preignac. Slottet ägs av bröderna *Robert, Hervé och Patrick Lamothe* och är klassat som *2e Cru Classé*. Vinodlingarna omfattar 22 hektar och domineras av *Sémillon*-druvor. Vinet, som bör drickas svalt, passar utmärkt till krämiga ostar, fiskrätter, sorbeter och färska frukter.

Säljstart: 4 januari.

Nr 5993 Rauenthaler Gehr Riesling Spätlese 1989, pris 89 kr

Ett vitt, halvtorr vin från *Rheingau* i Tyskland. Producenten är även här *Verwaltung der Staatsweingüter/Kloster Eberbach*. Vinet har jäst åtta månader i stältankar innan det tappades på flaska. Det kan lagras upp till två år, bör drickas vid 10–12 grader och passar utmärkt till pasta, fisk- eller kycklingrätter, milda ostar, sallad eller som sällskapsvin.

Säljstart: 4 januari.

Nr 26526 San Francisco de Mostazal Cabernet Sauvignon, pris 69 kr

Ett medelfylligt rött vin från *Cachapoal Valley* i Chile. Producent: *Camino Real*. Vinet är framställt på *Cabernet Sauvignon*-druvor som vuxit på sandblandad lerjord vid foten av *Anderna*, inte långt från *San Francisco de Mostazal*, vindistriktets centralort. Det är ekfatlagrat och har en rund, mjuk smak. Passar utmärkt till köttätter och pasta eller som apéritif. Det kan utan problem lagras i ytterligare tre, fyra år. Lämplig serveringstemperatur är 18 grader.

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*.

Säljstart: 1 mars.

Granqvist Vinagentur har ytterligare ett vin från samma vingård i Systemets ordinarie sortiment: Nr 16564, *Camino Real Gran Reserva*, pris 67 kronor.



Nr 5994 Steinberger Riesling Spätlese 1989, pris 159 kr

Ett vitt, halvtorr vin från *Rheingau* i Tyskland. Producenten är *Verwaltung der Staatsweingüter/Kloster Eberbach*. *Steinberg* anses vara en av de absolut främsta vinodlingarna i *Rheingaudistriktet*. Här har druvor odlats sedan 1200-talet. Det här vinet har jäst i stältankar innan det tappades på flaska. Kan lagras i ytterligare fem–tio år, bör drickas vid 10–12 grader och passar utmärkt till fisk- och skaldjursrätter, ljus kött eller som sällskapsvin.

Producenten är delstaten *Hessens* vingods med centralförvaltning i *Eltville*. Det kända kloster *Eberbach*, vars munkar framställde vin redan på 1200-talet ingår också i godset.

Säljstart: 1 mars.

Nr 391 Armagnac Domaine d'Ognas XO 10 år, pris 345 kr

En klassisk armagnac av högsta kvalitet, producerad av *Domaine Départemental d'Ognas* i *Arthez-d'Armagnac*. Den är framställd på destillat av *Ugni blanc*- och *Follie blanche*-druvor och har lagrats åtta år på fat, gjorda av utvalda ekar som vuxit på domänens egna marker. Armagnacen har en vacker gul färg, välutvecklad bukett och en mycket angenäm smak.

Domaine d'Ognas framställer sin armagnac i en träkolseldad destilleringsapparat från 1804 – den äldsta i hela området.

Säljstart: 1 mars.

Nr 3997 Chateau Lamarche Canon "Candelaire" 1996, pris 172 kr

Ett rött, medelfylligt vin från distriktet *Canon Fronsac* i Frankrike. Producent: *Chateau Lamarche Canon*. Vinet har jäst i ekfat 16 månader innan det tappades på flaska. Kan lagras i ytterligare fem–tio år, bör drickas vid 17–19 grader och passar bra exempelvis till kött (speciellt biffstek), fågel och vilt.

Chateau Lamarche Canons vinodlingar omfattar endast fem hektar och den totala årsproduktionen är 12.000 flaskor. *Canon Fronsac* ligger i östra *Bordeaux* och gränsar bland annat till *Pomerol* och *Saint-Emilion*.

Säljstart: 6 april.

BEGRÄNSAD EFTERSÄNDNING

Vid definitiv eftersändning återsänds försändelsen med nya adressen på baksidan (ej adressidan).

B

Porto betalt

SVERIGE

Gårdskrog med tusenåriga anor

Det är inte många som kan ståta med samma långa historia som *Orreholmens Kungsgård* mellan Falköping och Tidaholm. Redan på 1000-talet uppfördes gården av vikingadrottningen *Sigrid Storråda* och 1540 utsågs den till så kallad kungsgård av *Gustav Vasa*, som bebodde den under sina otaliga resor.

1993 övertogs den praktfulla huvudbyggnaden med tillhörande park av *Eva* och *Lars Tagæus*, som gjutit nytt liv i den anrika miljön och förvandlat Orreholmen till ett populärt ställe för konferenser och festarrangemang.

– Vi har lagt ned stora ansträngningar på att återskapa en gammaldags atmosfär. Bland annat har vi besökt massor av auktioner och möblerat hela huset med möbler från 1700- och 1800-talen, berättar *Lars Tagæus*.

Menyn på Orreholmen präglas av gamla traditioner, samtidigt som urvalet av viner gjorts med stor omsorg. Huvudleverantör av viner är Granqvist Vinagentur.

– Samarbetet med Granqvist fungerar mycket bra. Inte nog med att man kan tillhandahålla ett varierat sortiment av kvalitetsviner. Vi får också många goda råd i samband med de vinprovningar som vi brukar anordna i den gamla vinkällaren från 1300-talet, förklarar han.

Till favoriterna på Orreholmens Kungsgård hör Riojavinerna *Carlos Serres Crianza* och den



Krögarparet Eva och Lars Tagæus i den 600 år gamla vinkällaren på västgötska Orreholmens Kungsgård.

exklusiva *Carlos Serres Reserva Onomastica* samt *Chateau La Nauve* från Bordeaux och *Homenaje Crianza* från Navarra. Bland de vita vinerna är det bland annat vinerna från kooperativet i Deidesheim som tillhör de mest efterfrågade.

– Några viner som kommit att uppskattas av gästerna är de som kommer från Nahe-området, som till exempel "*Dr Faust*" *Müller-Thurgau* och *Rüdesheimer Rosengarten*, säger *Lars Tagæus*.

Tyska klassiker alltid säkra favoriter

De första vinerna Granqvist Vinagentur lanserade på den svenska marknaden för drygt 15 år sedan kom från *Winzerverein Deidesheim*, det välbekanta tyska kooperativet i Pfalz.

De är i dag klara favoriter på Systembolaget och allt fler upptäcker de prisvärda, vita halvtorra Rieslingvinerna.

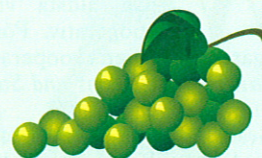
Nr 5844, *Forster Mariengarten Riesling*, pris 59 kronor, är det mest sålda vinet från Deidesheim. Det finns även i små flaskor, 250 ml för 28 kronor respektive 375 ml för 36 kronor. Ett utmärkt mat- och sällskapsvin, vars druvor har vuxit i Forst, en av många



idylliska vinorter i närheten av Deidesheim.

Nr 5042, *Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese*, pris 69 kronor är ett annat vin som hittat många vänner. Det är framställt av sent skördade druvor och ligger således i den kvalitetskategori som tyska vinlagen benämner Spätlese.

En annan favorit är Nr 6559, det vita halvtorra *Rüdesheimer Rosengarten* i blå flaska från *Weingut Friederich*, pris 59 kronor. Det finns även i storpack om 3 liter för 199 kronor samt i halvflaska för 32 kronor. Ett klart prisvärt mat- och sällskapsvin.



vinfo

En tidskrift från Granqvist Vinagentur
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm

Ansvarig utgivare:
Lennart Granqvist

Vinfo produceras av
Koncis Affärsinformation,
telefon 0500-43 55 10
Redaktör:

Per-Olof Larsson
p-o.larsson@koncis.se

Fotografer:
Claes Löfgren och
Mikael Ljungström

Tryckt i Falköping 1999 av
Svärd & Söner Tryckeri AB



GRANQVIST VINAGENTUR

Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm
Telefon 0502-148 88
Fax 0502-158 88

Internetadresser:
www.granqvist-vin.se
info@granqvist-vin.se

Granqvist Vinagentur
(Lennart Grimsholm)
Grimsholmen 228
311 92 Falkenberg
Telefon 0346-500 22
Fax 0346-500 24
lennart.grimsholm@granqvist-vin.se



Detta är Granqvist Vinagentur

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

Välkommen till Granqvist på Internet!

www.granqvist-vin.se