

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 1 & MARS 2015

#65

Vin&fo

PÅSKENS
SNAPSAR
(& SILL)

**Beställ
våra viner
direkt på
hemsidan**

Grappa

**3 GODA
VINER TILL
PÅSK!**

Grappa di Chardonnay finns i Systemets ordinarie sortiment. Nr 371, pris 399 kronor.



Grappa di pura vinaccia distillata secondo l'antico metodo a barmomaria in

Styrketåren som blev trenddryck

GRAPPA

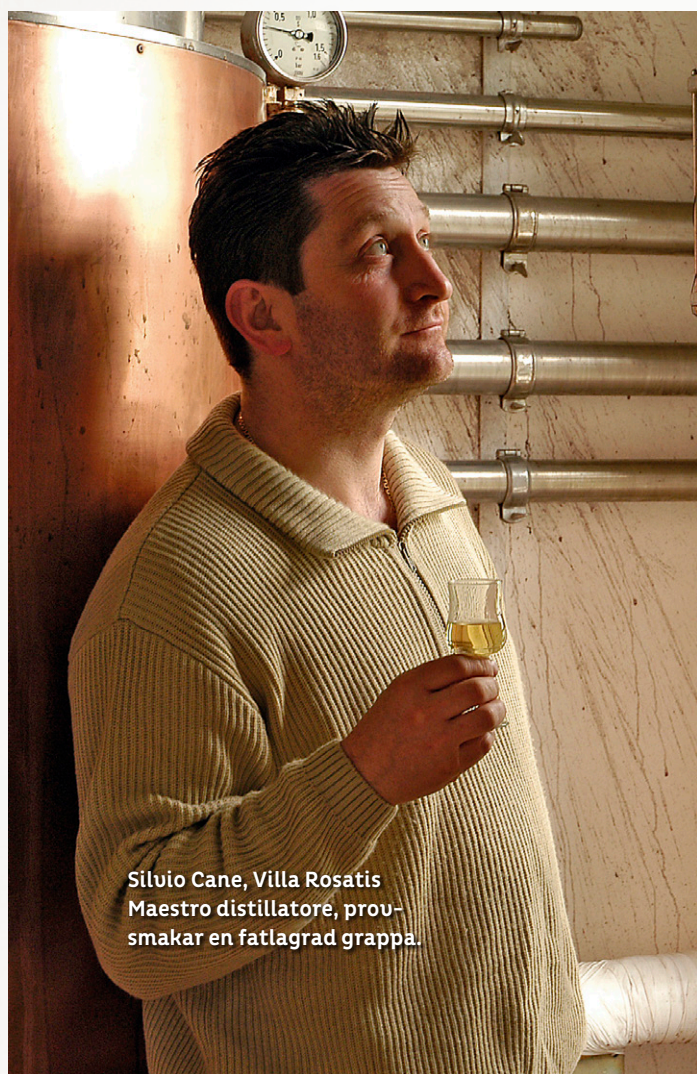
Grappa är styrketåren som tagit steget in i finrummen och de trendiga barerna. Ca' de Monte Grappa di Monovitigno Chardonnay från destilleriet Villa Rosati i Piemonte är gjord på en enda druvsort och dessutom fatlagrad för att få en mjuk och rund smak.

Grappa har gamla traditioner i norra Italien där vinbönderna tidigt lärde sig att använda druvrester från vintillverkningen - *vinaccia* - för destillering av sprit. Ingen vet med säkerhet varifrån namnet kommer, men en teori är att det härstammar från den lilla byn Bassano di Grappa i Veneto eller har att göra med ett dialektalt uttryck för druvstjälk.

Grappa är en skyddad ursprungsbeteckning - precis som ouzo i Grekland, marc i Frankrike, orujo i Spanien och tresterbrand i Tyskland. Flera regioner är godkända av EU som ursprung för grappa, varav Veneto och Piemonte tillhör de mest kända.

Från början nyttjades den hemgjorda druvspriten framför allt av norditalienska vingårdsarbetare som styrketår och värmealstrare. Men utbudet har ökat betydligt och grappa har blivit något av modedryck. Många restauranger och barer kan numera erbjuda flera olika sorters prestige-grappa som är fullt i klass med den finaste cognac eller single malt.

STÖRRE DELEN AV DEN GRAPPA SOM PRODUCERAS kommer från industriella företag med kontinuerlig produktion, så kallad kolonndestillering. Men det finns också ett mindre antal destillerier som värnar om de tradi-



Silvio Cane, Villa Rosatis Maestro distillatore, prou-smakar en fatlagrad grappa.

LÄS VINFO ONLINE

På granquistbeu.se
kan du läsa tidigare
nummer.



Destilleriet Villa Rosati ligger naturskönt mitt bland vinodlingarna inte långt från Alba. Grappan destilleras i klassiska enkelpannor i koppar.



tionella, hantverksmässiga tillverkningsmetoderna, som till exempel Villa Rosati nära Alba i Piemonte.

Destilleriet startade för 25 år sedan och samarbetar med flera värenommerade vinerier i trakten, som svarar för leveransen av färskpressade druvrester.

- Grunden för en välgjord grappa är hög kvalitet på råvaran. Bäst blir resultatet om druvorna pressats varsamt och druvresterna är färska. De innehåller då maximalt med druvsaft och smakaromer, säger *Andrea Franco*, en av destilleriets delägare.

Villa Rosati håller till i ett vackert gammalt hus på landet med destilleri på bottenvåningen, kontor på ovanvåningen samt lager i källaren. För destilleringen används klassiska enkelpannor i koppar.

- Den klassiska enkelpannan har många fördelar. Framför allt ger det större möjligheter att kontrollera kvaliteten när en omgång destilleras i taget, förklarar *Andrea Franco*.

DESTILLERINGEN SKER I TVÅ STEG - den första har till syfte att eliminera alla orenheter och bismaker och den andra är till för att ge alkoholhalten en skjuts uppåt. Under hela processen rinner grappan genom ett glasskåp som förseglats av skattemyndigheterna och som också används för att ett tränat öga ska kunna avgöra vilken del av destillatet som ska tas till vara. Första och sista delen av destillatet har som regel lägre kvalitet och endast den mellersta delen sparas.

Destilleringsprocessen av en omgång på omkring 500 liter grappa tar ungefär fem timmar. Därefter går den klara och rena drycken vidare till källaren där den lagras

på fat av amerikansk och fransk ek för att få sin karaktäristiska färg och arom.

- Vi kallar vår grappa för *affinata*. Det innebär att ekfatlagringen ska ge grappan karaktär, utan att för den skull ta överhanden, säger *Andrea Franco*.

En milstolpe i grappans historia är introduktionen av *monovitigno* på 1970-talet, det vill säga en grappa som är gjord av en enskild druvsort. Villa Rosati producerar flera sorters *monovitigno* av druvor som Moscato, Barbera, Dolcetto, Arneis, Chardonnay och Nebbiolo.

En av de mest uppskattade är **Ca' de Monte Grappa di Monovitigno Chardonnay**, där råvaran kommer från det ansedda vineriet Azienda Vinicola Malgrà i Nizza Monferrato, några mil österut i Piemonte.

Ca' de Monte Grappa di Monovitigno Chardonnay är en kristallklar grappa som har en aromatisk doft med toner av gräs och päron och en mjuk, fruktig smak med viss sötma samt eftersmak av russin och kärnor. Alkoholhalten är 40 procent.

- I likhet med de andra sorterna vi producerar är den också fatlagrad, allt för att den ska få sin milda och mjuka karaktär, säger *Andrea Franco*.

Hur en grappa ska avnjutas råder delade meningar om. Men de flesta föredrar den som digestif med en serveringstemperatur på 18-20 grader.

- Det optimala är att njuta den framför brasan tillsammans med vänner efter en stadig italiensk måltid - gärna i ett grappaglas eller tulpanglas med lätt utsvängda kanter, säger *Andrea Franco*.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **VILLA ROSATI**

Godå påskviner

→ EN GENUIN ITALIENARE FRÅN KLACKEN

Längst ned på den italienska klacken ligger Apulien, ett långsträckt kustområde som i öst gränsar till Adriatiska havet. Området är känt för sina varma och torra somrar, med ett överflöd av sol, men också för sina rustika, kraftiga viner.

En av de vinproducenter som värnar om de lokala traditionerna är Villa Schinosa. Verksamheten har anor sedan 1880-talet och drivs sedan drygt 50 år tillbaka av familjen Capece Minutolo.

Odlingarna omfattar cirka 60 hektar och produktionen var tidigare inriktad på enklare bulkviner. Men för 15 år sedan växlade familjen in på ett nytt spår och började istället satsa på genuina kvalitets-

viner av lokala druvsorter, som till exempel det medelfylliga röda vinet **Villa Schinosa Primitivo**. Det framställs, som namnet antyder, av den lokala druvan Primitivo. Druvorna plockas för hand och pressas varsamt. Efter jäsningsvinet vila några månader på ståltank och därefter mogna på ekfat i ett halvår.

Vinet är fruktigt och smakrikt med toner av körsbär, plommon och björnbär och passar bra till bland annat lamm och nöt, pasta och lagrade hårdostar.

Villa Schinosa Primitivo ingår i Systembolagets beställningssortiment och kostar 109 kr (Nr 78769). Beställning görs enklast via hemsidan **granqvistbev.se/78769**



→ KLASSISK RIESLING FRÅN DEIDESHEIM

Winzerverein Deidesheim är det äldsta vinkooperativet i Pfalz i sydvästra Tyskland. Kooperativet, som grundades 1898, har i dag cirka 400 medlemmar och totalt nästan 180 hektar på bergssluttningarna kring medeltidsstaden Deidesheim. Många av vingårdarna har topplägen, som till exempel Herrgottsacker, som också fått ge namn åt det populära vinet **Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese**.

Det halvtorra vita vinet är ett Qualitätswein mit Prädikat och framställt av sent skördade druvor, så kallad Spätlese. Druvorna är noggrant selekterade och för jäsningsanvänds temperaturkontrollerade ståltankar.

Vinet har en druvig och blommig doft och smak med inslag av päron, honung och mandarin och passar lika bra till fiskrätter, sushi, milda ostar och soppor som till desserter.

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese har funnits med länge i Systembolagets ordinarie sortiment (Nr 5042, pris 99 kr) och genom åren fått en rad goda omdömen. Producenten har bland annat belönats med utmärkelsen "Det gyllene glaset" av tidningen Allt om Mat och vinet fått högsta betyg av ICA-Kurirens *Charlotte Sjögren*.



→ ELEGANT SILVANER MED LÅNG HISTORIA

Silvaner är den mest odlade druvan i den tyska regionen Franken i norra Bayern och känd för att fånga upp sin terroir på ett tydligt sätt.

En av de äldsta producenterna i regionen är Weingut Brennfleck i Sulzfeld vid floden Main, nära Würzburg. Vineriet drivs numera av *Susanne* och *Hugo Brennfleck*, men har funnits i familjens ägo sedan mer än 400 år tillbaka.

I den 22 hektar stora vingården odlas flera olika sorters gröna druvor, däribland Silvaner, som bland annat används till det torra vita vinet **Brennfleck Silvaner Kabinett Trocken 2012**.

Druvorna väljs ut med stor omsorg och plockas för hand innan pressning och jäsnings i ståltank – allt för att åstadkomma högsta kvalitet och maximal smak.

Brennfleck Franken Silvaner Kabinett Trocken är tappat på en klassisk *bocksbeutel* och är perfekt till fisk och skaldjur, men även fågel, kalvkött, sallader och inte minst sparris. Det har ung doft med inslag av blommor, äpple och citrus samt en druvig smak med toner av mineral.

Vinet har genom åren fått åtskilliga lovord av vinexperterna. Dagens Nyheters testpanel utsåg det nyligen till ett fyndvin för dryga hundralappen och Allt om Mats vinredaktör *Bengt-Göran Kronstam* har rankat det som en favorit.

Brennfleck Silvaner Kabinett Trocken 2012 ingår i Systembolagets ordinarie sortiment och kostar 101 kr, Nr 5376. Saknas vinet i din butik, be personalen beställa hem det.



Svarta Backen. Nr 85808, pris 279 kr.



Svarta backen finns i beställnings-sortimentet

Röda Backen. Nr 141, pris 279 kr.



Röda backen finns i nästan alla System-butiker

PÅSKENS SNAPSAR

Granqvists snapsbackar är perfekta på påskbordet. Tolv olika snapsar som passar de flesta smakriktningar – och som kan kombineras med många sillvarianter.



Vi vill påminna om att samtliga snapsar – från båda backarna – också finns i halvlitersflaskor. Lagom till jul lanserades snapsarna i svarta backen i stora flaskor:

→ **Sunnanvind**, kryddad med bland annat kummin, fläderblommor och citron. Nr 86752, pris 239 kr.

→ **Dylletuting**, kryddad bland annat med dill. Nr 86462, pris 239 kr.

→ **Hjärtans fröjd**, kryddad med bland annat mirabeller, citronmeliss och pomerans. Nr 86688, pris 239 kr.

→ **Gyllenkröken**, kryddad

med bland annat kummin och citrusfrukter. Nr 86783, pris 239 kr.

→ **Bästergöken**, kryddad med bland annat kanel och ingefära. Nr 87024, 239 kr.

→ **Fjäril Vingad**, kryddad med bland annat fläderblom. Nr 86520, pris 239 kr.

Samtliga finns i Systembolagets beställningssortiment. Enklast beställer du via vår hemsida. Skriv in **granqvist-bev.se/** och artikelnumret direkt efter snedstreck. Då kommer du direkt till respektive drycks egen informationssida.



VinContorets sill med blåbär och ingefära

Kristian Teike, köksmästare på VinContoret i Tidaholm, bjuder här på receptet till en av sina sillfavoriter.

8 finskurna sillfiléer, ca 1,5 cm breda
2 dl blåbär
4 msk riven ingefära
1 halv rödlök (finhackad)
1 dl ättika (12 %)
2 dl socker
3 dl vatten.

1. Koka ihop en lag av ättika, vatten och socker. Låt svalna.
2. Tillsätt övriga ingredienser.
3. Sillen kan serveras direkt men får betydligt mer smak om den får ligga i lagen i ett par dagar.

➔ Granqvists produkter på Systembolaget



Ordinarie sortiment på Systembolaget samt ett urval från beställningssortimentet. Kompletterat sortiment på: www.granqvistbev.se/sortiment/ eller scanna QR-koden. Detaljerad info på webben. Alla produkter följer samma mönster: www.granqvistbev.se/6275 (alltså www.granqvistbev.se/artnr).

VITT TORRT VIN

- 6275 Tierra Salvaje Chardonnay 2012 (Kosher), Curico, Centrala zonen/Chile ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 99:–
- 75287 Villa Tabernus Cuvée White, Number 1 Ronnie Hellström 2012, Pfalz/Tyskland ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 99:–
- 5376 Brennfleck Franken Silvaner Kabinett Trocken 2013, Steigerwald, Franken/Tyskland ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 101:–
- 78772 Villa Schinosa Falanghina 2013, Puglia/Italien ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 109:–
- 78770 Villa Schinosa Greco 2013, Puglia/Italien ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 109:–

VITT HALVTORRT VIN

- 70147 Sunny Days 2012, Rheinhessen/Tyskland ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 59:–
- 5923 "Dr Faust" Rivaner QbA 2013, Nahe/Tyskland ☞ ☞ 79:–
- 5844 FM Riesling QbA 2011, Pfalz/Tyskland ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 79:–
- 6274 Edition No 1 Riesling Kabinett 2012, Mosel/Tyskland ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 89:–
- 6274 Edition No 1 Riesling Kabinett 2012, Mosel/Tyskland (375 ml) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 49:–
- 5042 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2012, Pfalz/Tyskland ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 99:–
- 5844 FM Riesling QbA 2013, Pfalz/Tyskland (3-liters box) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 239:–

VITT SÖTT VIN

- 2901 Chateau Dereszla Tokaji Aszù 5 Puttonyos 2009, Tokaj/Ungern (500 ml) ☞ ☞ ☞ 179:–

RÖTT VIN

- 71921 Marius Reserva 2010, Almansa, Castilla-La Mancha/Spanien ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 79:–
- 72544 Nero d'Avola Acanteo 2011, Sicilien/Italien ☞ ☞ ☞ 109:–
- 78771 Villa Schinosa Aglianico 2011, Puglia/Italien ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 109:–
- 78769 Villa Schinosa Primitivo 2012, Puglia/Italien ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 109:–
- 74388 Le Preare Passatempo, Valpolicella, Veneto/Italien (2,25-liters box) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 159:–
- 71125 Terra Grande Syrah-Monastrell 2013, Almansa, Castilla-La Mancha/Spanien (3-liters box) (NYTT NAMN) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 189:–

MOUSSERANDE VIN

- 7395 Charles Ellner Cuvée de Pompadour Brut, Champagne/Frankrike ☞ ☞ ☞ ☞ 209:–

STARKVIN

- 76220 Dalva Porto Ruby Ecological, Douro/Portugal (375 ml) ☞ ☞ ☞ 89:–
- 76321 Favaito – Moscatel do Douro, Tras-os-Montes/Portugal (10 x 60 ml) 10 miniflaskor ☞ 103:–
- 76175 Veiga Madeira Malvazia, Portugal 15 Y.O. (375 ml) ☞ ☞ ☞ ☞ 209:–

SPRIT

- 293 Västkuistsnaps (500 ml) 235:–
- 87024 Bästergöken (500 ml) 239:–
- 86462 Dylletuting (500 ml) 239:–
- 86520 Fjäril Vingad (500 ml) 239:–
- 86783 Gyllenkröken (500 ml) 239:–
- 86688 Hjärtans Fröjd (500 ml) 239:–
- 86752 Sunnanvind (500 ml) 239:–
- 141 En back snaps "Röda Backen" (12 x 50 ml)
Innehåller 2 miniflaskor av vardera Västkuistsnaps, Västgötasnaps, Smålandssnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum samt Annebergs Kornbrännvin 279:–
- 85808 En back snaps "Svarta Backen" (12 x 50 ml)
Innehåller 2 miniflaskor av vardera Sunnanvind, Dylletuting Hjärtans fröjd, Gyllenkröken, Bästergöken samt Fjäril Vingad 279:–
- 278 Drumguish, Scotch Single Highland Malt Whisky 279:–
- 371 Grappa di Chardonnay, Piemonte/Italien 399:–

ÖL

- 89194 Memminger Gold Export, Bayern/Tyskland (500 ml Flaska)
Ljus lager ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ (Säljs endast i helt kolli om 20 st) 25,50:–
- 89172 Memminger Premium Pils, Bayern/Tyskland (500 ml Flaska) Pils
☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ (Säljs endast i helt kolli om 20 st) 25,50:–
- 89456 Memminger Hefeweizen Weissbier, Bayern/Tyskland (500 ml Flaska)
Veteöl ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ (Säljs endast i helt kolli om 20 st) 25,50:–

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

SYMBOLERNA HJÄLPER DIG VÄLJA RÄTT VIN

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

- | | | | |
|---|----------------|---|--------------|
| ☞ | Fläskkött | ☞ | Apéritif |
| ☞ | Nötkött | ☞ | Sällskapsvin |
| ☞ | Lammkött | ☞ | Ostar |
| ☞ | Viltkött | ☞ | Desserter |
| ☞ | Fisk | ☞ | Asiatiskt |
| ☞ | Skaldjur | ☞ | Bufféätter |
| ☞ | Fågel, småvilt | | |



VÅRT DIGITALA VÅRNUMMER!

Du läser just nu Vinfos marsnummer som finns digitalt och endast trycks i en mindre printupplaga.

Mejla in din e-postadress till oss på e-tidning@vinfo.se så får du vårt nyhetsbrev samt besked om när digitala Vinfo utkommer nästa gång.

Vinfo på papper utkommer precis som tidigare tre gånger under året – i maj, september och december.

Marius Reserva blir ekologisk

Bodegas Piqueras i Almansa i sydöstra Spanien har nyligen fått sin efterlängtnade ekocertifiering. Samtliga vinodlingar är nu ekologiska till 100 procent, precis som själva vineriet. All ström som används kommer från vineriets solenergianläggning. Den är så effektiv att bodegan kan leverera överskottsel till Iberdrola, Spaniens nationella energibolag.

Marius Reserva 2010 är ett av de viner Bodegas Piqueras levererar till Granqvist. Vinet, som redan nu produceras enligt ekologiska principer, kommer framöver också att få ekomärkning på etiketten. Det är ett fylligt rödvin som bjuder på fin smak av mörka bär och lite pepprighet – perfekt till vårens första grillkvällar!

Marius Reserva ingår i Systembolagets beställningssortiment. Nr 71921, pris 79 kronor. Du beställer det enklast via vår hemsida, granqvistbev.se/71921



ÖL TILL PÅSKBUFFÉN

Granqvists tre öl från bryggeriet i Memminger i Bayern passar bra till påsk och i alla andra festliga sammanhang. Både som välkomstdryck och till de flesta maträtter. Det är en lager, en klassisk pils och ett fruktigt ueteöl. De kostar 25,50 kr/flaska och säljs lådvís med 20 flaskor i varje låda. För detaljerad information och beställning, gå in på granqvistbev.se och sök på "Memminger".



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, fax 0502-158 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.



Vin CONTORET

— GRUNDAT 2006 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm.
Telefon 0200-120 320, fax 0502-158 88
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.

vinfo

Tidskrift från Wästergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 21. Utges i mars, 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: poub@koncis.se. Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, e-post: kub@koncis.se. Produktion: Koncis Affärsinformation AB, Skövde. Tryck: Printagon Graphics, Helsingborg, 2015.

Vill du adressändra eller beställa kostnadsfri prenumeration? Ring 0502-148 88 eller e-posta till pren@vinfo.se



VÅRA BOXAR:

FM Riesling

Sedan flera år en favorit bland svenska vinskribenter. Halutorrt, vitt Rieslingvin från Pfalz i Tyskland. Doften är blommig och fruktig med inslag av päron och vingummi. Halutorr, druwig smak med inslag av päron, honung och citrus. Passar utmärkt att dricka till asiatiska rätter, fisk och skaldjur och till bufféer. Pris 239 kr (3 l). Nr 5844. Finns att köpa i de flesta Systembutiker.



3 LITER
239:-
Nr 5844

Le Preare Passatempo

Medelfylligt rödvin från Valpolicella i Italien. 20 procent av druvorna har genomgått appassimentometoden. Doft med inslag av fat, russin och körsbär, kryddig smak med ton av fat och örter. Passar bra till pasta, risotto, fläskött, nötkött, lättare vilt och lagrade hårdostar. Pris 159 kr (2,25 l). Nr 74388 i beställningssortimentet. Beställ enklast på granquistbev.se/74388.



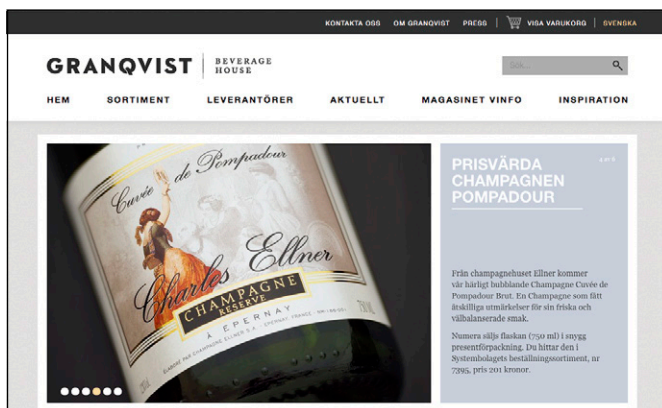
2,25 LITER
159:-
Nr 74388

Terra Grande Syrah-Monastrell

Medelfylliga röda Piqueras Syrah-Monastrell från Spanien har nytt namn! Samma fina doft med inslag av mörka bär, örter och vanilj. Samma fruktiga smak med lång avslutning. Gott till grillat och stekt kött, sallader, pastarätter, kalla bufféer samt lagrade hårdostar. Pris 189 kr (3 l). Nr 71125 i beställningssortimentet. Beställ på granquistbev.se/71125.



3 LITER
189:-
Nr 71125



VÅRVIN FRÅN MOSELDALLEN

Edition No1 Riesling Kabinett 2012 är ett perfekt vårvin som med fördel kan serveras när terrassen tas i bruk för säsongen! Det halutorra vita vinet från St. Michael Weinkellerei i Moseldalen i Tyskland finns i såväl helflaska som halvflaska i ordinarie sortiment på Systemet. Nr 6274, pris 89 respektive 49 kr. Vinet, som har en frisk och druwig smak, passar bra till fisk- och skaldjursrätter samt asiatiska rätter.



➔ BESTÄLL VIA VÅR HEMSIDA!

Du hittar detaljerad information om alla våra produkter och leverantörer på www.granqvistbev.se

Här har du också möjlighet att beställa från vårt utbud av vin, sprit och öl som finns i Systembolagets beställningssortiment.

Du kan söka på vin- och producentnamn men även skriva in artikelnumret, till exempel granqvistbev.se/7395, så kommer du direkt till just detta vins presentationssida.

I beställningsrutan fyller du i antalet flaskor du vill köpa. De läggs i varukorgen och när du är färdig med din order leds du vidare till systembolaget.se för att slutföra beställningen! Här uppger du också i vilken butik du vill hämta varorna eller om du vill ha leverans ända hem (gäller orter med hemkörning).

Gilla oss också på facebook.com/granqvistbev

VI SES VÄL PÅ EN MÄSSA?

Under våren har du chansen att träffa oss från Granqvist på följande mässor runt om i landet och prata vin, sprit och Vinfo. Vi ses väl!

- ➔ **Göteborg Vin & Deli** 20-21 mars (goteborgvin.se).
 - ➔ **Chateau Grand Cru Örebro** 27-28 mars (conventum.se/cgc).
 - ➔ **Wapnö öl- och whiskymässa** 10-11 april (wapno.se).
 - ➔ **Malmö Vinfestival** 10-11 april (mudfestival.se).
 - ➔ **Vin- och Matmässan Dalarna** 17-18 april (vinmatmassan.se).
 - ➔ **En öl- och whiskymässa i Göteborg** 24-25 april (olochwhiskymassa.se).
- För närmare information, se vår eventkalender på granqvistbev.se.

Följ oss på
[facebook.com/
granqvistbev](https://facebook.com/granqvistbev)