

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 4 🍷 DECEMBER 2016

#72

Vininfo

FYNDA 25
DRYCKER PÅ
VÅR REA!

Vi tipsar om
kluckande
julklappar

Bakad lök med
brysselkål,
champinjoner,
senap och krasse.
Recept på sidan 11.

Lyxiga
godbitar
för kalla vinterkvällar

NYHET:
Torr Tokajer



Småskalighet
skapar stor
champagne



OYSTER PERPETUAL
GMT-MASTER II IN 18 CT WHITE GOLD



ROLEX



PAGOLDHS UR
1896 120 2016

HERTIG JOHANS GATA 14, SKÖVDE. TELEFON 0500-41 03 47.

Valpolicellas toppviner i fin trälåda

I början av hösten lanserade vi en trälåda med sex flaskor vin från Azienda Agricola Scriani i Valpolicella i norra Italien (se granqvistbev.se/78759).

Intresset för lådan är stort och nu kompletterar vi med en låda riktigt fina Scrianiviner. Den innehåller tre av vineriets absoluta favoriter:

Amarone della Valpolicella Classico 2011. Ett kryddigt och mustigt rödvin med inslag av fat, lakrits och bittermandel. Perfekt till köträtter, lagrade hårdostar, matiga sallader och kryddiga pastarätter.

Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2014. Kryddigt och mustigt rödvin med tydliga toner av plommon, tobak, mörka bär och körsbär. Passar bra att dricka till köträtter, lagrade hårdostar, matiga sallader och kryddiga pastarätter.

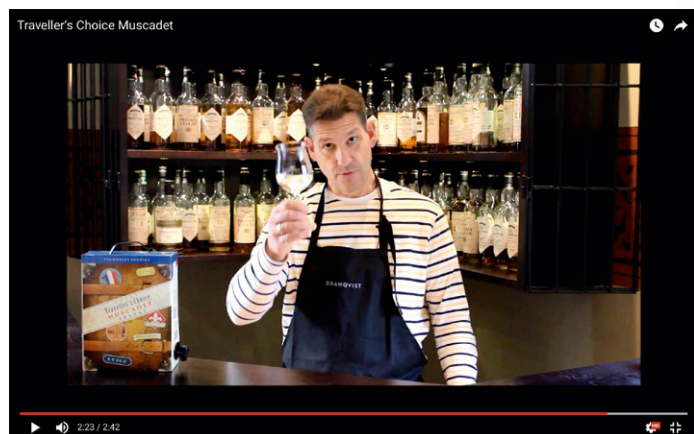
Valpolicella Classico Superiore "Rosso de Laura" 2014. Kryddigt, mustigt rödvin med ton av plommon och körsbär. Gott till stekt och grillat kött av nöt och lamm men även till lagrad hårdost och pastarätter.

Nr 76019. Pris 699 kronor för tre flaskor i trälåda i beställningssortimentet. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/76019



PERFEKT JULKLAPP!

En trälåda med tre olika toppviner från Scriani är perfekt julklapp eller present till jubilarer som gillar viner från Valpolicella. Beställ den enklast via granqvistbev.se/76019



➔ LÄR KÄNNA VÅRA VINER

Nu har du möjlighet att lära känna några av våra viner i sällskap med **Dan-Axel Flach**. Han har en gedigen, mångårig dryckeskunskap och arbetar som inköpare, logistiker och provare på Granqvist Beverage House i Tidaholm.

I den första filmen – som nu finns att se på granqvistbev.se – presenterar Dan-Axel Flach det franska, vita torra boxvinet **Travellers Choice Muscadet 2015**. Han berättar om druvan som vinet tillverkas av, distriktet där det produceras och kommenterar doft och smak samt ger förslag på vilka rätter som vinet passar till.

Travellers Choice Muscadet finns i alla Systembutiker. Nr 2158, pris 219 kronor (3 l). Se även sidan 16.

vinfo

Tidskrift från Västergötlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 22. Utgivning i maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granqvist**, e-post: info@wghh.se. Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0704-44 66 82, e-post: povb@koncis.se. Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, e-post: kvb@koncis.se. Produktion: Koncis Affärsinformation AB, Skövde. Tryck: Printagon Graphics, Helsingborg, 2016.

Vill du adressändra? Får du dubbla exemplar? Ring 0502-148 88 eller e-posta pren@vinfo.se (ange prenumerationsnr)

Slutmomentet i champagneframställningen:
Den sista jästfällningen vibreras försiktigt ner i
kapsylen innan den slutliga korken kommer på plats.



Försiktig hantering
av druvorna borgar
för bästa kvalitet
på champagnen.

Småskalighet är receptet på stor CHAMPAGNE

För familjen Haton i Champagne har kvalitet alltid gått före kvantitet. Vineriet fyller snart 90 år men det är först nu de tar steget utanför Frankrike med sina viner – som har sitt ursprung i de välskötta vinodlingarna utanför Damery.

I Champagne i norra Frankrike finns tusentals tillverkare av den världsberömda dryck som kommit att förknippas med lyx och flärd. Men många champagnehus har med tiden samlats i jättelika konglomerat med flera varumärken under samma tak och export över hela världen. De mindre, oberoende familjeföretagen som till exempel Champagne Jean-Noël Haton är lätt räknade.

– I förhållande till de stora företagen är vi ytterst små – ändå ett av de största fristående familjeföretagen i Champagne med våra femton anställda, säger exportchefen *Cathy Campana*.

Champagne Jean-Noël Haton har gamla anor och sitt ursprung i den

rörelse som grundades redan 1928 av *Octave Haton*. Företaget har därefter gått i arv inom familjen och drivs i dag av fjärde generationen under ledning av *Jean-Noël Haton* med sonen *Sébastien* vid sin sida, vilka delat upp ansvaret sinsemellan. Jean-Noëls fokus ligger på vinodlingarna där han strävar efter att uppnå högsta möjliga kvalitet i kombination med största möjliga miljöhänsyn, medan Sébastiens ansvarsområde främst är inriktat på vineri och vinkällare.

– Trots att Jean-Noël är pensionär sedan ett par år tillbaka har han ingalunda slagit av på takten. Det är inte ovanligt att man tidigt på morgnarna hittar honom ute i odlingarna för att titta till vinrankorna, berättar *Cathy Campana*.

CHAMPAGNE ÄR ETT AV VÄRLDENS NORDLIGASTE vinområden och är i sin tur uppdelat i fem olika distrikt – alla med sin egen speciella terroir, det vill säga mikroklimat och markförhållanden. Champagne Jean-Noël Haton, som har sitt säte i byn Damery, några mil söder om "champagnehuvudstaden" Reims, ligger i Vallée de la Marne – floden Marnes dalgång – och är det distrikt som ligger allra längst i söder i Champagne.

Marnedalen är framför allt känd för de blå druvorna Pinot Noir och Pinot Meunier, som trivs utmärkt i den



Jean-Noël Haton i ekfatskällaren.

BONNE ANNÉE 2017!

Skåla in det nya året i god tid innan tolvslaget så du verkligen kan avnjuta den fina smaken på Haton Brut Classic! Champagnen är lagrad minst två år och bjuder på fin fruktighet med fina toner av citrus och blommor. Välbalanserad med lång eftersmak. Nr 77637, pris 249 kr. Det finns ytterligare två viner från Haton – se nästa sida.

FLER TIPS
TILL NYÅR PÅ
SIDAN 6!



kalkhaltiga jorden, och som tillsammans med den gröna druvan Chardonnay ger cuvéen, vinblandningen, en perfekt balans.

– Chardonnay ger champagnen sin elegans, medan Pinot Noir och Pinot Meunier tillför fyllighet och fruktighet, förklarar Cathy Campana.

Totalt har Champagne Jean-Noël Haton 20 hektar egna vingårdar utspridda på sex olika byar – Damery, Boursault, Fleury la Rivière, Vauciennes, Hautvillers och Cuchery – men köper också en hel del druvor från andra vinbönder i trakten.

– Flera odlingar representerar toppskiktet i Champagne och är klassificerade som Grand Cru och Premier Cru, säger Cathy Campana.

I VALLÉE DE LA MARNE HAR VÄDRET hittills under året varit osedvanligt växlingsrikt. Under våren och sommaren kom stora nederbördsmängder, men avlöstes av några heta veckor i augusti.

– Kvaliteten på årets skörd var överlag god, men avkastningen blev något lägre än vanligt – i genomsnitt 9700 kilo per hektar mot normalt cirka 10000 kilo, till följd av regnet, förklarar Cathy Campana.

För några år sedan invigde Champagne Jean-Noël Haton ett helt nytt vineri. Det är utrustat med bland annat tre pneumatiska druvpressar och 96 temperaturkontrollerade rostfria stältankar. Tillverkningsprocessen följer champagnemetoden – méthode champenoise eller méthode traditionnelle – som är ett krav för att det mousserande vinet ska få kallas champagne. ➔

Ju längre lagring, desto bättre blir smaken. ””

Varje druvsort pressas separat och druvmusten får sedan jäsa som ett vanligt, stilla vin under några månader. Efter att de olika sorterna blandats till en väl avvägd cuvée och vinet buteljerats tillsätts socker och jäst som startar en andra jäsnings och ger upphov till de fina bubblorna. Under lagringstiden vrids flaskorna för att samla jästfällningarna vid korken innan flaskhalsen kyls ned och den frusna isproppen skjuts ut tillsammans med jästsedimentet. Slutligen fylls flaskorna upp med ett sötare vin, beroende på önskad stil på den färdiga champagnen.

Enligt de strikta regler som gäller måste den andra jäsningsen på flaska omfatta minst 15 månader. Men på Champagne Jean-Noël Haton får vinet mogna betydligt längre än så.

- Ju längre lagring, desto mer komplex och välbalanserad blir smaken. Därför är minimilagringstiden för vår standardchampagne två år och för vår årgångschampagne fem år. Men det finns inget maximum - bara ett minimum, understryker Cathy Campana.

SATSNINGEN PÅ KVALITET HAR också gett gott resultat i form av åtskilliga prestigefulla utmärkelser genom åren. Senast 2015 fick Brut Rosé och Brut Réserve 91 poäng av 100 möjliga av det amerikanska vinmagasinet Wine Spectator och Brut Classic erhöll en silvermedalj vid International Wine & Spirit Competition.

Men under alla år har Champagne Jean-Noël Hatons produkter varit förbehållna den inhemska marknaden. Det är först nu som man tagit steget utanför de franska gränserna och inlett en satsning på export, bland annat till Sverige.

- Vi har insett att det är hög tid att ta sig ur gamla hjulspår och ge fler möjlighet att avnjuta en god champagne, förklarar Cathy Campana.

Vad är hemligheten bakom en god champagne?

- Passion och tålmod i kombination med bra råvaror och en väl avvägd cuvée. Vi har allt det, svarar hon.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **JEREMIE LECONTE** M FL

➔ **Jean-Noël Haton Brut Réserve.**

Lagrad minst tre år. Stor doft av vita persikor och apelsinblom, generös smak och utomordentlig mousse. Nr 77570, pris 279 kr.

➔ **Jean-Noël Haton Brut Rosé.**

Stor doft med toner av jordgubbar och röda vinbär, välbalanserad smak med lätt rostad ton, generös eftersmak. Nr 77621, pris 299 kr.

För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se.

TOPPBETYG FÖR PREMIERE SEKT

Premiere Sekt från Rudesheim i sydvästra Tyskland är ett halvtorr mousserande som funnits i Granqvists sortiment i många år. Vid vinjournalisternas årliga provning av alla mousserande viner i Systembolagets beställnings-sortiment fick vinet bra betyg:

"Bland sekterna höjde sig Premiere Sekt över andra. Smaken är tydligt söt och fruktigt generös, ett lättsamt mingelvin", lyder omdömet som återges av Vinbanken.se.

Premiere Sekt kostar 79 kr. Nr 87077. Beställ via granqvistbev.se/87077.

➔ MER MOUSSERANDE

Vill du skåla in nyåret i spanskt mousserande föreslår vi torra **Papet del Mas Brut Nature** från Katalonien. Nr 76235, pris 109 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/76235

Vill du dricka italienskt? Då vill vi tipsa om **Atmosphere Spumante**, torrt mousserande från Piemonte. Nr 77439, pris 109 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/77439

Champagne Cuvée de Pompadour från familjevineriet Ellné är en torr champagne till osedvanligt bra pris. Nr 7395, pris 209 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/7395



LYXIG CHAMPAGNEBOX

Vill du slå på stort till nyår? Och skåla in 2017 med champagne som är något extra? Då rekommenderar vi att du beställer **In the garden of Epernay** från Champagne Ellné. Det är en lyxig box med två olika champagner av årgång 2005, året då Ellné fyllde 100 år. Båda är gjorda på 35 % Pinot Noir och 65 % Chardonnay som vuxit i de bästa lägena i Champagne. Båda vinerna bjuder på stor doft med inslag av rostad bröd och smör, lång, stor och finstämd smak med bra balans och fin mousse.

Boxen ingår i beställnings Sortimentet. Nr 76698, pris 1.195 kr. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/76698

Carmenere från hemliga dalen

Chilenska Valle Secreto Carmenere First Edition 2013 är en av december månads nyheter på Systemet.

Den blå Carmenere har gamla traditioner i Chile och är något av nationaldruva. De första sticklingarna kom från Bordeaux i mitten av 1800-talet, men länge trodde vinodlarna att det var Merlot. Det var först efter dna-analyser på 1990-talet som det visade sig att många var Carmenere – en känslig och svårödlad druva som ger fyliga, fruktiga och örtkryddiga viner.

Till skillnad från en del andra chilenska Carmenereviner, som har tydligt inslag av grönspeppar, har First Edition Carmenere istället toner av rosmarin och svartpeppar. Det passar lika bra till magert kött som till en krämig pastarätt, säger *Jefry Pitronello Baeza* på vinhuset Valle Secreto.

Valle Secreto grundades 2007 av vinprofilerna *Antonio Puntí* och *Claudio Berndt*. I en undanskymd del av Cachapoaldalen – drygt 13 mil söder om Santiago – fann de marker som visade sig vara idealiska för vinodling och har sedan dess anlagt drygt 35 hektar vingårdar med bland annat Carmenere.

Det var ett område som ingen kände till och vineriet fick namnet Valle Secreto, hemliga dalen, förklarar *Jefry Pitronello Baeza*.

Området tillhör den centrala zonen av Chile – mellan Atacamaöknen i norr och det karga Eldslandet i söder. Vinodlingarna ligger skyddade vid foten av Anderna och i kombination med en svalkande bris från havet i väster blir odlingsbetingelserna perfekta.

På Valle Secreto inleds skördearbetet i mitten av mars och avslutas i början av juni. Sist skördas druvorna till First Edition Carmenere.

Druvorna måste vara helt fullmogna för att kunna förädlas till en elegant och välbalanserad Carmenere med mjuka tanniner. Det är också förklaringen till den relativt höga alkoholhalten på 14,5 procent, säger *Jefry Pitronello Baeza*.

TILLVERKNINGEN ÄR SMÅSKALIG. Alla druvor plockas för hand i små korgar och efter pressningen får druvmusten jäsa i rostfria ståltankar innan vinet slutligen lagras på ekfat under ett år och lika länge på flaska.

First Edition Carmenere, som är först i raden av kvalitetsviner från Valle Secreto, har blivit mycket uppskattat av vinälskare runt om i världen och tilldelats flera prestigefulla utmärkelser. I år har vinet bland annat fått guldmedalj vid Sakura Wines Awards i Japan och tilldelats 91 poäng av den chilenska vinguiden Descorchados.

Nr 75690, pris 159 kronor i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast via granqvistbev.se/75690

NYHET



Noggrann kontroll av portvinsdruvorna

Titta på bilden: Tre medarbetare hos portvinshuset C. da Silva kontrollerar de nyplockade druvklasarna som just levererats till vineriet. Mannen längst bort luktar för säkerhets skull på en klase för att kolla om den håller tillräckligt bra kvalitet!

Druvorna selekteras i flera steg och slutligen är det bara de med rätt färg och form som går vidare till pressning. Vissa dagar sorteras mer än hälften av druvorna bort och får då bli enklare vinkvaliteter.

Granqvist har ett flertal viner från Dalva, som är C. da Silvas premiummärke. Du hittar samtliga i sortimentsfoldern. Detaljerad information om dem finns på granqvistbev.se. Sök på "Dalva".

➔ Ge bort årgångsport

Granqvist har ett spännande utbud av årgångsportviner från Dalva, Krohn och Barros. Du hittar samtliga under rubriken "Portvin" i sortimentsfoldern och på webben.

Vi vill speciellt tipsa om **Dalva Porto Colheita 1977**, som kan bli en perfekt present till en god vän som fyller 40 nästa år. Nr 76502, pris 709 kr. Har du en blivande trettioåring i närheten så kanske **Porto Krohn Colheita 1987** kan passa bra som present. Nr 76404, pris 595 kr. Och en nybliven 51-åring uppskattar säkert **Barros Colheita 1965**. Nr 76631, pris 1.925 kr.

Ett alternativ med mindre prislapp är **Dalva Porto Vintage 2005**. Nr 76177, pris 399 kr.

Samtliga finns i beställningssortimentet.



NYHET

EN TORR TOKAJER

Tokaj har i århundraden varit förknippat med de söta aszú-vinerna. Men på senare år har det också kommit en allt stridare ström av torra vita viner av hög klass med ursprung i området. Chateau Derezsla Furmint Dry är en god nyhet på Systembolaget i december.

I över 300 år har det söta aszúvinet framställts i Tokaj i nord-östra Ungern. Mikroklimatet i dalgången mellan Tokajberget och Karpaterna, med långa, heta somrar, milda höstar och fukt från floderna Tisza och Bodrog, ger idealiska förutsättningar för att druvorna ska angripas av så kallad ädelröta och få en hög koncentration av socker och aromämnen.

– Men att producera aszúvin är extremt riskfyllt. Det finns inga garantier för att det blir några ädelrötade druvor alls.

Produktionen av torrt vitt vin är därför ett bra sätt att sprida riskerna, säger *Gábor Weiner*, marknadschef för Chateau Derezsla.

Regionen Tokaj består egentligen av ett trettio-tal små byar med totalt ett 50-tal vinproducenter. Chateau Derezsla är en av de äldsta i området med anor sedan tidigt 1400-tal och ägs sedan år 2000 av familjen *d'Aulan* från Champagne i Frankrike. Företaget är världsberömt för sina aszú-viner, men har på senare år växlat upp sin produktion av torra vita viner med tonvikt på den inhemska druvan Furmint.

– Försäljningen av våra ädelsöta viner ökar stadigt år från år. Men det är ändå ingenting mot våra torra vita viner som väckt ett enormt stort intresse både på den inhemska marknaden och exportmarknaden. En bidragande orsak är givetvis våra flera hundra år gamla vintraditioner. Tokaj är ett starkt varumärke som förknippas med absolut högsta kvalitet, konstaterar *Gábor Weiner*.

CHATEAU DERESZLA HAR SINA vinodlingar utspridda på över 40 olika ställen i det andlöst vackra landskapet som sedan 2002 finns med på Unescos världsarvslista. Jorden är mineralrik och marken bitvis täckt med ett flera meter tjockt lager av lössjord, avlagringar av gamla flodbottnar.

Den totala arealen uppgår till cirka 120 hektar, varav huvuddelen arrenderas eller drivs av kontrakterade odlare.

– Vår styrka ligger i det breda spektrat av olika vingår-



Gábor Weiner ute i vinodlingarna vid byn Bodrogkeresztúr.

dar - i olika väderstreck och på olika höjder. Det gör att vi nästan alltid får tag på bra druvor, säger Gábor Weiner.

Druvorna plockas för hand och de enda maskiner som används på bergssluttningarna är traktorer för att transportera druvorna till vineriet. Några bekämpningsmedel eller andra kemikalier förekommer heller inte i odlingarna.

Sedan lång tid ligger vineriet vid vägkorsningen i den lilla byn Bodrogkeresztúr vid foten av Tokajberget. Där finns även vinkällaren som vindlar sig iväg flera kilometer under berget och som framför allt används för lagring av aszúviner - först på ekfat och därefter på butelj.

MEN SÅ SENT SOM FÖRRA ÅRET KOMPLETTERADES verksamheten med ytterligare en anläggning längre upp på bergssluttningen, nära den egna vingården Henye. Det nya toppmoderna vineriet, som har en yta på 6500 kvadratmeter och en kapacitet på omkring en miljon flaskor per år, används huvudsakligen för produktion av torra samt mousserande viner.

- De franska ägarna har stor betydelse för våra framgångar, både som dörroppnare på den internationella marknaden och som investerare. All utrustning som vi använder i dag har tillkommit sedan de gick in som ägare. Enbart det nya vineriet handlar om en investering på i storleksordningen 8 miljoner euro, säger Gábor Weiner.

Chateau Derezla har i dag flera olika sorters torra vita viner i sortimentet - alla med en gyllengul färg samt frisk och fruktig arom som gemensam nämnare. Det vin som nu lanseras på Systembolaget är Furmint Dry som framställs av noga utvalda druvor som sedan fermenteras och lagras under strikt temperaturkontroll i rostfria tankar.

- Furmint Dry är ett vin som passar utmärkt till fisk och skaldjur, sallader, bufféretter eller helt på egen hand. Det är ett vin som ger en fläkt av sommar - oavsett när på året det avnjuts, säger Gábor Weiner.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **MIKAEL LJUNGSTRÖM** OCH **STOCKFOOD**

➔ BESTÄLL FURMINT DRY 2015

Chateau Derezla Furmint Dry 2015 finns i beställningssortimentet. Vinet bjuder på fruktig doft med inslag av tropiska frukter, frisk och fräsch smak med mineraltoner. Det passar utmärkt att dricka till fisk- och skaldjursrätter, sallader, bufféretter samt att servera som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 8-10 grader.

Nr 73500, pris 99 kr. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/73500

Födelsedagstips: 50-årig Armagnac till 50-åringen

Levereras
i exklusiv
trätub

Känner du någon som blir 50 år nästa år - och som gillar goda drycker? Då har vi ett säkert tips: Ge bort en exklusiv Armagnac från födelseåret! Det blir garanterat en uppskattad present.

Armagnac Nismes-Delclou 1967 bjuder på en angenäm doft av vanilj, plommon och cederträ. Smaken är välbalanserad med fin avslutning. Den passar fint som digestif, till en god cigarr, mörk choklad samt lite kraftigare desserter och även gåslever.

Basen är vin framställt på de gröna, regionala druvorna Ugni Blanc och Folle Blanche. Vinet destilleras och får sedan mogna på ekfat i upp till tio år - ibland betydligt längre!

Armagnac Nismes-Delclou (50 cl) finns i Systembolagets beställningssortiment. Nr 86644, pris 1.495 kronor. Enklast beställer du den via granqvistbev.se/86644

➔ ÄLDST I VÄRLDEN

La Maison Castarède i sydvästra Frankrike är världens äldsta armagnacproducent. Verksamheten grundades 1832 av Jules Castarède och i dag är det Florence Castarède som driver verksamheten tillsammans med sin far Jean. På senare år har La Maison Castarède vunnit en rad priser i stora tävlingar, bland annat guldmedalj i International Wine & Spirit Competition 2015.



Familjen Castarèdes slott Maniban i Mauléon d'Armagnac. Här finns 16 hektar vinodlingar.

Lyxa till det med våra godbitar i advent, på uppesittarkvällar innan jul eller i mellandagarna! Välmeriterade kocken Rikard Hallberg serverar fyra enkla recept med riktigt lyxigt resultat! Gör allt eller välj ut de delar som passar dig bäst – och avnjut med goda drycker från Granqvist.

Lyxiga godbitar för midvinterkvällar

DU HITTAR
FLER RECEPT PÅ
[GRANQVISTBEV.SE/
INSPIRATION/
RECEPT](http://GRANQVISTBEV.SE/INSPIRATION/RECEPT)



Rikard Hallberg har arbetat som köksmästare på Knistad Herrgård utanför Skövde, men är i dag ansvarig för utveckling och personal på Grönsaks-huset i Skövde. Han har även jobbat som kock hos Kalf & Hansen i Stockholm och på Läckö Slott utanför Lidköping.

Fattiga riddare med björnbär, kanelmaräng och riven mandel

4 PORTIONER

4 skivor renskuren formfranska (eller kuber som på bilden t v)
2 ägg
1 dl mjöl
3 dl mjölk
1 st vaniljstång
1 krm salt

BJÖRNBÄRSSYLT

Köp färdig sylt eller koka egen:

1 kg björnbär
3 dl vatten eller äpplemust
1 kg syltsocker

färska björnbär

KANELMARÄNG

80 g äggvita (2 ägg)
80 g strösocker
80 g florsocker
1 msk malen kanel
1 krm salt

50 g rostad mandel
25 g mandelmassa

Börja med marängen – vispa äggvitan med salt och tillsätt lite strösocker åt gången till en fin fast maräng, vänd ner florsockret och sist kanelen. Bred ut på silikonmatta eller bakplåts-papper. Grädda i 95 grader tills den blir lagom krispig, men ändå lite seg i mitten. Det tar cirka två timmar.

Vispa ihop smeten till riddarna: Börja med ägg, salt och urskrapad vaniljstång, tillsätt sedan mjölet och avsluta med mjölken. Lägg brödet i smeten en stund innan stekningen så det kan suga upp smeten, dock inte så länge att det går sönder. Stek i smör på alla sidor.

Finhacka mandeln till rivet och blanda ihop med mandelmassan. Det ska vara så mycket mandel att det precis går ihop. Forma till en boll och stoppa in i frysen, rives över hela rätten vid servering.

Arrangera de fattiga riddarna lite här och var på tallriken, tillsammans med färska björnbär, sylt, maräng och riv till sist över rikligt med mandel.



Bakad lök med brysselkål, champinjoner, senap och krasse

4 PORTIONER

2 stora silverlökar
12 brysselkålshuvuden
6 champinjoner
3 msk rapsolja
100 g brynt smör
vinäger

INKOKTA SENAPSRÖN

1 dl senapsfrö
4dl vatten
4 dl äppelcidervinäger
1,5 dl socker
2 tsk salt

SENAPS- OCH KRASSEDRESSING

2 äggulor
2 msk dijonsenap
0,5 dl rapsolja
0,5 dl kallpressad rapsolja
1 dl klippt smörgåskrasse
2 msk mortlade inlagda senapsfrö havssalt

olika krassesorter, t ex vattenkrasse, blomsterkrasse

Börja med att koka in senapsfröna. Det här blir mer än vad som behövs men är härligt att ha i kylen för användning vid senare tillfälle. Koka ihop alla ingredienser, det tar cirka 1 timme. Fyll i burkar och slå på så mycket lag att det täcker fröna. Ställ i kylskåpet.

Koka smöret försiktigt tills det bryns och blir brunt, vispa ordentligt så att det bryns jämt, låt svalna.

Baka lökarna i ugn på 90 grader med brynt smör och olja, låt skalet vara kvar. Ös dem regelbundet tills de blir mjuka.

Vispa dressing på äggula, salt, senap och olja, tillsätt krasse och mortlade senapsfrön.

Plocka bladen på hälften av brysselkålen, dela resterande på mitten och stek dessa försiktigt på den skurna sidan tills de blir lagom mjuka. Stek fyra champinjoner så de blir ordentligt stekta runt om, ös kålen och svampen med fett från löken, dra av från värmen och blanda i de råa brysselkålsbladen och smaka av med vinäger och salt.

Skär tunna fina skivor av champinjonerna som är kvar.

Klyfta löken och arrangerar lökbladen runt champinjonen. Placera ut brysselkålen och den råa svampen. Slå över rikligt av det brynta smöret från löken, krassen och dressingens samt lite av de inkokta senapsfröna.

➔ VIN SOM PASSAR

Fattiga riddare: Dalva Porto Ruby Ecological.

Portvin med toner av mogen frukt och mörka bär. Nr 76220, pris 89 kr (375 ml). Beställ det på granqvistbev.se/76220

Bakad lök med brysselkål: Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2014. Pfalz/Tyskland. Halvtorr vitt vin med inslag av honung, akaciahonung och mandarin. Nr 5042, pris 99 kr i ordinarie sortiment på Systembolaget.



➔ FLER GODBITAR PÅ NÄSTA SIDA!



Stekt kavring med äpple och äppelkaramell

4 PORTIONER

KOKTA ÄPPLEN

2 syrliga svenska äpplen
3 msk Granqvists Äpple- & kaneldryck (eller äpplemust)
1 msk socker (kan uteslutas)
3 cm Sri Lanka-kanel

STEKT KAVRING

4 skivor kavring
1 msk farinsocker
2 msk smör

ÄPPELKARAMELL

1 dl socker
3 msk Granqvists Äpple- & kaneldryck (eller äpplemust)
3 msk grädde

TORKADE ÄPPLEN

1 äpple
oxalis (röd harsyra)

Skala och klyfta äpplena, koka försiktigt under lock i Äpple- & Kaneldryck eller must och eventuellt socker. Äppelklyftorna ska bli härligt genomskinliga och inte mosiga.

Mixa brödet till ströbröd (skär bort kanterna först), stek i torr panna tills det börjar torka. Tillsätt farinsockret och låt det smälta, därefter smöret. Stek relativt länge på inte för hög temperatur, men så hög att brödet börjar brynas och får lite knäckig smak.

Smält sockret till karamellen. Det ska bli så mörkbrunt som möjligt utan att bränna. Tillsätt Äpple- & kaneldryck/must och grädde. Koka ihop till god konsistens.

Skiva äpple så tunt du kan med kniv eller använd en mandolin. Torka skivorna i ugn (65 grader) eller i grönsakstork.

Garnera med oxalis (röd harsyra) för lite härlig syra.



➔ JULDRYCKEN ÄPPLE & KANEL

Granqvists juldryck Äpple & Kanel passar perfekt till desserten här ovan – och även att använda som smaksättare i receptet.

Juldrycken Äpple & Kanel är vårt alternativ till glögg. Basen är sädesprit som blandas med juice från noga utvalda äpplsorser samt kanelstänger. Resultatet är en glöggstark dryck (20 volymprocent) med stor doft av äpple och kanel. Smaken är len och mjuk med tydliga drag av kanel och äpple. Passar perfekt att dricka varm istället för glögg – eller kall till de flesta desserter.

Äpple & Kanel ingår i beställningssortimentet. Nr 88364, pris 179 kr för 700 ml. Beställ enklast via granqvistbev.se/88364

Äpple & Kanel-drycken finns även i en version med **Bourbon whiskey**. Nr 86232, pris 179 kr för 700 ml. Beställ den enklast på granqvistbev.se/86232



➔ Bakad palsternacka med ost dressing, fänkål och fläskkroketter

På granqvistbev.se finns ytterligare ett recept signerat Rickard Hallberg: Bakad palsternacka med ost dressing, fänkål och fläskkroketter (bilden ovan).

Till den här rätten rekommenderar vi det medelfylliga, fruktiga rödvinet **Castillo de Alicante 2014**. Det är ekologiskt och bjuder på stor smak med varma toner av blåbär, björnbär, kanel och lakrits. Nr 6709, pris 69 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/6709



25 drycker att **fynda**

Granqvist fortsätter sin lagerrensning. Tag chansen att fynda nedanstående varor till rejält nedsatta priser!

Samtliga drycker finns i beställningssortimentet. För utförlig information och beställning, se granqvistbev.se. Skriv in artikelnumret, till exempel granqvistbev.se/84939, så kommer du till denna drycks presentationssida.

- **Viking Wines Royal Reserve Shiraz 2011.** Rött vin från Australien. Nr 80667. Nu 189 kr (förr 229 kr).
- **Cock of the North.** Skotsk whiskylikör från Speyside. Nr 83289. Nu 349 kr (förr 395 kr).
- **Taurasi di Prisco 2003.** Rött vin från Italien. Nr 73762. Nu 249 kr (förr 299 kr).
- **La Playa Cabernet Sauvignon 2009.** Rött vin från Chile. Nr 70570. Nu 89 kr (förr 119 kr).
- **La Playa Sauvignon Blanc 2010.** Vitt torrt vin från Chile. Nr 70051. Nu 89 kr (förr 119 kr).
- **La Playa Chardonnay 2009.** Vitt torrt vin från Chile. Nr 70047. Nu 89 kr (förr 119 kr).
- **Kahurangi Chardonnay 2006.** Vitt torrt vin från Nya Zeeland. Nr 84939. Nu 99 kr (förr 139 kr).
- **Kahurangi Gewurztraminer 2006.** Vitt torrt vin från Nya Zeeland. Nr 84932. Nu 99 kr (förr 139 kr).
- **Kahurangi Mt Arthur Chardonnay 2006.** Vitt torrt vin från Nya Zeeland. Nr 84929. Nu 99 kr (förr 139 kr).
- **Kahurangi Riesling 2006.** Vitt torrt vin från Nya Zeeland. Nr 84923. Nu 99 kr (förr 139 kr).
- **Kahurangi Mt Arthur Riesling 2006.** Vitt torrt vin från Nya Zeeland. Nr 84943. Nu 99 kr (förr 139 kr).
- **Trout Valley Sauvignon Blanc 2010.** Vitt torrt vin från Nya Zeeland. Nr 78681. Nu 99 kr (förr 135 kr).
- **Wiener Gemischter Satz.** Vitt torrt vin som görs på olika druvor. Nr 2923. Pris 99 kr (förr 115 kr).
- **Arusnatico Valentina Cubi.** Fylligt och smakrikt Ripassovin från Valpolicella i norra Italien. Nr 71028. Pris 159 kr (förr 199 kr).
- **Nero d'Avola Acanteo.** Medelfylligt rödvin från Sicilien. Nr 72544. Pris 89 kr (förr 119 kr).
- **Anne Boecklin Riesling.** Vitt, torrt vin från Alsace. Nr 75245. Pris 119 kr (förr 149 kr).
- **Limoncello Opera.** Klassisk italiensk citronlikör. Nr 86110. Pris 195 kr (förr 269 kr).
- **Limoncello al Miele.** Citronlikör smaksatt med honung. Nr 70831. Pris 195 kr (förr 229 kr).
- **Losada.** Fylligt spansk rött. Nr 73287, 135 kr (förr 175 kr).
- **Villacampa del Marqués Crianza.** Fylligt rödvin från Spanien. Nr 75079. Pris 99 kr (förr 139 kr).
- **Sunny Days.** Vitt, halvtorrt vin från Moseldalen i Tyskland. Nr 70147. Pris 49 kr (förr 59 kr).
- **Cuveé Ausbruch Elfenhof.** Halvsött vitt dessertvin från Österrike. Nr 88423. 500 ml-flaska. Pris 169 kr (förr 209 kr).
- **Commandaria St Nicholas.** Sött likörvin från Cypern – perfekt till julens nötter och chokladdesserter. Nr 77120. Pris 105 kr (förr 164 kr).
- **Lodhian Malt Whisky 10 Y.O.** Fylligt, skotsk whisky. Nr 70176. Pris 299 kr (förr 349 kr).
- **Lodhian Blended Whisky.** Blend av olika Speysidesorter. Nr 80708. Pris 209 kr (förr 259 kr).

REA!



Ställ backen på julbordet

Ställ fram ett par snapsbackar från Granqvist på julbordet så kan dina gäster välja vilken sort de vill dricka till sillen eller Janssons frestelsen!

En back snaps "Röda Backen" innehåller sex olika snapsar å 50 ml av Västkuistsnaps, Västgötasnaps, Smålandssnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs Kornbrännvin. Backen finns i nästan alla Systembutiker.

Snapsarna finns även i 50 cl-flaskor. Västkuistsnaps finns i ordinarie sortiment och därmed i de flesta Systembutiker. Den får ett fint omdöme av Tasteline, som skriver så här:

"Kryddad med slånbar, björnbär och nypon – en snaps som bjuder finstämda, bäriga inslag med uns av sötma och lång eftersmak. Vi gillar den lite udda stilen och dricker den gärna till kräftorna, servera något fruktigt på bordet, exempelvis nyponmarmelad till den lagrade hårdosten".

Backen (Nr 141) kostar 289 kr. Västkuistsnaps (Nr 293) kostar 239 kr. För information om de övriga snapsarna, sök på "snaps" på granqvistbev.se.

TIPS! Tänk på att smaken på kryddat brännvin kommer allra bäst till sin rätt när det håller cirka 6–8 grader. Men prova gärna att servera snaps som håller 16–18 grader som drink till kaffet eller desserten.





– Varje detalj är avgörande för att lyckas med ett sulfittfritt vin, säger Rod Hooper.



Inte lätt att tillverka vin utan sulfit

Em's Table är ett rustikt matbord från slutet av 1800-talet som gått i arv i familjen Hooper i sex generationer. Men det är också namnet på de ekologiska viner, däribland en sulfittfri Shiraz, som tillverkas av Rod och Em Hooper på Macaw Creek i Gilbert Valley i Australien.

Macaw Creek är en anrik vingård som varit i familjen Hoopers ägo sedan den 1855 förvärvades av Rod Hoopers farfars farfar Samuel och farmors farmor Jane. Under åren 1880–1890 planterades vinrankorna och i slutet av 1880-talet var vineriet klart.

– År 1882 skaffade Samuel och Jane ett rejält matbord i cederträ. Det har allt sedan dess stått i centrum för massor av middagar och fester och blivit en symbol för livets höjdpunkter med god mat, gott vin och fin gemenskap med släkt och vänner. Därför var det naturligt att det fick ge namn åt ekologiska viner som också är förknippade med bordets fröjder, säger Rod Hooper.

Under några årtionden i slutet av 1800-talet och början av 1900-talet pågick vinproduktionen vid Macaw Creek som bäst. Men 1915, något år efter första världskrigets utbrott, fick den ett abrupt slut.

Inte förrän Rod Hooper återvände till hembygden 1992 efter en forskarkarriär på Charles Sturt University väcktes vintraditionerna åter till

liv på Macaw Creek. Under sin tid på universitetet hade han utvecklat en metod för tillverkning av viner utan sulfit och andra konserveringsmedel.

Vin är annars relativt fritt från tillsatser. Men för att bibehålla kvaliteten och förlänga hållbarheten tillsätts sulfit eller svaveldioxid – som det också kallas – till både konventionella och ekologiska viner, förutom den sulfit som uppkommer naturligt under jäsningsprocessen.

– En nära vän som är överkänslig för sulfit frågade mig om det är möjligt att tillverka ett helt sulfittfritt vin. Det blev upprinnelsen till min forskning och sedermera en av grundpelarna i vår affärsidé, berättar Rod Hooper.

Tyngdpunkten i sortimentet ligger på ekologiska viner, som är certifierade av NASAA, Australian and International Organic Certifier. Tre av dem är fria från sulfit, däribland Premium Organic Shiraz.

Är det svårt att tillverka ett sulfittfritt vin?

– Very hard, svarar han. Varenda detalj är avgörande.

Rod Hoopers metod går, enkelt uttryckt, ut på att använda en speciell sorts jäststammar som inte producerar naturlig sulfit. För att undvika oxidation täcks också vinet under tillverkning och lagring med kolsyreis samt sterilfiltreras före buteljering för att eliminera alla jästbakterier.

– När väl vinet är tappat på flaska är kvaliteten säkrad och vinet åldras sedan på samma sätt som ett konventionellt vin. Nyligen provade jag ett sulfittfritt vin från 2008 och kunde konstatera att det fortfarande hade samma komplexitet som våra andra viner, säger Rod Hooper.

➔ EM'S TABLE:S VINER PÅ SYSTEMBOLAGET

Em's Table:s två viner finns nu också på Systembolaget. De ingår i beställningssortimentet. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se.

➔ Em's Table Premium Organic Shiraz 2013.

Sulfitfri. Har fått omdömet "Bästa Köp" av tidskriften *Winestate Magazine* i augusti i år. Vinet har mörkröd färg med violetta inslag, stor doft med toner av cederträ, vanilj, björnbär och lakrits. Mjuk och rund smak med avrundade tanniner och stor fruktighet. Passar fint att dricka till lamm, gris, nöt och vilt samt till lagrade hårdostar och bufféätter. Nr 70045, pris 159 kr.

➔ Em's Table Premium Organic Riesling 2015.

Låg halt av sulfit. Vinet är flerfaldigt prisbelönat och har bland annat fått utmärkelsen *Australian Organic Wine of the Year 2015*. Det har fin ljusgul färg med gröna stänk, rik doft med inslag av citrus och lime. Välbalanserad smak med fruktiga toner. Passar perfekt att dricka till fisk och skaldjur, bufféer, vitmöglostar samt på egen hand. Nr 75518, pris 145 kr.



Macaw Creek har sina vingårdar i hjärtat av Gilbert Valley, granne med de välkända områdena Clare Valley och Barossa Valley, norr om Adelaide i södra Australien. Arealen är cirka 10 hektar och den kalkrika marken som är täckt med ett lager lerjord ger utmärkta förutsättningar för druvsorter som Shiraz, Cabernet Sauvignon, Viognier, Semillon, Malbec och Riesling. Vintarna är nederbördsrika och somrarna torra och heta.

- Ett perfekt klimat för ekologisk odling, säger Rod Hooper. Den låga luftfuktigheten gör att druvorna inte angrips av sjukdomar och därmed krävs heller inga bekämpningsmedel.

Vineriet är inrymt i den byggnad som uppfördes av Rod Hooper's förfäder i slutet av 1800-talet. Där tillverkar nu Rod och Em Hooper sina viner på ett småskaligt, hantverksmässigt sätt, däribland de som är fria från sulfit.

SULFITFRIA VINER ÄR RELATIVT OVANLIGA på marknaden och vinerna från Macaw Creek har väckt berättigad uppmärksamhet.

- Trots att vi inte gjort någon marknadsföring av dem har vi dubblat försäljningen av till exempel Em's Table Shiraz de senaste två åren. Därför är det inte uteslutet att det kan bli fler framöver. Det som i så fall står näst på tur är en ekologisk och sulfitfri Cabernet Sauvignon, säger Rod Hooper.

De ekologiska vinerna har också tilldelats flera prestigefulla utmärkelser genom åren. Em's Table Riesling utsågs till *Australian Organic Wine of the Year 2015* och Em's Table Shiraz fick fyra av fem stjärnor i det australiska vinmagasinet *Winestate 2014* och utsågs av tidningen *Till Bästa Köp* i augusti 2016.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **MACAW CREEK WINES**

BY APPOINTMENT TO
THE ROYAL DANISH COURT

OLE LYNGGAARD COPENHAGEN



HÄMTA KATALOGEN
I VÅRA BUTIKER

GÅVAN
GULD SILVER JUVELER

www.gavanjonkoping.se
Smedjegatan 7, Jönköping



ERIK JONSSONS EFTR.
GULDSMEDSAFFÄR

www.jonssonsguld.se
Marumsgatan 4, Skara



**VEGAN-
VIN!**

Gérard Sourice på Vignobles Sourice tar prov på vin i fatkällaren. Han klarar sina viner med hjälp av bentonitlera och inte med äggalbumin, som annars är den vanligaste metoden.

”
**MUSCADET ÄR
PERFEKT TILL
SKALDJUR**

Travellers Choice Muscadet i 3-liters box är ett perfekt vin till skaldjur i alla former. Franske vinmakaren Gérard Sourice dricker det själv helst till ostron.

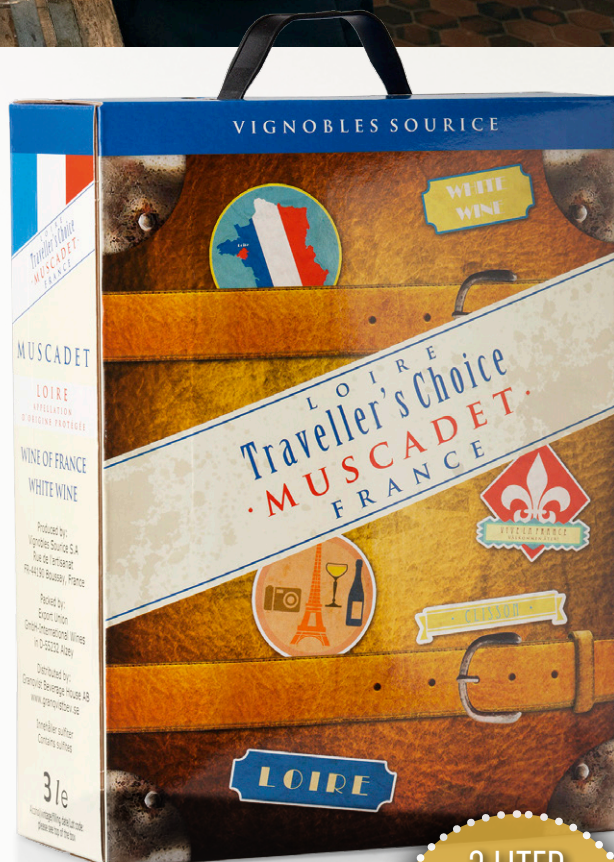
Det vita, torra vinet från Vignobles Sourice i västra Loiredalen säljs i bag-in-box i alla Systembutiker. Vinet har en fin ljusgul färg med gröna stänk, nyanse-rad, ungdomlig doft med inslag av gula plommon, melon, citrus och mineral. Smaken är mycket aromatisk med lång avslutning. Travellers Choice har fått utmärkta omdömen av de svenska vinkritikerna - exempelvis näst högsta betyg i tidskriften Allt om Vin.

”Klassiskt till naturella skaldjur men också gott till andra salta eller surliga rätter”, skriver Jens Dolk i Mitt Kök i Expressen.

Utöver fisk och skaldjur passar Travellers Choice Muscadet även utmärkt till lättare köträtter av exempelvis fågel och gris. Det kan med fördel även serveras till franska vitmögelostar, till bufféerätter eller som apéritif och sällskapsvin.

Vignobles Sourice är med sina totalt 295 hektar vinodlingar en av de största familjeägda egendomarna i Muscadet. Odlingarna domineras av Melon de Bourgogne - druvan som även kallas Muscadet rätt och slätt. Både druvan och regionen har fått ett rejät uppsving de senaste åren och vinerierna experimenterar gärna med olika stilar och metoder för att höja statusen ytterligare. Men traditionella, välgjorda Muscadetviner är stora smakupplevelser till mycket bra pris!

TILL SKILLNAD MOT MÅNGA ANDRA VINMAKARE använder Gérard Sourice och hans team bentonitlera för att klarna vinerna. Utan klarning blir vinet grumligt och oaptitligt. Det betyder att Travellers Choice Muscadet kan drickas av dig som föredrar vegansk livsstil!



→ I ALLA BUTIKER

3-litersboxen Travellers Choice Muscadet 2015 finns i ordinarie sortiment i samtliga Systembutiker i hela Sverige.

**3 LITER
219:-
Nr 2158**

Mild och fruktig julklappswhisky

Staile Uisge är vår nya allroundwhisky. Den passar såväl som apéritif och digestif som på egen hand. Varför inte ge bort en flaska i julklapp!

Staile Uisge lanserades i Systembolagets beställningssortiment under hösten och är först ut i en planerad serie egna kvalitetswhiskies från Granqvist Beverage House.

Ambitionen är att hitta fler guldkorn främst i Skottland och Irland.

- Tanken är att det ska bli ett värdefullt komplement till de rariteter som finns i vårt exklusiva sortiment Pearls of Scotland och Golden Pearl Collection, säger Lennart Granqvist på Granqvist Beverage House. Vår mångåriga samarbetspartner Gordon & Co i Glasgow spanar efter destillerier som kan leverera till oss framöver.

Staile Uisge är en mild, rund och finesserik single malt-whisky med doft och smak av frukt, malt och en aning torv. Avnjut den som den är - gärna med ett glas vatten intill. Eller till mörk choklad av god kvalitet eller varför inte en cigarr.

Råvaran är mältat korn som destillerats i enkelpannor enligt pot still-metoden. Den färdiga spriten har sedan under flera år fått mogna på ekfat som tidigare använts för bourbon innan den buteljerats.

Det karaktäristiska namnet Staile Uisge är gaeliska för "stilla vatten" och uttalas "stajl oschk".

Nr 86666, pris 289 kronor i beställningssortimentet. Du beställer Staile Uisge enklast via granqvistbev.se/86666 och hämtar ut den i din Systembutik.

289:-

Nr 86666



➔ Whiskey som skriver irländsk pubhistoria

Jack Ryan Single Malt 15YO Bourdega Sherryfinish är en av höstens whiskeynyheter från Granqvist Beverage House (Nr 89459, pris 995 kronor).

Det här är en whiskey med ovanlig historia: Sedan mer än 100 år äger familjen Ryan Beggars Bush, en av Dublins äldsta pubar med anor från 1803! Under många år köpte de whiskey från olika destillerier som lagrades till perfektion i gamla vinfat, sherryfat och portvinsfat. Men när den irländska whiskeyindustrin fick problem kunde Ryans till sist inte få tag på whiskey för "finishing" i egen regi. Men nu är verksamheten igång igen och leds av Eunan Ryan.

För mer information och beställning, se granqvistbev.se. Sök på "Jack Ryan".

➔ Massor av Granqvistwhisky

Granqvist Beverage House har ett stort och spännande whiskysortiment. Du hittar alla under rubriken "Whisky" i sortimentsfoldern i Vinfo.

Utförlig information om alla whiskysorter hittar du på granqvistbev.se, där du också kan göra dina beställningar. Sök på "whisky".

BÄSTA VINET TILL NYÅRSHUMMERN

Blir det hummer till nyår? Då föreslår vi att du fyller glaset – eller en stilig karaff – med **Forster Mariengarten Riesling 2015**. Med sin välbalanserade, druvtypiska syra passar det halvtorra vinet perfekt till skaldjur och fisk, men även till mat med asiatiska influenser.

Forster Mariengarten har kommit att bli en klassiker bland vita boxviner på Systembolaget och är sedan länge något av vinskribenternas favorit. Exempelvis har vinet fått betyget "Bästa Köp" av tidskriften Allt om Vin.

Själva boxen har nyligen uppdaterats med ny grafisk design – bland annat har färgerna förstärkts för att ge boxen ett mer kontrastrikt och tydligt utseende.

Men boxens

innehåll är samma pålitliga vin med blommig, fruktig doft med ton av päron och tropiska frukter. Smaken är druvig med inslag av päron, honung och citrus.

Vinet produceras av kooperativet i Deidesheim – den mest kända vinorten utmed tyska vinvägen. Druvorna kommer från Mariengarten i Forst, inte långt från Deidesheim. Det är en av de större sammanhängande vinodlingarna i Pfalz i sydvästra Tyskland och omfattar totalt omkring 350 hektar. Den högsta delen av odlingen ligger 270 meter över havet i skyddat läge vid foten av de uppåt 700 meter höga Haardtbergen.

Pris 245 kronor (3 l). Nr 5844. Skulle boxen inte finnas i din Systembutik, be personalen beställa hem den via Systembolagets varudepåer.

3 LITER
245:-
Nr 5844



➔ Perfekt till sushi & asiatiskt: **Deidesheimer Herrgottsacker**

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese är – precis som FM Riesling – en klassiker från vinkooperativet i Deidesheim i Pfalz i sydvästra Tyskland.

Det halvtorra vita vinet har en fin druvig doft med inslag av mogna päron, kvitten, akaciahonung och skumbanan. Smaken är halvtorr och druvig med inslag av päron, akaciahonung och mandarin.

Herrgottsacker passar fint som apéritif, till mildare ostar, sushi, asiatiska rätter, krämiga soppor och fiskrätter med söta såser. Vinet finns i de flesta Systembutiker. Nr 5042, pris 99 kronor. Skulle vinet saknas i din butik, be personalen att beställa hem det via Systembolagets varudepåer.

Winzerverein Deidesheim grundades redan 1898 och är därmed det äldsta vinkooperativet i Pfalz. De vinodlingar som kooperativets omkring 400 medlemmar förfogar över omfattar cirka 180 hektar och representerar i många fall riktiga topplägen i regionen.



Nyårsmeny på granqvistbev.se

Hummersoppa, oxfilé och pannacotta – kan det vara något att servera på nyårsafton?

Det tycker **Carl Almgren**, mest bekant som Calle Kock. Nästan tio år har förflutit sedan han tog fram en nyårsmeny exklusivt för Vinfo. Många läsare gillade rätterna redan när de publicerades första gången och när vi återpublicerade dem på granqvistbev.se för tre år sedan blev intresset ännu större.

Nu har vi uppdaterat Calle Kocks nyårsmeny med aktuella vinförslag. Till varje rätt listar vi viner i tre olika prisklasser – brons, silver och guld. Välj det alternativ som passar dig!

Här är rätterna:

- ➔ Hummersoppa med karamelliserade grönsaker.
- ➔ Grillad oxfilé med potatiskaka.
- ➔ Pannacotta med tre choklader och isad apelsinsoppa.

Du hittar recepten på granqvistbev.se (där det också finns många andra recept). Sök på "Carl Almgren".

➔ CHILENSKT VEGANVIN

Tierra Salvaje Chardonnay 2014 från Bodega Korta i Chile kan du som äter vegansk kost välja nästa gång. Vinet framställs enligt strikta kosherregler som bland annat utesluter användning av animaliska substanser. Istället för äggalbumin – som är det vanliga – klarnas vinet med hjälp av bentonitlera.

Tierra Salvaje Chardonnay bjuder på en lång, välbalanserad smak med stor frukt. Det passar utmärkt till de flesta köttfria rätter, men matchar även fisk och skaldjur.

Finns i ordinarie sortiment på Systembolaget. Nr 6275, pris 99 kronor.

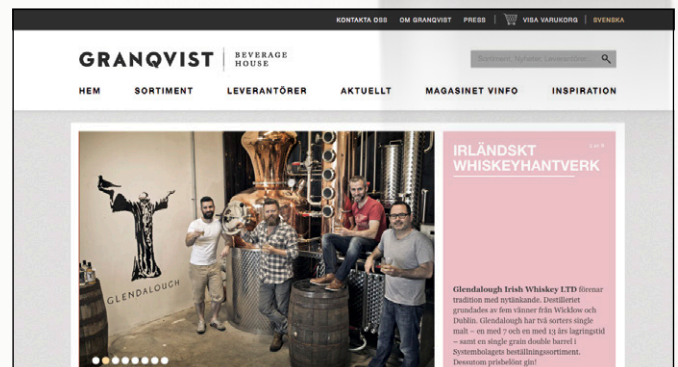
Klapptips: Fatlagrad Rhum

Rhum Extra Premium

Selection Guyana 12YO är något utöver det vanliga: Den är producerad av Demerara Distillers och har fatlagrats i tolv år. Resultatet är en rhum i världsklass som bjuder på söt doft med toner av sockerör, torkade fikon och cedertä. Smaken är rund och fruktig med sötma och kryddor. Nr 87054, pris 695 kr (500 ml).

Detta är en av sex nya exklusiva Rhum som tagits fram exklusivt för Granqvist och den svenska marknaden. Samtliga sorter har en minimiålder på tio år. Den äldsta är Trinidad 24YO från Angostura Distillery. Nr 82505, pris 1.695 kr (500 ml).

För detaljerad information om alla våra Rhumsorter och beställning, se vår hemsida, **granqvistbev.se**. Sök på "Rhum Selection".



➔ BESTÄLL DIREKT VIA VÅR HEMSIDA!

Utförlig information om våra produkter och leverantörer hittar du på **www.granqvistbev.se**. Här har du också möjlighet att beställa varor i Systembolagets beställningssortiment.

Du kan söka på vin- och producentnamn men även skriva in artikelnumret, till exempel granqvistbev.se/85800, så kommer du direkt till just denna produkts presentationssida.

Fyll i antalet flaskor du vill köpa. De hamnar i varukorgen och när du är klar leds du vidare till systembolaget.se för att slutföra beställningen! Här uppger du i vilken butik du vill hämta ut eller om du vill ha hemleverans (gäller orter med hemkörning).

➔ PÅ GÅNG I VINTER & VÅR

För anmälan och mer information, ring 0502-25 00 00 eller mejla till tidaholm@vincontoret.se.

Boka plats online på alla evenemang via vår uppdaterade webbplats, www.vincontoret.se/tidaholm

Kalendariet uppdateras löpande, se hemsidan. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

Avbokning som görs senare än 4 vardagar innan evenemang debiteras fullt pris.

Eventuell specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) ska meddelas vid bokning.

Whiskyprovarkväll

Lördagen 28 januari kl 18.00

För dig som önskar en djupdykning i whisky-kunskap. Lär dig mer om "livets vatten" och whiskyprovningens ädla konst. Hur doftar och smakar en rökgig whisky, vad innebär skak strength och vad är det egentligen för skillnad på whisky och whiskey? Efter provningen serveras buffé med tillhörande dryck i vår matsal. Priset är **895 kr per person** inklusive buffé med ett glas vin eller en öl. Den sittande provningen av fem olika whisky-sorter startar klockan 18.00. OBS! Begränsat antal platser – boka redan i dag via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00.

Gourmetkväll: Grande Italia!

Lördag 11 februari kl 18.00

Unna dig en helkväll med mat och dryck från älskade Italien! Prova fyra viner i olika stil och lär dig mer om hur de tillverkas. Efter provningen är du välkommen till vår matsal, där en trerätters gourmetmiddag serveras. Till varje rätt serveras ett glas noga utvalt vin. Självklart har både mat och dryck italienskt tema! Priset för sittande provning av fyra viner samt trerätters gourmetmiddag med ett glas vin till varje rätt är **1.295 kr per person**. Boka plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Dryckesprovarkväll

Lördag 25 februari från kl 16.00

Denna kväll har du möjlighet att njuta av många goda drycker. Den som önskar inleder kvällen med en sittande provning av mousserande vin. Lär dig mer om härligt bubblande Cava, Sekt, Spumante och Champagne! Efter provningen serveras en välsmakande buffé i vår matsal. Den sittande provningen inklusive buffé med ett glas vin eller öl kostar **595 kr**. Kl 18.30 öppnar del två av vår Dryckesprovarkväll – en minimässa med vin, skumpa och kvalitetssprit. I vår mysiga källare kan du prova de drycker du finner intressanta. Våra provningsledare guidar dig bland produkterna. Provningstationerna stänger kl 23.00. I priset, **745 kr per person**, ingår fem kuponger som du använder till provning. Dessutom en välsmakande buffé med ett glas vin eller öl. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker. Startar du med den sittande provningen av mousserande vin och sedan fortsätter med dryckesprovarkvällen är priset **995 kr** inklusive buffé med dryck. Boka via hemsidan eller på 0502-25 00 00.

Gourmetkväll:

Den torkade druvans magi!

Lördag 11 mars kl 18.00

Amarone, Ripasso och Appassimento. Tänk vilka under torkade druvor kan göra för smaken! Druvsaften blir mer koncentrerad och skapar ett kraftigt vin med karaktäristisk sötna och hög alkoholhalt. Metoden kallas appassimento. Du får njuta av dessa viner tillsammans med en femrätters gourmetmiddag. Till varje rätt provar vi två noga utvalda viner och ditt glas får påfyllning av det vin du föredrar till just den maträtten. Under hela middagen finns vår provningsledare med och vägleder dig genom de italienska vingårdarna. Priset för denna gourmetkväll är **1.695 kr per person**. Boka plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.



Hej och hå å' en flaska med rom!

Lördag 25 mars kl 18.00

Nu pratar alla om rom! Tag chansen att lära dig mer om denna "uppstickare" bland kvalitetsdrycker. En helkväll som bland annat ger dig svar på hur Rhum agricole skiljer sig från Rhum industrielle och vad som händer med smak och doft vid fatlagring. Upptäck rom i världsklass producerad med yrkesstolthet och yrkesskicklighet. Efter provningen är du välkommen att ta för dig av kvällens buffé, som serveras i vår matsal. Mätt och belåten är du sedan välkommen till vår whiskybar för att fortsätta prova rom eller whisky. Dryckerna säljs då per centiliter. Priset för sittande provning av fyra romsorter samt buffé med ett glas vin eller en öl är **895 kr**. Vi startar kvällen kl 18.00. Välkommen att boka via hemsidan eller telefon 0502-25 00 00.

Vinprovarkväll på VinContoret

Lördag 8 april från kl 16.00

Rött, vitt, rosé och mousserande! Visst förtjänar vinet en egen kväll på VinContoret? Vår Vinprovarkväll består av två delar. Du väljer själv om du vill vara med på båda, eller bara den ena av dem. Kvällen inleds med en

sittande vinprovning tillsammans med provningsledare. Lär dig mer om olika druvors unika egenskaper när vi ställer druvvärldens "kändisar" och "doldisar" mot varandra. Njut sedan av vår vinprovarbuffé med ett glas vin eller en öl. Priset för den sittande vinprovningen inklusive buffé med tillhörande dryck är **595 kr**. Kl 18.30 välkomnar vi dig till "vinmässa" i vår källare, där vi ger dig möjlighet att prova godbitar från hela världen. Smaka säkra klassiker eller utforska spännande nyheter från mer okända platser. Du väljer själv vilka viner du vill ha i glaset. Kl 20.00 serveras du kvällens buffé. I priset, **745 kr**, ingår fem vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar, kvällens buffé samt ett glas vin eller öl till maten. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. Provningstationerna i källaren är öppna till kl 23.00. Om du önskar hela konceptet, sittande provning och vinmässa, är priset **995 kr**. Boka evenemanget via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

En kväll på franska

Lördag 29 april kl 18.00

Från Bretagne i Frankrike kommer denna aftons huvudrollsinnehavare: Galetter och crêpes. Dessa anrika franska specialiteter gräddas i speciella järn och bakas på smet innehållande bovetemjöl eller vetemjöl. De matiga galetterna fylls med exempelvis skinka eller skaldjur. Crêpesen, som är söta, får ofta en fyllning av frukt, nötter eller choklad. Vi inleder denna franska afton kl 18.00 med en sittande provning av fyra fantastiska franska viner. Därefter serveras du två galetter och en crêpe. Dryck till maten köper du separat. Priset för kvällen är **695 kr per person**. Du kan boka via hemsidan eller på telefon 0502 -25 00 00.

Vår, värme och vin!

Lördag 13 maj kl 18.00

Så kom den äntligen till oss – den underbara våren! Vi välkomnar ljuset och värmen med en sittande provning av fräscha sommarviner. Därefter njuter vi av vårens smaker i form av en buffé och drömmar oss bort till ljumma sommarkvällar med en sol som aldrig vill gå ned. Vem vet, kanske går det att njuta en stund av vårvärmen på vår terrass vid kanten av Tidån? Priset för denna vårväll på VinContoret är **895 kr** inklusive ett glas vin eller en öl till buffén. Vi startar med provning kl 18.00. Boka via hemsidan eller på 0502-25 00 00.

TIDIGT
SOMMAR-
TIPS!



Fiska kräftor i Tidan

Boka in sensommarens höjdpunkt i god tid.

*Det dukas i lövsalens högvälvda rum
Och lyktorna lysa och kvällen är ljum.
Det susar i dillåkerns mäktiga kronor,
Och kräftfaten rågas med romstinna honor.*

ERIK AXEL KARL FELDT

På botten av ån Tidan, dolda för ögat under rötter och stenar, lever *Pacifastacus leniusculus*. Du känner nog mer igen den som signalkräftan. Ett litet skaldjur som kokt enligt konstens alla regler – med dillkronor, salt och kanske en skvätt öl och lite socker, smakar helt underbart. Lägg till detta en kall öl eller ett glas vin och kanske en liten snaps och vi närmar oss smakmässig perfektion.

Under två månader om året spelar signalkräftan med sin vita prick på klorna en huvudroll på VinContoret. Då agnar vi håvar och burar och ger oss ut för att fiska dessa små delikatesser, från roddbåt eller Tidans strandkant.

Kräftfisket i Tidan är en trivsamt upplevelse som vi gärna delar med dig. Den njutfulla väntan och glädjen när vi till slut drar upp en välfylld kräftbur. Eller det spännande passandet på håvarna, för att se när en kräfta kryper in och attackerar sitt byte. Precis då är det dags att dra upp!

Lördagen den 26 augusti 2017 är du välkommen att besöka oss för att fiska kräftor i den stilla framflytande ån Tidan utanför vårt hus. Vi samlas på VinContoret klockan 15.00 för fika och genomgång av kommande fiske. Klockan 15.30 är det så dags att slänga i håvar och mjär-

dar och börja jakten på Tidans röda guld. Vi fiskar tillsammans fram till klockan 18.00. Därefter har den som vill möjlighet att byta om inför kvällen. Klockan 18.30 öppnar vi dörrarna till vårt gårdshus och en provning av skaldjursviner. När glaset är tomt hälsas ni välkomna till ett vackert dukat bord med nyfångade svenska kräftor och tillbehör som hör en klassisk kräftska till.

I Kräftfiskepaketet ingår en natt i dubbelrum, inklusive frukostbuffé, på anrika Tidaholms Stadshotell. Ett familjeägt hotell med stor trivselfaktor och personlig service, som ligger endast ett stenkast från VinContoret. I hotellrummen hittar du en härlig säng, tv, skrivbord och helkaklad wc med dusch. Dessutom har du som gäst tillgång till bastu och kostnadsfritt wifi.

DATUM OCH PRIS

Datum: Lördag 26 augusti 2017.

Pris: 2.125 kr per person. I priset ingår kräftfiske med guide, kaffe och smörgås, provning av fyra viner, kräftska med ett glas vin eller en öl och en snaps samt del i dubbelrum på Tidaholms Stadshotell. Enkelrumstillägg 175 kr ger ett totalpris på 2.300 kr.

Praktisk information: Tag med lite mer robusta kläder och skor. Vi står för alla redskap som kan tänkas behövas i samband med fisket.

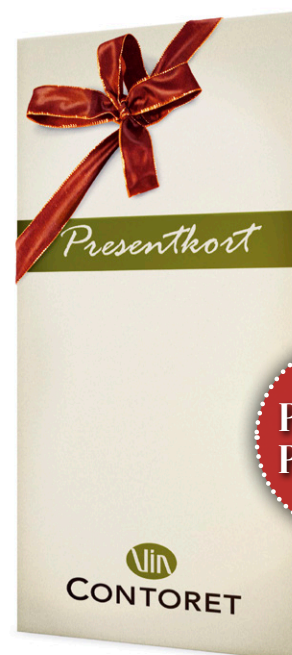
Alla kräftor som fångas släpps tillbaka i Tidan vid kvällens slut.

Kombinera konferensen med kräftor!

Under uvalda veckor i augusti och september 2017 har du möjlighet att uppleva kräftfiske i den stilla framflytande ån Tidan – direkt utanför vårt hus i Tidaholm.

Medan kräftorna kryper in i de agnade burarna passar vi på att prova några utvalda skaldjursviner. När tiden är mogen vittjar vi burarna, hämtar in fångsten och återvänder till ett vackert dukat bord med nykokta svenska kräftor och tillbehör som hör en svensk kräftska till.

Vi välkomnar grupper om minst 20 personer, såväl företag som privatpersoner. Tag med robusta kläder och skor. Vi står för alla de redskap som kan tänkas behövas i samband med kräftfisket. Boende bokas separat. För mer information och bokning, ring oss på 0502-25 00 00.



PERFEKT
PRESENT

➔ Presentkort blir uppskattad julgåva

Köp ett presentkort hos VinContoret i Tidaholm till någon du tycker är värd en smakrik upplevelse. Valören bestämmer du själv. Du får en exklusiv upplevelse att ge bort – som dessutom är snyggt förpackad. Ring och beställ så skickar vi kortet med posten hem till dig. Telefonnumret är 0502-25 00 00.

➔ RES MED OSS 2017!



Njut av goda viner och vackra vyer i Piemonte.

Whisky i Speyside

24–28 maj 2017

Vi åker till Speysidedistriktet i de skotska högländerna och besöker några av områdets destillerier. Njut av dryckerna och den genuina atmosfären, det vackra landskapet, de talrika fårflockarna och de stolta skotterna. Du får tillfälle att bekanta dig med whiskykulturen på nära håll.

Vi flyger från Göteborg till Aberdeen och bor i Elgin på fyrstjärnigt hotell inte långt från centrum. Härifrån gör vi våra utflykter till ett flertal destillerier i en bekväm liten buss. BenRiach, Glendronach, Strathisla, The Glenlivet, Aberlour med flera står på programmet. Det fantastiska ölbryggeriet Cairngorm i Aviemore, legendariska Johnstons of Elgin och läckra restaurangen Rocpool i Inverness är några pärlor som också fyller våra upplevelser under resan.

Våra resor har blivit kända för sina kulinariska upplevelser. Det gäller även denna resa som bjuder på skottarnas bästa från såväl hav som land.

Pris per person i dubbelrum: 15.995 kronor inklusive moms. Flyg, busstransporter, hotell, inträden, provningar och alla måltider med tillhörande drycker ingår i priset. Antalet deltagare på resan är strikt begränsat till 18 personer. Detaljerat program och bokningsanvisningar på vincontoret.se.

Vi samarbetar med First Class Travel som tar hand om din bokning.

Detaljerade reseprogram och bokningsinformation finns på VinContorets hemsida, vincontoret.se.

Vin och mat i Piemonte

26–30 september 2017

Följ med oss på en resa till Piemonte – norra Italiens främsta gastronomiska område.

Vi flyger från Göteborg/Stockholm till Turin och bor på ett mycket bekvämt hotell utanför Alba. Denna vackra medeltida stad, belägen mellan Barolo och Barbaresco, känd för sin delikata vita tryffel.

Det blir besök hos välrenommerade vinproducenter som Ciabot Berton, Ca'Rome, Marco Bonfante och Cascina Val del Prete. Vi besöker unika restauranger som vi valt ut tillsammans med våra vinproducenter. Vad sägs om lunch på den bästa restaurangen i La Morra med utblick över vinodlingarna i Barolo? En tryffleexkursion med tryffeljägare och dennes hund väntar oss också.

Pris per person i dubbelrum: 16.995 kronor inklusive moms. Allt ingår! Flyg, hotell, buss-transporter, inträden, provningar, samtliga måltider (inkl viner till lunch och middagar). Antal platser: 26. Detaljerat program och bokningsanvisningar på vincontoret.se.

➔ RÖSTER FRÅN TIDIGARE RESOR TILL PIEMONTE:

"Mycket intressant och lärorikt."

"Vi hade en oförglömlig kväll med Marco Bonfante och hans viner till middagen i Ristorante Belbo."

"Åker gärna på någon resa som ni arrangerar framöver."

"Vi har känt oss mycket privilegierade som fått besöka dessa små producenter i Piemonte."

"Vi har fått se och smaka på mycket under några intensiva dagar."

➔ På gång hos VinContoret Örebro

Champagne och skaldjur. Lördag 14 januari.

Provning av 2 champagner och 2 vita viner till en läcker skaldjurstallrik från Fisk i Hallen. Lördag 14 januari kl 16.00 i Studion i Örebro saluhall. Pris: 550:-/pers.

Vinterviner – aktuella viner på Systemet. Lördag 11 februari.

Vi provar 8 viner tillsammans med varma och kalla tapas. Lördag 11 februari kl. 16.00 hos VinContoret Fabriksgatan 54 E. Pris: 390:-/pers.(350:-/medlem).

➔ Varför inte ge bort ett presentkort på en provning hos VinContoret i julklapp! För närmare information och anmälan till provningarna: Ring 019-23 21 45 eller skicka e-post till bengt.knutsson@vincontoret.se vincontoret.se/orebro



Wästergöthlands
Handelshus AB

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm.
Telefon 0502-148 88.
E-post: info@wghh.se



GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

— GRUNDAT 1983 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 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, norska, isländska och finska marknaderna samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget, i Norge via Vinmonopolet, i Island via Vinbudin och i Finland via Alko. 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.



CONTORET

— GRUNDAT 2006 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm.
Telefon 010-490 27 90

www.vincontoret.se sverige@vincontoret.se

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



Johan Granqvist
VD



Lennart Granqvist
Sverige samt
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, Norge och
produktbedömning



Dan-Axel Flach
Inköpare, produkt-
bedömning och
restaurangkontakter



Rikard Wallander
Finland samt
produktbedömning



Tord Norman
Saljare Stockholm
och Mälardalen



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Ing-Marie M Persson
Ekonomi samt
grossistkontakter



Amalia Djurberg
Marknadskordinator



Lena Granqvist
Produktbedömning



Lise-Lotte Holmberg
Bokningskordinator
Tidaholm, Borås,
Jönköping samt Mässor



Gunnel Henrysson
Lokalvärd och
vaktmästeri

HÄR FINNS VINCONTORET

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



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



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



KARLSTAD
Johan Skogström
Tel 054-402 18 88



TIDAHOLM
Lise-Lotte Holmberg
Tel 0502-25 00 00



ÖREBRO
Bengt Knutsson
Tel 019-23 21 45



➔ Meddela oss din e-postadress. Då kan du vinna en gourmetkväll.

Vi vill att fler läsare läser den digitala versionen av Vininfo. Därför får du som meddelar oss din e-postadress chansen att vinna två platser på VinContorets gourmetkväll i Tidaholm den 11 mars (utförlig information på sidan 20). Övernattning och söndagsfrukost ingår, men resan till och från Tidaholm ordnar vinnaren på egen hand. Det enda du behöver göra är att mejla din e-postadress och ditt prenumerationsnummer (se adressfältet högst upp på denna sida). Vår mejladress är pren@vininfo.se.

➔ LÄS I DATORN, MOBILEN ELLER PLATTAN

På granqvistbev.se hittar du såväl det här numret som alla tidigare utgåvor av Vininfo. Läs nummer som du missat eller läs på nytt!

Nästa nr
utkommer
i maj



➔ Botanisk gin från Glendalough

Det irländska whiskeydestilleriet Glendalough producerar också en uppmärksammad och prisbelönt gin (bland annat guldmedalj i årets The Gin Masters).

Wild Spring Botanical Gin bjuder på stor, rund och fruktig smak med ton av enbär, citrus och tallbarr. I receptet finns även koriander, apelsin och många vildväxande örter. Nr 85466, pris 495 kr. För mer info och beställning, se granqvistbev.se/85466



➔ Grappa av Chardonnay

Grappa di Chardonnay finns sedan flera år tillbaka i Systembolagets ordinarie sortiment. Grappan är "monovitigno", vilket innebär att råvaran är pressresterna av bara en druvsort – i det här fallet Chardonnay. Den tillverkas i ett litet destilleri i Toscana i Italien. Doften är angenäm med toner av gräs och päron. Smaken är elegant, mjuk och fruktig med viss sötma, eftersmak med ton av russin och kärnor. Avnjutes efter maten eller till kaffet! Nr 371, pris 399 kr.



Toppbetyg för Scrianis Amarone

Amarone della Valpolicella Classico 2009 från Azienda Agricola Scriani får riktigt fina omdömen i senaste numret av "Tasted Blind Journal". Det är *Andreas Larsson* – utsedd till världens bästa sommelier 2007 – och *Markus del Monego* – bästa sommelieren 1998 – som provat utan att veta vad som finns i glaset.

"Purpurrott vin med mörka färgtoner, rik doft med inslag av svarta vinbär, vanilj och lätt rostad ton. Välbalanserad med fin fruktighet och bra struktur, vikt och längd", tycker Markus del Monego och sätter 90 poäng av 100 möjliga.

"Doft med ton av torkade örter, röda och mörka körsbär, kryddiga smaktoner och fin finish", tycker Andreas Larsson, som ger vinet 88 poäng av 100 poäng.

Själva tycker vi att det är en Amarone i världsklass med läckra toner av fat, lakrits och mandel!

Nr 73769, pris 369 kronor i beställnings Sortimentet. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/73769



PERFEKT
PRESENT

➔ VI SES PÅ EN MÄSSA!

Vi ställer ut på följande mässor i vinter och vår – kom och hälsa på oss!

- ➔ **Vin- & Delikatess Uddevalla** 27–28 januari (vinochdelikatess.se)
- ➔ **Linköpings Whiskyexpo** 3–4 februari (whiskyexpo.se)
- ➔ **Destillat Stockholm** 17–18 februari (svenskadryckesmässor.se)
- ➔ **Skövde Öl- och Whiskymässa** 3–4 mars (skovdedryckesmassa.se)
- ➔ **Makalöst gott Norrköping** 31 mars–1 april (makalostgott.se)
- ➔ **Göteborg Vin & Deli** 21–22 april (vinochdeli.se)
- ➔ **Blekinge Beer & Whisky** 27 maj (beerandwhisky.se)