

NYHETER OCH  
NOTISER OM DRUCKER  
OCH UPPLEVELSER  
NR 3-4 \* DECEMBER 2020

#81

# Vinfo

## MAKALÖSA MADEIRAN TILLBAKA

JULKLAPPSTIPS:  
EXKLUSIVA  
RÖDVINER  
I TRÄLÅDOR



NYHET

## WHISKY UTAN KOMPROMISSER

3 VINER, 3 RÄTTER: HET RÄXSOPPA, KYCKLINGBALLOTINE, BÄR- & RICOTTATARTELETTE

# Bli medlem i Granqvist Beverage Club!

Samtidigt som Vinfo blir helt digital är det nu premiär för Granqvist Beverage Club. Det blir starten på något helt nytt:

- ➔ Som medlem får du tillgång till digitala Vinfo så fort den är publicerad.
- ➔ Du får tillgång till unika dryckeslanseringar på Systembolaget.
- ➔ Du får möjlighet att köpa spännande specialviner och intressant kvalitetssprit som vi lanserar med hemliga artikelnummer på Systemet.
- ➔ Du får rabatt på utvalda evenemang hos VinContoret i Tidaholm.
- ➔ Vi hoppas också kunna erbjuda exklusiva besök hos våra producenter i Europa framöver.
- ➔ Fler förmåner tillkommer inom kort. De presenteras på **granqvistbev.se/club** och i vårt nyhetsbrev till befintliga medlemmar.



## SÅ HÄR BLIR DU MEDLEM:

Anmäl dig till Granqvist Beverage Club redan i dag! Medlemskapet är helt utan kostnad. Du anmäler dig via webben på följande sida: **granqvistbev.se/club**

Du kan också skicka e-post till oss på **club@granqvistbev.se**.



## EXKLUSIVA DRYCKER FÖR DIG SOM ÄR MEDLEM I VÅR KUNDKLUBB

Dryckerna på den här sidan släpper vi först till dig som är medlem i Granqvist Beverage Club. De har under en tid dold artikelnummer på Systembolaget och kan inte köpas av andra än medlemmar i Granqvist Beverage Club. Med artikelnumren (se nedan) kan du söka dryckerna på [systembolaget.se](http://systembolaget.se). Du måste ange det exakta artikelnumret med -01 på slutet för att hitta dem.

Bli medlem du också – det är helt utan kostnad. Du anmäler dig via webben på följande sida: [granqvistbev.se/club](http://granqvistbev.se/club) Det går också bra att skicka e-post till oss på [club@granqvistbev.se](mailto:club@granqvistbev.se)

### Highland Park 2006 Single Malt 12 YO Duncan Taylor, Octave Range



Mycket prisvärd highland malt-whisky. Stor doft med inslag av torv, rök och honung. Rund, mjuk smak med lätt sötma. Passar som apéritif, till mörk choklad och till kaffet efter maten.

Nr 80713-01, pris 1.395 kr.

För mer information och beställning, se [granqvistbev.se/80713](http://granqvistbev.se/80713)

### Milton Duff 2009 Single Malt 11 YO Duncan Taylor, Octave Range



Söt doft med en aning honung och touch av rök. Mycket söt smak med nötiga och blommiga toner samt lite frukt och honung. Passar som apéritif, till mörk choklad och till kaffe på maten.

Nr 83589-01, pris 1.095 kr.

För mer information och beställning, se [granqvistbev.se/83589](http://granqvistbev.se/83589)

### Rüdesheimer Ramstein Riesling Trocken 2015 VdP Erste Lage (NYHET 24 NOV)



Vitt torrt vin av högsta klass från Rheingau i Tyskland. Rieslingtypisk doft av gula frukter. Angenäm smak med lätta mineraler, stor fruktighet. Utmärkt att servera till fisk, ljust kött och asiatiska rätter.

Nr 78780-01, pris 209 kr.

För mer information och beställning, se [granqvistbev.se/78780](http://granqvistbev.se/78780)

### Champagne Jean Noël Haton Extra Blanc de Blancs Grand Cru



Torr champagne med rik, fruktig doftsamt inslag av exotiska frukter. Fräsch och fruktig smak, bra balans och fin mousse. Passar framför allt till ostron, skaldjur och fisk samt som apéritif.

Nr 76479-01, pris 379 kr.

För mer information och beställning, se [granqvistbev.se/76479](http://granqvistbev.se/76479)

### Tio Pesca Mezcal Arroqueño



Hantverks-Mezcal från Oaxaca i Mexiko. Framställs av kärnan i Arroqueño-agave som kokas minst tre dagar och jäses innan destillering. Komplex med lätt rökighet, toner av apelsin och grape.

Nr 82319-01, pris 1.199 kr.

För mer information och beställning, se [granqvistbev.se/82319](http://granqvistbev.se/82319)

### Gevrey-Chambertin 2013 Doudet-Naudin



Fylligt rödvin från Côte de Nuit i Bourgogne. Stor doft med inslag av mörka bär. Lång, välbalanserad smak med mjuka tanniner, mogen frukt och lakrits. Utmärkt vin till köttretter och ost.

Nr 77371-01, pris 449 kr.

För mer information och beställning, se [granqvistbev.se/77371](http://granqvistbev.se/77371)

### Champagne Jean Noël Haton Cuvée Noble Vintage 2012



Torr champagne. Öppen, söt doft med inslag av persika, aprikos och plommon. Intensiv, fruktig smak med fin struktur. Underbar att dricka till ostron, skaldjur, fiskrätter samt som apéritif.

Nr 77867-01, pris 359 kr.

För mer information och beställning, se [granqvistbev.se/77867](http://granqvistbev.se/77867)

### Tio Pesca Mezcal Coyote



Hantverks-Mezcal från Oaxaca i Mexiko. Framställs av kärnan i Coyote-agave som kokas minst tre dagar och jäses innan destillering. Fyllig med rökighet, toner av vitpeppar och enbär.

Nr 82467-01, pris 1.199 kr.

För mer information och beställning, se [granqvistbev.se/82467](http://granqvistbev.se/82467)

### Savigny-Lès-Beaune 1er Cru Aux Guettes 2011 Doudet-Naudin



Fylligt rödvin från Côte de Beaune i Bourgogne. Finstämd doft av björnbär och vilda blommor. Stor smak med inslag av örter och kryddor. Perfekt att dricka till köttretter och ost.

Nr 76382-01, pris 359 kr.

För mer information och beställning, se [granqvistbev.se/76382](http://granqvistbev.se/76382)

# Makalösa Madeiran tillbaka på Systemet



”Det här vinet är helt fantastiskt, det går inte att motstå”. Så sa Humberto Jardim, chef för det anrika vinhuset Henriques & Henriques på Madeira i Vinfo hösten 2019.

Han hade rätt – och det tog inte lång tid förrän **H & H Boal 10 YO** var slutsålt på Systembolaget. Men nu finns det äntligen att köpa igen!

Vinet har en stor, komplex doft med inslag av honung och torkad frukt. Smaken är rik och fyllig med inslag av valnötter, russin och torkade frukter.

Efter inledande jäsning på ståltank tillsetts 95-procentig vinsprit för att bevara sötman. Därefter hettas vinet upp till 45 grader under 90 dagar.

H & H Boal 10 YO passar perfekt som digestif, till fruktig mörk choklad, färsk frukt, sorbet, kaffekryddade desserter som tiramisu och till kaffet.

Nr 92057, pris 339 kr i Systembolagets tillfälliga sortiment (750 ml).

För fler Madeiraviner, sök på ”Madeira” på [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se).



– Jag tycker att H & H Boal 10 YO passar bra till ananas och annan färsk frukt, säger Humberto Jardim, chef för vinhuset Henriques & Henriques.

## EKOLOGISKT RÖDVIN MED TON AV BLÅBÄR, KANEL OCH LAKRITS

**Castillo de Alicante 2019** passar mycket bra till såväl kött som grönsaks- och rotfruktsbaserade rätter. Det passar också utmärkt till kyckling, småvilt, pasta och mildare ostar.

Castillo de Alicante görs på druvorna Tempranillo (60 procent), Cabernet Sauvignon (20 procent) och Merlot (20 procent). Tempranillo tillför kryddighet, Cabernet Sauvignon bidrar med fyllig friskhet och Merlot rundar av med mjukare känsla. Doften är fruktig med ton av hallon och plommon. Stor, rund smak med inslag av blåbär, björnbär, kanel och lakrits.

För att undvika grumlighet klaras vinet med bentonitlera istället för äggvita. Det gör Castillo de Alicante lämpligt för dig som föredrar vegansk kosthållning.

Nr 6709, pris 95 kr. Du beställer vinet enklast på [granqvistbev.se/6709](http://granqvistbev.se/6709)



## ”FETTET I BURGAREN HARMONIERAR SÅ FINT MED VINET”

**Ivory & Burt Red Blend 2018** från Lodi i Kalifornien passar utomordentligt bra till det mesta i grillväg, men också till vegetariska rätter och lagrade hårdostar.

– Jag dricker det helst till hamburgare eftersom det feta i köttfärsen harmonierar så fint med vinet, säger Joe Lange på LangeTwins Winery i Lodi Kalifornien, som producerar vinet.

Ivory & Burt Red Blend har en fin doft av bär med lite kryddiga fattoner. Frisk smak med toner av mörka bär och ett friskt avslut med avrundade tanniner.

Vinet är en blandning av de blå druvorna Syrah, Petit Sirah, Cabernet Sauvignon och en liten del av den gröna Viognier.

Nr 2497, pris 149 kr i Systembolagets beställningssortiment. Du beställer vinet enklast på [granqvistbev.se/2497](http://granqvistbev.se/2497)



# Gott Nytt År!

Snart är det nyårsafton – och dags att se fram emot ett riktigt gott nytt kommande år 2021. Här tipsar vi om tre fina mousserande viner i olika prisklasser som passar utomordentligt bra att avnjuta på nyårsaftonskvällen (och många andra dagar).



## ...MED EN KLASSISK CHAMPAGNE

**Haton Brut Classic** är en torr champagne av allra bästa märke. Den har beteckningen "blanc de noirs" och består av de blå druvarna Pinot Meunier (60 procent) och Pinot Noir (40 procent). Blandningen ger champagnen en rik, fyllig doft och smak med lagom syra. Druvsorterna skördas var för sig och vinifieras separat innan de blandas inför flasktapningen och den slutliga jäsningsen. Passar lika bra till buffén som apéritif på festen. Och givetvis för att skåla in det nya året!

Nr 77637, pris 249 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på [granqvistbev.se/77637](http://granqvistbev.se/77637)



## ...MED EN EKOLOGISK CRÉMANT D'ALSACE

**Crémant d'Alsace Comète** är ett torr mousserande vin från Alsace i Frankrike. Crémant är beteckningen på mousserande franska viner som inte kommer från Champagne.

Comète produceras av Domaine Amélie & Charles Sparr i Wettolsheim, inte långt från gränsen till Tyskland. Det består till 100 procent av Pinot Blanc-druvor och har en angenäm blommig doft, smaken är fruktig med inslag av blommor, kryddor och kola. Lång, fin eftersmak. Avnjut det som apéritif, till sushi, rökt lax, skaldjursrätter och ostron men även till milda dessertostar. Vinet är såväl ekologiskt som biodynamiskt certifierat.

Nr 73043, pris 179 kr i beställningssortimentet. För detaljerad information och beställning, se [granqvistbev.se/73043](http://granqvistbev.se/73043)

## ...ELLER MED EN RIKTIGT PRISVÄRD MOSELSEKT

**Premiere Sekt** är ett mycket prisvärt tyskt mousserande vin. Det produceras av Sektkellerei Josef Drahten i Moseldalen och bjuder på en fruktig doft med lätta mineraltoner. Smaken är angenämt fruktig med lagom mousse. Vinet är en blend av flera olika gröna druvsorter, bland annat Riesling, den klassiska tyska druvan. Du serverar Premiere Sekt väl kylt som apéritif samt till bufféerätter och skaldjur.

Nr 87077, pris 95 kr i beställningssortimentet. Du beställer det enklast via [granqvistbev.se/87077](http://granqvistbev.se/87077)




# vinfo

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Årgång 26. Utgivning 2021: Vår och höst. Ansvarig utgivare: **Johan Granqvist**, e-post: [info@wghh.se](mailto:info@wghh.se). Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0704-44 66 82, e-post: [povb@mediagram.nu](mailto:povb@mediagram.nu). Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, e-post: [kvb@mediagram.nu](mailto:kvb@mediagram.nu). Produktion: Mediagram AB, Skövde. Tryck: Printagon Graphics, Helsingborg, 2020.

Vill du ha digitala Vinfo i fortsättningen? Mejla din e-postadress till [club@granqvistbev.se](mailto:club@granqvistbev.se)

Granqvist Beverage House lanserar en hel bukett rariteter från Duncan Taylor Scotch Whisky Limited i Aberdeenshire. Duncan Taylor är i dag ett av få fristående, familjeägda företag i den skotska whiskyvärlden och har en av världens största privata samlingar av exklusiv whisky.

# DUNCAN TAYLOR WHISKY UTAN KOMPROMISSER



Fergus Sharp är en av Duncan Taylors egna tunnbindare. Han arbetar bland annat med att binda om begagnade sherryfat till mindre fat.

**D**uncan Taylor är en så kallad Independent Bottler som köper in och lagrar whisky. Företaget grundades i Glasgow 1938 av den amerikanske köpmannen Abe Rosenberg. Affärsidén gick ut på att köpa fat från skotska destillerier och sälja dem vidare till företag som blandade olika sorters whisky för att sedan saluföra dem under eget varumärke.

Abe Rosenberg kom att bli en stor whiskyälskare och började under 1960-talet köpa nydestillerad maltwhisky för lagring. Så småningom hade han en av världens största privata whiskysamlingar.

**ABE ROSENBERG AVLED 1994 OCH** sedan 20 år tillbaka är det Euan Shand som äger Duncan Taylor och för grundarens arv vidare – med den äran. Egentligen hade Euan Shand fått i uppdrag att hitta en köpare som kunde ta över företaget. Efter grundarens död drevs det vidare av en stiftelse vars syfte var att säkra driften och hitta en ny ägare. Men den inhyrde konsulten blev själv den nye ägaren! I dag är Euan Shand en välkänd person i whiskyvärlden, precis

som hustrun Moji Shand, som också är delägare och har en chefsposition i företaget.

Granqvist Beverage House lanserar nio sorter från Duncan Taylor i Systembolagets beställningssortiment. Fem från serien The Octave, tre från Rare Aduld Grain och en från Dimensions. Samtliga är Cask strength.

– The Octave är ett unikt koncept som fått många utmärkelser, säger Fergus Simpson, varumärkesansvarig på Duncan Taylor.

– I våra experiment har vi kommit fram till att det blir mer interaktion mellan fat och whisky på kortare tid i ett litet fat än i ett stort under längre tid säger han. När trä, luft och alkohol får samspela i litet utrymme resulterar det i en välbalanserad whisky med stor fräschör, balans och komplexitet.

Duncan Taylors kunniga personal flyttar den inköpta whiskyn från originalfaten till sina egna, specialtillverkade oktavfat som rymmer mellan 60 och 70 liter. Octave kommer från latinets octava – åttonde eller åttondel – i det här fallet en åttondel av ett sherryfat. De begagnade sherryfaten – som använts för att lagra Oloroso eller Pedro Ximénes – plockas isär i tunnbinderiet och binds sedan till nya fat som rymmer ungefär en åttondel av originalfatets storlek.

– Vi håller noggrann uppsikt över lagringen i de små faten, säger Fergus Simpson. Efter tre månader tar vi ett smakprov för

I anläggningen i Huntly finns fatlagring, tunnbinderi och flasktappning.



Fergus Simpson, varumärkesansvarig på Duncan Taylor.

att stämma av mognaden. Sedan får whiskyn mogna ytterligare en tid, som mest nio månader. När vi anser att den är klar tömmer vi varje fat för sig. Ett fat brukar ge mellan 60 och 100 flaskor.

**MEN DE SMÅ FATEN HAR EN STOR ANDEL** ”Angels Share”. Uppåt tio procent dunstar helt enkelt bort, allt beroende på kvaliteten på fatet och hur länge whisky lagras.

–Vi är oerhört stolta över vår Octave-serie, säger Fergus Simpson, som är gift med en svenska och också talar lite svenska. Nu har vi fler än 45 olika sorter som är efterfrågade jorden runt!

Serien Rare Aduld Grain består av whisky som i huvudsak tillverkas av annan råvara än korn. Av de tre sorter vi tagit hem görs en på majs och två på vete.

Serien Dimensions innehåller de mest exklusiva sorterna – whisky utan kompromisser som Duncan Taylor beskriver det. Nu har du chansen att prova om det stämmer!

**MÅNGA TOPPDESTILLERIER SER OM SINA HUS** och börjar bli försiktiga med att sälja till oberoende buteljerare. De vill lagra sin whisky själva och därmed öka sina inkomster. Duncan Taylor har planer på att bygga ett eget destilleri för att säkra tillgången till lagrad skotsk whisky även för kommande generationer.

TEXT **KARINA VON BRÖMSEN** FOTO **DUNCAN TAYLOR WHISKY**



➔ **Caledonian 1987 Single Grain 31 YO, Rare Aduld Grain**

Grainwhisky (majs) från Caledonian Distillery som lades ner 1988. Mycket prisvärd med tanke på åldern och att destilleriet är borta sedan länge. Stor doft av choklad och vanilj samt viss rökighet. Stor smak med diskret sötma. Nr 82285, pris 2.195 kr. För detaljerad information och beställning, se [granqvistbev.se/82285](http://granqvistbev.se/82285)

➔ **Benriach 2011 Peated Single Malt 8 YO, Octave Range**

Single Malt från Benriach Distillery i Speyside. En peated – det vill säga rökig – whisky som lagrats i sherryfat. Smaken blir därmed lite rikare, fruktigare och kryddigare. Doften är lätt med fruktiga toner. Smaken blommig och fruktig med toner av karamell, kanel och kryddnejlika. Nr 80402, pris 1.095 kr. För mer info och beställning, se [granqvistbev.se/80402](http://granqvistbev.se/80402)

➔ **Girvan 2007 Single Grain 12 YO, Rare Aduld Grain**

Grainwhisky (vete) från Girvan Distillery som ägs av William Grant & Sons. Fin doft av nötter, choklad, knäck och vanilj. Smaken är lång och storslagen med knäckiga och lena toner. Nr 81441, pris 895 kr. För detaljerad information och beställning, se [granqvistbev.se/81441](http://granqvistbev.se/81441)

➔ **Invergordon 1990 Single Grain 30 YO, Rare Aduld Grain**

Grainwhisky (vete) från ett av Skottlands nordligaste destilleri. Fin doft med inslag av kola och fruktaka med ton av kokos och mynta. Härlig, något torr smak med inslag av karamell, muskot och kryddnejlika. Nr 80610, pris 1.995 kr. För mer information och beställning, se [granqvistbev.se/80610](http://granqvistbev.se/80610)

➔ För fler whiskies från Duncan Taylor, se sortimentsfoldern och [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se). Sök på ”Duncan Taylor”.  
➔ Två whiskies från Duncan Taylor lanseras exklusivt i Granqvist Beverage Club. Se sidan 2.

# ”MANTRA ÄR SJÄLEN I PATAGONIENS TERROIR”

Nu finns unika Mantra Pinot Noir som årgång 2017. Det fruktiga och friska vinet med ton av skogshallon produceras av Bodega Secreto Patagonico och har sedan det kom till Sverige för tre år sedan fått mycket uppskattning av både vinvänner och vinkritiker.

**P**inot Noir – den svårödlade mörkblå druvan som mest brukar förknippas med Bourgogne i Frankrike – har på några få år kommit att bli en symbol för Patagonien. Landskapet kallas ofta för ”världens ände” och har tidigare ansetts omöjligt för vinodling på grund av sitt ogästvänliga klimat med extrema temperaturer och hårda vindar. Först för tjugo år sedan anlades de första kommersiella vinodlingarna i Patagonien.

– Det visade sig att Pinot Noir fungerar bra här, säger Tomás Groppo Parisi, vars föräldrar Carlos och Cristina Grappo grundade Bodega Secreto Patagonico. Druvan trivs helt enkelt i vår otillgängliga, kalla klimatzon.

Tomás Groppo Parisi driver bodegan tillsammans med sin syster Sofia. Odlingarna omfattar omkring 50 hektar i San Patricio del Chânar i Neuquén-provinsen.

– Vinet som säljs i Sverige är vårt främsta exportvin och vi är väldigt stolta över det, säger Tomás Groppo Parisi.

– Druvorna plockas för hand och sorteras i omgångar på 40 kilo för att inte jäsningen ska sätta igång för tidigt. Vinet lagras först i cementtankar och därefter i franska ekfat, vilket ger en elegant och silkig känsla i munnen. Det är mycket fruktigt med toner av söta jordgubbar och körsbär men även lite kryddighet. Vi har faktiskt odlat körsbär här tidigare, de kommer tillbaka i vinet nu!

Tomás äter gärna lax eller forell till Mantra Pinot Noir.

– Ja, Pinot Noir och lax är en helt perfekt kombination, säger han. Men vinet passar även mycket bra till klassisk risotto och till svamprätter.

## Men vad står vinets namn för?

– Mantra betyder centrum, och centrat i varje person är själen och Mantra, det vill säga vinet, är den sanna själen i Patagoniens terroir. Mantra är ju också något som man repeterar för sig själv och koncentrerar sig på!

**TOMÁS GROPPO PARISI BESKRIVER** klimatet i det avlägsna Patagonien som kontinentalt.

– Tack vare de många soltimmarna får vi mycket frukt på vinstockarna. Vi har stora skillnader i temperatur mellan natt och dag under växtsäsongen, vilket gör att druvorna behåller sin syra och blir smakrika. Det torra och blåsiga klimatet ger friska vinrankor och vi behöver inte använda bekämpningsmedel. Däremot måste vi konstbevattna.

Patagonien är glesbefolkat med stora vidder.

– Vi har klarat oss bra i pandemin så här långt, säger Tomás Groppo Parisi. Men vi är noga med att följa alla regler för att förhindra eventuell virusspridning.



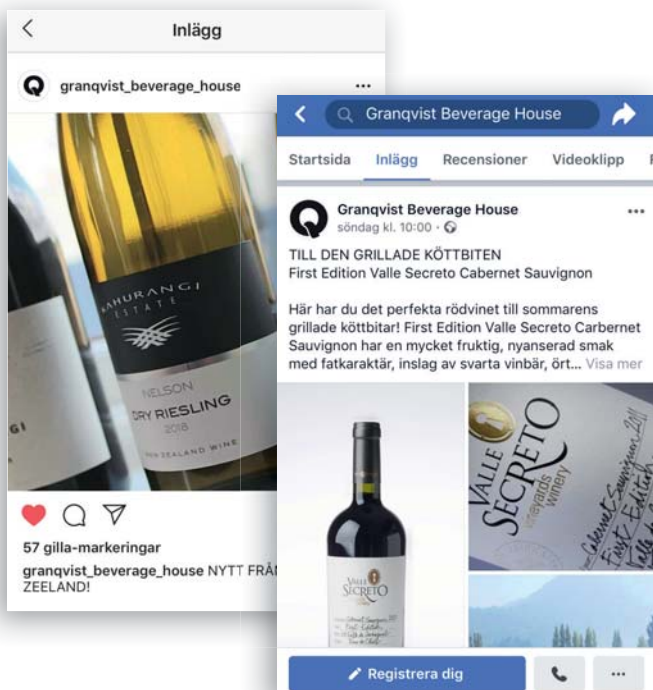
Nyskördade Pinot Noir-druvor våren 2020 (ovan). Bodega Secretos vineri ligger mitt i druvodlingarna.



## ➔ Mantra Pinot Noir 2017

Medelfylligt, kryddigt och mustigt rött vin. Nyanserad, kryddig doft med inslag av fat, körsbär, jordgubbar, choklad, sandelträ och örter. Smaken är nyanserad, kryddig med inslag av fat, skogshallon, körsbär, nougat, kanel och örter. Det passar fint till fläsk- och nötkött, även lax och forell samt rätter med svamp och tomatbaserade såser. Nr 2668, pris 159 kr. Beställ vinet på [granqvistbev.se/2668](http://granqvistbev.se/2668)





## FÖLJ OSS I SOCIALA MEDIER FÖR VÅRA SENASTE NYHETER

Du följer väl Granqvist Beverage House i sociala medier? Vi finns på Facebook sedan tio år och sedan drygt två år tillbaka också på Instagram.

Där berättar vi om drycker från oss som lanseras på Systemet, tipsar om drycker som passar för säsongen och till festen. Vi berättar också om våra spännande producenter runt om i världen – från vinmakare i Italien och Chile till whiskydestillatörer i Skottland och Irland.

Du hittar också tips på recept som passar till våra olika drycker. Recepten finns i vår samling på [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se), många av dem har publicerats i Vinfo genom åren. Kanske dags att leta fram någon gammal favoriträtt?

På Facebook och Instagram berättar vi också om vilka regionala dryckesmässor vi deltar i. Självklart gör vi inlägg under mässornas gång så du kan spana in i förväg vad som händer i vår monter.

### SER DU OSS INTE? GILLA ETT INLÄGG!

Gillar du oss på Facebook men tycker att det verkar vara glest mellan inläggen? Då kan du aktivt söka efter vår sida och gilla några aktuella inlägg så kommer vi högre upp i ditt nyhetsflöde. Så missar du inget från oss!

**INSTAGRAM**  
granqvist\_beverage\_house

**FACEBOOK**  
fb.com/granqvistbev



# TIDA HOLM

## Gör julhandeln lokalt.

Med en vacker julsmydd stadskärna och små unika butiker med god service kan du flanera omkring i Tidaholm under hela december.

### Extra öppettider:

**Söndagar (från 29/11)**

**kl. 13-17**

**Lördagar (från 5/12)**

**kl. 10-14**

**21, 22 & 23 december**

**kl. 10-18**

Övriga tider har butikerna sina ordinarie öppettider. Avvikelser kan förekomma.



**Bättre knacka än å knô.**

Knacka på fönstret och handla från gatan i butiker med denna symbol.



Winzerverein Deidesheims källarmästare Bruno Klüpfel (t v) och direktör Steven Kärgel firar topplaceringen med ett glas Herrgottsacker Spätlese.

## SPÄTLESE – EN JUVEL BLAND TYSKA VINER

**Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2018** är ett halvtorr vitt vin för dig som uppskattar viner med fin, fräsch syra, angenäm frisk sötna och måttlig alkoholhalt.

Sötman balanserar hettan i asiatiska rätter på ett mycket bra sätt. Vinet passar också fint till fiskrätter med söta såser, skaldjur, krämiga soppor och milda ostar – eller som det är.

Vinet, som är smakrikt och välbalanserat med ton av honung, päron, persika och apelsin, framställs på gröna Riesling-druvor som vuxit i vinodlingen Herrgottsacker (Guds åker) strax utanför Deidesheim.

Kvalitetsklassen är Spätlese (sen skörd), vilket betyder att druvorna fått hänga kvar lite längre på vinrankorna. Tekniskt sett innebär Spätlese att druvorna ska hålla en mustvikt på mellan 76 och 90 grader Oechsle vid skörden. Spätlese finns i alla smakriktningar – från helt torrt till ädelsött och benämns gärna som något av juvelen i kronan bland tyska viner.

Nr 5042, pris 100 kronor på Systemet. Skulle **Deidesheimer Herrgottsacker** saknas i din butik, be att personalen beställer hem det.

# Deidesheims vinkooperativ i tysktoppen

Winzerverein Deidesheim – vinkooperativet i sydvästra Tyskland som Granqvist Beverage House samarbetar med sedan början av 1980-talet – har utsetts till Årets bästa vinkooperativ 2020 i regionen Pfalz! Men inte nog med det, Winzerverein Deidesheim har också utsetts till näst bästa vinkooperativ i hela Tyskland.

I en omfattande vinprovning fick flera av kooperativets viner riktigt höga poäng, vilket enligt juryn visar på ett mycket gott hantverk i såväl vinodlingar som vinkällare.

Kooperativet, som grundades 1898 och därmed är det äldsta i Pfalz, har cirka 400 medlemmar. Drygt 100 av dem är heltidsbönder medan övriga sköter vinodlingen på fritiden. Medlemmarnas odlingar omfattar cirka 125 hektar och representerar i många fall riktiga topplågen i Pfalz.

Utöver Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese (som du kan läsa om här intill) finns också klassikern FM Riesling QbA och två roséviner från Deidesheim på Systembolaget. För information om dem och beställning, se granqvistbev.se. Sök på ”Deidesheim”.



# Ädelsött trivs med ädelosten!



Att osten får vinet att sjunga, "det är sedan gammalt". Särskilt fint sjunger ett ädelsött vin från Tokaji tillsammans med ädelost!

**C**hateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2016 är ett ädelsött vin som framställs av druvor angripna av ädelröta (*botrytis cinerea*). När botrytissvampen angriper druvornas skal skrupnar druvorna och druvans innehåll blir mer koncentrerat genom att vattnet i druvköttet dunstar bort.

Ungerska Chateau Dereszla, med anor från 1400-talet, är världsberömt för sina söta viner. Visserligen är vinerna goda att avnjuta precis som de är, men de passar mycket fint till blå- och grönmögelostar, patéer, gåslever och frukt.

Prova ett glas Chateau Dereszla till blå- eller grönmögelost och du kommer att upptäcka att talesättet i ingressen stämmer bra: Den intensiva sältan och umamitonen i osten gifter sig utmärkt med sötman i vinet. Om osten är gjord på komjölk eller färmjolk spelar inte någon roll.

Chateau Dereszla – som görs på druvorna Furmint (70 procent) och Harslevelü (30 procent) har en frisk doft av aprikos, mandel och honung. Söt smak med inslag av fat, aprikoser, kokos, saffran och honung.

Nr 2901, pris 189 kr i Systembolagets fasta sortiment. Vinet finns i nästan alla Systembutiker.

## NYA TOPPVINER FRÅN SCHILD PÅ VÄG

**Moorooroo Shiraz 2017** är ett vin i världsklass från ambitiösa Schild Estate i Barossa Valley i södra Australien. Det görs på blå Shiraz-druvor från vingården Moorooroo som anlades redan år 1847! Fortfarande – mer än 170 år senare – finns det några rader kvar av de ursprungliga vinrankorna och de anses vara bland de äldsta i världen!

Vi fick en leverans om 30 flaskor i mars 2020 som snabbt tog slut på Systembolaget. Men den 21 januari är Moorooroo Shiraz äntligen tillbaka! Då har du chansen att förvärva en flaska av det åtråvärda vinet som fått 99 poäng i vinguiden Halliday. Nu har vi lyckats få loss 42 flaskor av vinet som är mycket efterfrågat över hela världen.

Nr 93029, pris 995 kr. För detaljerad information om vin, vineriet och beställning, se [granqvistbev.se/93029](http://granqvistbev.se/93029)

NYHET  
21 JAN



**Prämie Shiraz 2017** är ytterligare ett vin i toppklass från Schild Estate i Barossa Valley. Det görs också på den blå Shiraz-druvan, som vinmakarna Scott Hazeldine och James Adams så förtjänstfullt förädlar till viner som vinner det ena priset efter det andra.

Druvorna har vuxit i Liebich Vineyard, som ligger i anslutning till den plats där Ben och Alma Schild grundade sitt vineri år 1952.

Prämie Shiraz bjuder på en angenäm doft av plommon, mörka bär och choklad. Smaken ger en krämig munkänsla med toner av mörka bär, choklad och milda, avrundade tanniner. Allra bäst passar det till grillade revbensspjäll och pulled pork på nötblåsar, tycker vineriet.

420 flaskor kommer till Sverige.

Nr 92026, pris 329 kr. För mer info och beställning, se [granqvistbev.se/92026](http://granqvistbev.se/92026)

NYHET  
2 FEB



Det finns många sorters lådviner numera. Men vi tycker att italienska viner i eleganta trälådor är bäst! De är dessutom perfekta att ge bort till alla som längtar till Italiens vingårdar! Här tipsar vi om två lådor med röda viner från ambitiösa Scriani i Valpolicella.

# Elegant vinlåda från Scriani blir fin julklapp



## KLASSISK VALPOLICELLA MED MERSMAK

Familjevineriet Scrianis stora trälåda innehåller sex flaskor rödvin i klassisk Valpolicella-stil:

**Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2016** som framställs av de regiontypiska blå druvorna Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina och Osoleta.

Efter skörd får druvorna jäsa med skalet på i 15 dagar innan vinnmusten pumpas över i stora franska ekfat för att mogna i 12 månader innan det är dags för flasktappning och ytterligare lagring.

Vinet, som ger dig en underbar känsla av att vara på plats i Italien, bjuder på en finstämd doft med inslag av plommon, mörka bär och körsbär. Smaken är fruktig med inslag av mörka bär och örter. Passar fint att dricka till grillade och stekta köttträtter av nöt, gris och lamm samt lagrad hårdost, matiga sallader och kryddade pastarätter.

Nr 78759, pris 1.098 kr för 6 flaskor. För detaljerad info och beställning, se [granqvistbev.se/78759](http://granqvistbev.se/78759)

## AMARONE, RIPASSO OCH VALPOLICELLA CLASSICO

Scrianis lilla trälåda blir en elegant julklapp till dig själv eller till vännerna som älskar kraftiga, fruktiga rödviner från Norditalien.

Den innehåller en flaska vardera av **Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2017**, **Valpolicella Classico DOC Ripasso 2017** samt **Amarone della Valpolicella Classico DOC "I Scriani" 2015**.

Ripasso och Amarone framställs av druvor som får torka en tid – ofta upp till tre månader – innan de pressas. Till skillnad mot många andra vinmakare i Valpolicella-området torkar Scriani sina druvor i egen regi, vilket borgar för en kvalitet utöver det vanliga!

Nr 76019, pris 759 kr för 3 flaskor.

För detaljerad information om de tre vinerna och beställning, se [granqvistbev.se/76019](http://granqvistbev.se/76019)



## Maffig Shiraz

**Schild Estate Shiraz 2015** är ett klassiskt, fylligt och kryddigt rödvin i toppklass från Barossa Valley i södra Australien. Stor doft och intensiv smak med inslag av plommon, choklad och vanilj. Perfekt vin till grillad stek med pommes frites, vilt, lamm, mus-tiga pastarätter samt lagrade hårdostar.

Nr 75398, pris 199 kr. För utförlig information om vinet och beställning, se [granqvistbev.se/75398](http://granqvistbev.se/75398)



## "Hemlig" höjdare

**First Edition Cabernet Sauvignon 2017** produceras av vineriet Valle Secreto (hemliga dalen) i Cachapoaldalen i Chile. Det har en nyanserad doft med inslag av örter, fruktig smak med toner av örter, blåbär, ceder, hallon, choklad och peppar. Utmärkt till nöt, vilt, chark och lagrad hårdost.

Nr 2278, pris 169 kr. För utförlig info och beställning, se [granqvistbev.se/2278](http://granqvistbev.se/2278)



## Slottsvin från Loire

**Chateau d'Eternes 2016** är ett fylligt, smakrikt rödvin från Loire som trivs fint med mustiga vilträter, men även till nöt, gris och lamm samt vällagrade hårdostar. Det görs på Cabernet Franc-druvor och bjuder på en fruktig doft med toner av mörka bär. Smaken är fruktig med inslag av svarta vinbär, skogshallon, blåbär och lingon.

Nr 2273, pris 119 kr. Beställ vinet på [granqvistbev.se/2273](http://granqvistbev.se/2273)

# 6 FINA RÖDA ATT GE BORT

Systembolagets beställningssortiment innehåller ett världsunikt stort utbud av vin- och spritdrycker. Men det gäller att hitta godbitarna. Här tipsar vi om sex fina rödviner från Granqvist Beverage House som du kan beställa. Kanske för att ge bort i julklapp!



## Fruktig Pinot Noir

**Kahurangi Estate Pinot Noir 2017** är ett medelfylligt rödvin från Nelson på Nya Zeelands sydö. Det lockar med en angenäm doft av röda körsbär och ett lätt rökigt avslut. Smaken är fruktig med toner av söta plommon och ett lätt jordigt avslut. Passar fint till lammstek, bräserverad anka, stekt fisk, sallader och mildare ostar.

Nr 70414, pris 189 kr. Beställ det på [granqvistbev.se/70414](http://granqvistbev.se/70414)



## Finfin blandning

**Caricature Red Wine 2015** är ett smakrikt rödvin från LangeTwins i Kalifornien. Det är en blend av fem druvsorter och bjuder på en fin doft av körsbär och hallon. Smaken är angenäm med toner av björnbär, körsbär, hallon och fat. Drick det till köttretter av nöt, vilt och vildsvin, lagrad hårdost samt charkuterier.

Nr 72925, pris 199 kr. Beställ det på [granqvistbev.se/72925](http://granqvistbev.se/72925)



## Naturlig Monastrell

**Laudum Nature Monastrell Old Vines** är ett prisvärt ekologiskt rödvin från Alicante i Spanien. Doften är fruktig med inslag av söta örter, välbalanserad smak med inslag av mogna frukter, kakao och örter. Det passar utmärkt att dricka till köttretter av lamm, gris, nöt och vilt, mus-tiga pastarätter samt lagrade hårdostar

Nr 72825, pris 129 kr. Beställ vinet på [granqvistbev.se/72825](http://granqvistbev.se/72825)

# 3 VINER 3 RÄTTER

Nichlas Fransén, kock på VinContoret i Tidaholm, fick uppdraget att skapa 3 rätter till 3 uppskattade viner från Granqvist Beverage House: Ett vitt, ett rött och ett sött. Här är resultatet – goda rätter perfekta att avnjuta under mysiga vinterdagar.



## VINERNA TILL MATEN

### HET RÄKSOPPA MED CHILI

**Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2018.** Halvtorr vitt vin från det mycket välrenommerade kooperativet i Deidesheim i Pfalz i Tyskland. Den angenäma, friska sötman i vinet balanserar hettan från chilin i soppan på ett mycket bra sätt. Nr 5042, pris 100 kr i Systembolagets ordinarie sortiment.

### KYCKLINGBALLOTINE

**Mantra Pinot Noir 2017.** Medelfylligt, mustigt rödvin från Argentina. Nyanserad doft med inslag av fat, körsbär, jordgubbar, choklad och örter. Smaken är kryddig med inslag av fat, jordgubbar, körsbär, kanel och örter. Nr 2668, pris 159 kr. Beställ det på [granqvistbev.se/2668](http://granqvistbev.se/2668)

### BÄR- & RICOTTATARTELETTE

**Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonys 2016.** Ädelsött vitt vin från Tokaj i Ungern. Frisk doft av aprikos, mandel och honung. Smaken är söt och frisk med ton av fat, aprikos, apelsin, kokos, saffran och honung. Nr 2901, pris 189 kr i Systembolagets ordinarie sortiment.

## Het räksoppa med chili



FOTO: PER-OLOF VON BRÖMSEN

### 4 PORTIONER

2 morötter  
1 gul lök  
2 l räkskal  
200 g skalade räkor  
4 msk tomatpuré  
1 krm cajennepeppar  
1 msk olivolja  
3,5 dl vitt vin  
1 l vatten  
2 dl grädde  
finhackad röd chili  
1 dillkvist  
salt och peppar

Skala räkorna. Hacka morötterna och lök i små bitar. Fräs hacket med räkskalen, tomatpuré och cajennepeppar i oljan några minuter i en stor kastrull. Tillsätt vin samt vatten och låt det koka i 10–15 minuter (men inte längre, då kan det bli bitter smak av räkskalen).

Sila bort skal och grönsaker. Tillsätt grädden till fonden och småkoka i 5 minuter och smaka av med salt och peppar.

Servera soppan rykande varm i skålar. Toppa med räkor, dillkvist och en liten nypa finhackad röd chili.

## Kycklingballotine med pumpapuré, persiljepesto och kantareller



**Ballotine:** Urbenad del som blandas eller fylls med andra ingredienser. Formas ofta som en korv.

## Bär- och ricottartlette

Recept, se [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se)



### 4 PORTIONER

#### KYCKLINGBALLOTINE

4 kycklingfiléer  
80 g kallrökt skinka, i tunna skivor  
80 g riven lagrad prästost  
salt  
peppar  
5–10 g kruspersilja, hackad  
plastfolie

Banka ut kycklingfilén tunt mellan smörpapper. Lägg kycklingen på cirka 30 cm plastfolie. Se till att du har lika mycket plastfolie på båda sidorna av kycklingen för att underlätta när du skall rulla och knyta ballotinen. Lägg på 3–4 skivor av den kallrökta skinkan, strö över riven prästost och den hackade persiljan.

Rulla ihop kycklingen. Använd plastfolien som hjälp för att få en spänd rulle genom att hålla i ändarna och rulla ihop rullen på köksbänken. Knyt ihop ändarna. Så här långt går det utmärkt att förbereda kycklingballotinen dagen innan servering.

Koka upp vatten i en kastrull, när vattnet börjat koka, sänk temperaturen något och lägg i kycklingballotinerna. Låt dem sjuda i vattnet i cirka 15 minuter. De ska ha en innetemperatur på cirka 65 grader när du tar upp dem ur vattnet. Stek sedan ballotinerna för att få en fin yta. Kycklingen kommer då även gå upp till minst 69 grader när du låtit den vila en stund.

#### PERSILJEPESTO

20 g kruspersilja  
1,25 dl rapsolja  
50 g sötmandel, skållad  
80 g lagrad ost  
1–2 klyftor vitlök, grovt hackade  
salt  
peppar

Blanda alla ingredienser och mixa med stavmixer eller kör i en matberedare. Börja med 1 vitlöksklyfta och addera mer vitlök om det behövs, smaka av med salt och peppar före servering.

#### PUMPAPURÉ

500 g butternutpumpa, i kuber  
20 g färskost  
20 g smör, brynt  
salt

Sätt ugnen på 170 grader. Skär pumpan i mindre bitar och lägg över pumpan i en ugnsfast form och baka i ugnen i cirka 25–30 minuter till pumpan är mjuk.

Häll den mjuka pumpan i en mixer, tillsätt färskost och det brynta smöret gradvis tills du får en slät puré med fast konsistens. Viktigt att inte hälla i allt från början för att undvika att purén blir för tunn. Smaka av med salt och peppar.

#### KANTARELLER

16–20 kantareller  
1 schalottenlök, finhackad  
1–2 klyftor vitlök, finhackade  
2 msk smör  
2 timjankvistar

Fräs schalottenlök, vitlök och kantareller i smör tills löken mjuknat något och svampen fått fin färg. Tillsätt timjan och smaka av med salt och peppar.

Lägg upp på tallrik som på bilden ovan – och njut!

Du hittar fler fina recept på [granqvistbev.se/inspiration/recept](http://granqvistbev.se/inspiration/recept)

# ”En pärla till mat”



Vintertid är starkvinstid! En klassisk kombination är julens nötter och portvin – eller portvin och kraftiga hårdostar med tydlig sälta. Men portviner är också utmärkta till många maträtter.

– Starkvin är en pärla bland mat- och dryckes-kombinationer, säger Dan-Axel Flach, inköpare på Granqvist Beverage House.

**E**tt vin förstärkt med druvbaserad sprit. Så kortfattat går det att beskriva starkvin. Men ungefär där slutar också likheterna mellan de olika vinerna. För det finns en stor variation mellan dem – från torr och lätt sherry till sött, smakintensivt portvin.

Granqvist Beverage House har ett spännande sortiment av portvin från några av de främsta producenterna: Krohn, Barros och Dalva.

Röda portviner är vanligast, men det finns även vit port och roséport. De görs på en blandning av olika druvor, de flesta av regionalt ursprung. Viktigast är Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca och Tinta Cão. Totalt odlas ett åttiotal druvsorter i portvinets hembygd – den världsarvskyddade Douro dalen i Portugal.

Även om druvblandning, färg, doft och smak skiljer sig åt mellan de olika vinerna har de en sak gemensamt: Framställningen. Efter att druvorna fått jäsa i stora öppna kar i två, tre dagar tillsätts 77-procentig druvsprit – *aguardente* – som höjer alkoholhalten till mellan 19 och 20 volymprocent och dessutom gör vinet mer lagringsdugligt. Spriten bevarar också den naturliga sötman.

– Portvin lyfter smakerna i många maträtter, inte minst är vinet perfekt till ostbricken. Börja med portvin och mögelost. Då får du se vad kärlek är, det finns ingen bättre kombination, säger Dan-Axel Flach lyriskt.

## 3 FINA PORTVINER

**Porto Krohn Colheita 2007** bjuder på en komplex doft med inslag av melass, plommon, russin, cigarrlåda och svarta teblad. Intensiv, angenäm smak med toner av torkade frukter, balanserad sötma och lätt torrhet i avslutet. Drink det med fördel som aperitif, till nötter, kraftiga hårdostar med tydlig sälta, gåslever, torkade frukter och desserter. Nr 79106, pris 299 kr. Beställ vinet på [granqvistbev.se/79106](http://granqvistbev.se/79106)

**Barros Vintage Port Quinta da Galeira 2009** har en komplex, mogen fruktig doft med inslag av örter. Smaken är intensivt fruktig med milda och avrundade tanniner. Passar utmärkt till smak-

rika ostar, choklad och sötare desserter. Nr 81870, pris 499 kr. Beställ vinet enklast på [granqvistbev.se/81870](http://granqvistbev.se/81870)



**Dalva Porto Tawny Reserva Organic** lockar med en angenäm doft av vilda bär, russin, nötter och mandel. Stor, koncentrerad smak med mogen frukt och mörka bär. Det ekologiskt certifierade vinet avnjuts med fördel till ostbricken, crème brûlée och andra bakverk, nötter, frukt och choklad. Nr 72745, pris 125 kr (375 ml). Beställ det enklast på vår hemsida [granqvistbev.se/72745](http://granqvistbev.se/72745)





# PERFEKT FÖR KALLA DAGAR: ÄPPLE & KANEL



Finns det något som doftar lika gott i vintertid som äpple och kanel? Det tog vi på Granqvist Beverage House fasta på när vi skapade vårt glöggalternativ: En vintervärmande dryck smaksatt med äpple och kanel.

Vår Äpple & Kanel produceras av det familjeägda hantverksbränneriet Brennerei Back i den lilla tyska byn Dudenhofen. Basen är sädessprit som blandas med must från ett antal noga utvalda äppelsorter och som smaksatts med kanelstänger. Resultatet: En glöggstark vinterdryck (20 volymprocent) med stor doft av äpple och kanel. Smaken är len och mjuk med tydliga drag av kanel och äpple. Den friska restsötman kommer naturligt från äppelmusten. Värm Äpple & Kanel varsamt och servera när vinterkylan nyper i kinderna. Framför brasan eller på utflykten. Du kan också njuta den kall med en isbit till julens desserter.

Äpple & Kanel är också god att använda i bakverk. Vi har samlat flera läckra recept på [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se). Sök på "Äpple & Kanel".

Nr 88364, pris 199 kr (700 ml). Du beställer den enklast på [granqvistbev.se/88364](http://granqvistbev.se/88364)

## ÄPPLE & KANEL-PRALINER

Äpple & Kanel är en riktigt läcker smaksättare i praliner. Vi har skapat ett recept på enkla, klassiska praliner där ganachen (det chokladkrämiga innanmätet) smaksatts med drycken. Ganachen görs på valfri mjölkchoklad, grädde, smör, glukos och en rejäl skvätt Äpple & Kanel. När den fått stelna över natt skär du den i lagom bitar och doppar dem i valfri mörk choklad. Pralinerna passar perfekt på julens gottbord! **Receptet finns på [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se). Sök på "Äpple & Kanel".**



## EXKLUSIV ROM MADE IN GUYANA

**Rhum Extra Premium Selection Guyana 12 YO Demerara Distillers** har en rund och fruktig smak med lagom sötma, lite kryddighet och lång avslutning. Du kan med fördel avnjuta den som den är, till en bit mörk choklad eller en fin cigarr.

Den sockerrörsbaserade drycken produceras av DDL, Demerara Distillers Limited i Kingston, Georgetown i Guyana. Diamond Distillery är ett av företagets destillerier och producerar all rom med namnet Demerara. De använder sig enbart av egenskördade sockerrör och egna jästkulturer som framställs på destilleriet.

Nr 87054, pris 699 kr i beställningssortimentet. För mer information och beställning, se [granqvistbev.se/87054](http://granqvistbev.se/87054)



## SKAPA DIN EGEN INKÖPSLISTA PÅ GRANQVISTBEV.SE

När du vill beställa vin och sprit från Granqvist som ingår i Systembolagets beställningssortiment går du enklast in på respektive produkts egen sida på [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se). Längst ner på varje sida finns en länk till produkten på [systembolaget.se](http://systembolaget.se), där du gör din beställning.

För att snabbt hitta den produkt du är intresserad av skriver du in den webbhänvisning som avslutar alla produktpresentationer i Vinfo.

Vi har också en funktion på [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se) som ger dig möjlighet att skapa en egen inköpslista. Perfekt när du provar drycker i vår monter på en dryckesmessa: Ha vår webbsida uppe i mobilen och fyll på listan allt efter hand.



# Favorit på julbordet!

Med en julröd back snaps mitt på julbordet kan var och en välja vilken sort de vill dricka till den inlagda sillen, prinskorvarna och Janssons frestelsen!

**E**n back snaps "Röda Backen" finns att köpa i de flesta Systembutiker.

Backen innehåller två miniflaskor á 50 ml av vardera Väst-kustsnaps, Smålandssnaps, Västgötasnaps, Hirkum Pirkum, Fäbodsnaps, och Annebergs Kornbrännvin. **Röda backen** (Nr 141) kostar 299 kr. Saknas den i din butik, be att personalen beställer hem den.

Röda Backen hade premiär på Systembolaget redan 2012 och var en vidareutveckling av Granqvists sortiment av kryddsnapsar.

Den första var (inte helt oväntat, kanske) Västgötasnaps med smak av körsbär och vita vinbär. Den skapades i samband med en recepttävling utlyst av Länsstyrelsen i Västra Götaland och följdes sedan av ytterligare elva sorter. Sex av dem har vi samlat i Röda Backen, de övriga sex i Svarta Backen. Samtliga sorter finns också i 500 ml-flaskor.

**Svarta Backen** ingår i Systembolagets beställningssortiment. Nr 85808, pris 299 kr. För detaljerad information och beställning, se [granqvistbev.se/85808](http://granqvistbev.se/85808)



Hirkum Pirkum ingår i Röda Backen...

...det gör också Smålands-snaps.



## PERFEKTA TILL SILL: VÄSTKUSTSNAPS & GYLLENKRÖKEN

Västkustsnaps – som finns i Systembolagets ordinarie sortiment – kanske du redan har provat. Men hur är det med Gyllenkröken? Båda passar fint till sillen och det andra goda på julbordet!

### NYPON OCH SLÅNBÄR

**Västkustsnaps** säljs i en glasklar, rund 500 ml-flaska i de flesta Systembutiker (men ingår även i den röda backen med småflaskor). Snapsen är smaksatt med nypon, slånbar och björnbär och passar perfekt att servera till de flesta läckerheter på julbordet.

Nr 293, pris 249 kr. Skulle snapsen saknas i din Systembutik, be att personalen beställer hem.

### KUMMIN OCH CITRUS

**Gyllenkröken** ingår i den svarta backen men säljs även i en glasklar, rund 500 ml-flaska. Den är smaksatt med kummin och citrus och gifter sig fint med julbordets och smörgåsbordets läckerheter. Givetvis passar den fint också som avslutning på en god måltid.

Nr 86783, pris 259 kr i beställningssortimentet. Beställ den på [granqvistbev.se/86783](http://granqvistbev.se/86783)

Samtliga snapsar produceras av Brennerei Back i Dudenhofen i sydvästra Tyskland. Det är ett familjeägt destilleri med mångårig erfarenhet av hantverksmässig snapstillverkning.

# TVÅ IRLÄNDARE OCH EN SKOTTE MED RÅG I RYGGEN

Vi har precis presenterat en hel bukett nyheter från Duncan Taylor Whisky (se sidorna 6–7). Men vi har också lanserat en skotsk rågwhisky – den första på 100 år! Samtidigt vill vi lyfta fram vår fina irländska whiskey och tipsar om två godbitar från Jack Ryan och Glendalough.

## ”MED TON AV CITRUS, VANILJ OCH KANEL”

**Jack Ryan Single Malt 12 YO** från Dublin är en fin julklapp till dig själv eller en god vän som också gillar hantverkswhiskey från Irland.

”12-åringen” fick mycket högt betyg när tidskriften Allt om Whisky provade irländsk whiskey i början av 2020. Så här lyder omdömet: ”Doft: Lätt, maltig, citron, vanilj och julkryddor som kanel. Smak: Elegant med lätta toner av päron, vanilj och kanske också lite ananas. Krämig, mjuk och rund. Medellång finish med kryddiga toner som kommer på slutet. Elegant”. Betyget blev 8,4.

Nr 84120 i beställningssortimentet, pris 799 kr. För mer information om Jack Ryan och beställning, se [granqvistbev.se/84120](http://granqvistbev.se/84120)

➔ Vi lanserar Duncan Taylors skotska kvalitetswhisky. Läs på sidorna 6–7!



## UNIK RÅGWHISKY FRÅN ARBIKIE

**Arbikie Highland Rye 4 YO** är den första skotska rågwhiskyn på över 100 år. Den består av 52 % omältad Arantes-råg, 33% omältad Viscount-vete samt 15 % mältad Odysseey-korn.

Smaken är mild med toner av rågsyrup, frukt-kola, söta skorpor och röd frukt.

Arbikie Highland Estate Distillery drivs av brödrar John, Iain och David Stirling som vuxit upp på och driver den gård där destilleriet ligger. På gårdens marker odlas allt spannmål som används i whiskytillverkningen. Destilleriet grundades 2013, första rågwhiskyn lanserades 2018.

Nr 85607, pris 2 995 kr i beställningssortimentet. För detaljerad information och beställning, se [granqvistbev.se/85607](http://granqvistbev.se/85607)

## SINGLE GRAIN MED TON AV HONUNG OCH SMÖRKOLA

**Glendalough Double Barrel Single Grain** är något av det irländska hantverksdestilleriets stolthet.

Grain blandas traditionellt med annan whiskey men här handlar det om single grain. Den har först fått vila i gamla bourbonfat för att få sin slutliga finish i fat som tidigare innehållit

Oloroso-sherry.

Resultatet är en blomlig whiskey med doft av körsbär, fikon och kastanj. Smaken är mild och rund med inslag av smörkola, honung, fikon och karamell samt ton av brunt socker från sherryfaten.

Nr 85800, pris 469 kr i beställningssortimentet. Beställ på [granqvistbev.se/85800](http://granqvistbev.se/85800)

Vi har ytterligare whiskies från Glendalough – du hittar all information om dem på [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se).



NYHET



# På gång i vinter och vår

För anmälan och mer information, besök vår hemsida [www.vincontoret.se/tidaholm](http://www.vincontoret.se/tidaholm)

Du kan också ringa oss på 0502-25 00 00 eller mejla till [tidaholm@vincontoret.se](mailto:tidaholm@vincontoret.se)

Kalendariet uppdateras löpande. För aktuell version, se hemsidan. Vi reserverar oss för eventuella ändringar. Eventuell specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) meddelar du vid bokningen.

När du bokar ett evenemang hos oss gäller våra allmänna bokningsvillkor. En fullständig version av dessa hittar du på vår hemsida. Avbokning som görs senare än tio arbetsdagar innan evenemang debiteras 50 procent av priset. Vid avbeställning senare än fem arbetsdagar före evenemang debiteras fullpris.

## JULENS BÄSTA – GOURMETJULMIDDAG MED PROVNING TILL MATEN

28 NOV, 5, 12, 19 DECEMBER

Nu har du chansen att uppleva härlig julstämning i historisk miljö i vårt julpyntade VinContor på Vulcanön i Tidaholm. Vi bjuder in till en femrätters gourmetjulmiddag, där den goda drycken får lov att spela en viktig roll. Kombinationen mat och dryck är det vi kan bäst och därför får årets julmiddag, om så önskas, sällskap av en "vinprovning på egen hand". Tillsammans med ditt bordssällskap provar du två viner vardera till rätt nummer två, tre och fyra. På bordet har vi dukat fram en provningsbricka med viner samt ett underlag där vi presenterar dryckerna. Via din smartphone får du även tillgång till en föreläsning där vår provningsledare guidar dig genom din "egenprovning".

När det kommer till maten har vi helt enkelt valt ut de (enligt oss) bästa delarna av ett klassiskt julbord. Sill, skaldjur, vilt, fisk, ostar och sötsaker. Till varmrätt väljer du hjort eller fjällröding, som serveras med välsmakande tillbehör.

Vår julmiddag avnjuts i lugn och säker miljö. Vi serverar all mat på tallrik vid bordet. Inga köer och inga promenader genom matsalen för att fylla på från buffé. Vi tar emot ett begränsat antal gäster och håller goda avstånd mellan sällskapen.

För utförlig information och priser, se [vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm)

## VI GÖR ALLT FÖR ATT DU SKA KÄNNA DIG SÄKER SOM GÄST HOS OSS

På VinContoret gör vi vårt bästa för att du ska känna dig säker när du besöker oss. Här håller vi avstånd i såväl matsal som provningslokal och uteservering (på vår hemsida kan du läsa mer om alla de åtgärder vi har vidtagit). Vi följer självklart rådande rekommendationer för restaurang. Hur vintern och våren ser ut i fråga om restriktioner vet vi inte. Vi har för avsikt att köra de evenemang som finns i vårt kalendarium. Men om villkoren ändras, vi får för få bokningar eller för många avbokningar kan vi komma att behöva ställa in. I värsta fall med kort varsel. Vi hoppas att du har förståelse för den osäkra situation vi befinner oss i. Vår ambition är ändå en vinter och vår med smakfulla evenemang.

Varmt välkommen till VinContoret!

## Gourmetkväll: Italiens bästa vinmakare (ny möjlighet)

Lördag 13 februari kl 18.00

Många fick tyvärr avboka detta event våren 2020. Därför har vi bestämt oss för att köra en favorit i repris!

Från vilket område kommer Italiens bästa smaker? Går det ens att utse en vinnare i slaget om landet med den fantastiska maten och de suveräna vinerna? Vi har den stora äran att samarbeta med ett antal riktigt skickliga italienska producenter: Marco Bonfante och VoerzioMartini i Piemonte och Sciani i Veneto – för att nämna några.

Den här kvällen får vi njuta deras viner i världsklass tillsammans med en femrätters italiensk gourmetmiddag. Till varje rätt provar vi två viner och ditt glas får påfyllning av det vin du föredrog till rätten. Under hela middagen finns vår provningsledare med och guidar dig genom de italienska vingårdarna. Buon appetito!

Priset för denna femrätters gourmetmiddag är **1.695 kr per person**. Inklusive provning till maten. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Varmt välkommen från klockan 18.00!

## ITALIENSK DRYCKES- PROVARKVÄLL LÖRDAG 30 JANUARI

Viva Italia! Kvällen inleds med en djupdykning i italiensk dryckeskunskap. En sittande vinprovning, tillsammans med provningsledare, där vi provar några av Italiens storheter! De italienska smakerna återkommer sedan i matsalen, där vi serverar en italiensk buffé. Priset för den sittande vinprovningen inklusive buffé med ett glas vin eller en öl är **695 kr per person**. Vi startar med provning i Gårdshuset klockan 16.00. Därefter serveras kvällens buffé i vår matsal.

Kl 18.30 öppnar del två av vår dryckesprovarkväll – en minimässa med vin, bubbel och kvalitetssprit från hela världen! I vår källare kan du prova säkra klassiker och smaka dig fram till nya favoriter. Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glaset. Våra kunniga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. Provningsstationerna är öppna kl 18.30–23.00. I priset, **695 kr per person**, ingår tio kuponger som du använder till provning. Klockan 20.00 serveras du vår italienska buffé med ett glas vin eller öl. Självklart har du möjlighet att köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker!

Om du önskar starta med den sittande provningen av vin och sedan fortsätta med vår dryckesprovarkväll är priset **995 kr per person** inklusive buffé och dryck till maten. Boka evenemanget via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00.

ÅRETS  
JULKLAPPS-  
TIPS!

## Karibisk romprovning och whiskyprovarkväll

Lördag 27 februari från kl 16.00

För många är cola till rom lika självklart som julskinka på julbordet. Men rom är så mycket mer än den industriella dryck som blandas i drinkar. Den här kvällen får du uppleva rom i världsklass, producerad med yrkesstolthet och yrkesskicklighet! Vi välkomnar dig till en sittande provning som bland annat ger svar på hur Rhum agricole som görs på socker-rör skiljer sig från Rhum industrielle som görs på melass. Och vad som händer med smak och doft vid fatlagring. Vi provar också två olika whiskysorter – en lite "enkla" och en rökig. Priset för den sittande provningen inklusive kvällens karibiska buffé med ett glas vin eller öl är **695 kr per person**. Vi startar med provning kl 16.00.

Kl 18.30 öppnar vår whiskyprovarkväll i källaren. En klassisk whiskymässa i mini-format, där du smakar dig fram bland Skottlands whiskystorheter och Irlands whiskey-stoltheter. Vi har också plockat fram några riktigt fina romsorter. I priset, **695 kr per person**, ingår tio provningskuponger samt kvällens karibiska buffé med ett glas vin eller öl. Du som endast är med på Whiskyprovarkvällen äter klockan 20.00. Provningstationerna är öppna klockan 18.30–23.00. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova mer!

Om du vill vara med oss hela kvällen och starta med sittande provning för att sedan fortsätta med whiskyprovarkvällens stora utbud är priset **995 kr per person** inklusive kvällens buffé med ett glas vin eller en öl.

Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

## Solens vin och mat!

Lördag 13 mars kl 18.00

Milsvida stränder, ett glas vin i solen och middag på en mysig restaurang vid havet. Välkomna till en provning som tar er med på en resa genom Frankrike, Spanien och Italien! Resan startar med en sittande provning av italienska, spanska och franska viner i vårt Gårdshus. Vi stannar till i några av Europas mest berömda vinregioner och lär känna såväl området som producenter som viner.

Efter provningen förflyttar vi oss till matsalen för att njuta av Spanien, Italien och Frankrike på tallrik. De spanska smakerna hittar vi i förrätten. Vad vore Spanien utan sina tapas och pintxos? Från Italien kommer kvällens varmrätt, som självklart serveras med ett glas italienskt rött. Ingen skapar desserter som fransmännen och därför får de självklart stå för middagens final!

Priset för denna smakresa med sittande provning samt trerätters middag med ett glas vin till varje rätt är **1.395 kr per person**. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Varmt välkomna klockan 18.00!



## Gourmetkväll: Den hemliga dalens magnifika viner

Lördag 27 mars kl 18.00

Ta chansen att bekanta dig med toppviner från Cachapoal-dalen i Chile. Om allt går som planerat kommer Jefry Pitronello Baeza från Viña y Cava Valle Secreto till VinContoret. Den här producentens röda viner ber inte om ursäkt för sin existens. Tvärtom. De tar plats och bjuder på kraft och stor smakerikedom. Efter en sittande provning under ledning av Jefry Pitronello Baeza förflyttar vi oss till matsalen för att njuta av en trerätters chilensk gourmetmiddag. Till varje rätt njuter vi ett glas vin från kvällens producent!

Pris **1.295 kr per person**. Varmt välkomna klockan 18.00! Du bokar din plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Om Jefry Pitronello Baeza inte kan komma på grund av pandemin hålls vinprovningen av VinContorets provningsledare. Temat blir då mat och vin från Sydamerika.

## Slaget om VinContoret!

Lördag 10 april kl 18.00

Huvudsaken är inte att delta, utan att vinna! Vem i ditt sällskap tar hem segern i Slaget om VinContoret? Ära, berömmelse och en åtråvärd vinöppnare står på spel!

Vi hälsar dig välkommen till en lekfull tillställning med vinprovning, allmänbildning och god mat i kombination. Kvällen börjar i vinkällaren, med en förrätt som sätter smaklöckarna på prov. Vilka smaker har kocken använt i sina läckra tapas och pintxos? Ett glas vin serveras till smårätterna. I matsalen bjuds du italiensk varmrätt med provning av två viner till. Kvällen avslutas med dessert och klassisk frågesport i matsalen.

Du tävlar mot personerna i ditt eget sällskap (vi delar ut en vinst per "lag"). I priset **895 kr per person** ingår förrätt med ett glas vin, varmrätt med vinprovning, dessert med ett glas dessertvin samt frågesport. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Välkommen klockan 18.00!

## Under ytan: Champagne- och skaldjursafton!

Lördag 22 maj kl 18.00

En lyxig kväll som inleds med en sittande Champagneprovning tillsammans med provningsledare. Efter provningen serveras du en skaldjurstallrik med det bästa från hav och sjö samt ett glas noga utvalt skaldjursvin därtill. Vi dukar också fram en välkomponerad buffé med tillbehör som passar de vattenlevande delikatesserna. Elegant så det förslår och allt annat än ett bottennapp!

Priset för denna bubblande afton är **1.095 kr per person** inklusive provning samt ett glas vin till maten. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Välkommen från klockan 18.00!

## Dryckesprovarkväll med ölprovning!

Lördag 29 maj kl 16.00

Vi får besök av Falköpingsbryggeriet Åsalid, som låter dig smaka deras öl och berättar mer om småskalig ölproduktion. Efter provningen serveras kvällens buffé i vår matsal. Sittande provning inklusive buffé med ett glas vin eller öl kostar **695 kr per person**.

Kl 18.30 öppnar kvällens andra del – en minimässa med öl, vin, bubbel och kvalitets-sprit! Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glaset. Våra provningsledare finns på plats för att guida dig fram till klockan 23.00.

I priset, **695 kr per person**, ingår tio kuponger som du använder till provning. Dessutom kvällens buffé med ett glas vin eller öl (buffésittning kl 20.00). Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill testa fler drycker!

Om du vill starta med den sittande ölprovningen och fortsätta med vår dryckesprovarkväll är priset **995 kr per person** inklusive buffé med dryck. Boka evenemanget via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00.

➔ **Boka in  
VinContorets  
Vin- och mat-  
fest lördag  
den 5 juni.  
Europas vin  
och mat i vår  
trädgård.**





## KRÄFTFISKEHELG LÖRDAG 21 AUGUSTI

Lördag den 21 augusti agnar vi håvar och mjårdar och ger oss ut för att fiska signalkräftor i ån Tidan, som flyter fram precis utanför VinContoret. Upplev den njutfulla väntan och glädjen när vi drar upp en välfylld kräftmjärde. Eller det spännande passandet på håvarna, för att se när en kräfta kryper på och attackerar sitt byte. Precis då är det dags att dra upp! Vi fiskar mellan klockan 15.30 och 18.00. Därefter har du möjlighet att byta om inför kvällens aktiviteter. Klockan 18.30 öppnar vi dörrarna till vårt gårdshus och en provning av skaldjursviner. När glasen är tomma hälsas ni välkomna till ett vackert dukat bord med nyfångade svenska kräftor och tillbehör som hör en klassisk kräftskiva till.

I kräftfiskepaketet ingår, om du vill, en natt i dubbelrum inklusive frukostbuffé på anrika Tidaholms Stadshotell – ett familjeägt hotell med stor trivsselfaktor – som ligger ett stenkast från VinContoret.

### PRISER OCH BOKNING

**1.775 kr per person.** I priset ingår kräftfiske med guide, kaffe/te och smörgås, provning av fyra viner, kräftskiva med ett glas vin eller en öl och en snaps. Om du önskar boende på Tidaholms Stadshotell (del i dubbelrum) är priset **2.400 kr/person** (enkelrumstillägg 200 kronor ger ett totalpris på 2.700 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. Boka din kräftupplevelse via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

*Hålltider:* 15.00 Fika och genomgång av fisket. 15.30 Fiskestart! 18.30 Provning. Cirka 19.30 Dags för kräftskiva!

➔ På grund av det rådande läget kan det bli förändringar i vårt kalendarium. Se vår hemsida för aktuell information: [vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm)



Det blir bland annat besök hos vår vinleverantör VoerzioMartini.



ALLT  
INGÅR I  
PRISET

## RES MED OSS TILL PIEMONTE GULDKORN 21–25 SEPTEMBER 2021

Nu ser vi fram emot att åka till Piemonte hösten 2021!

Vi bor på det exklusiva hotellet Villa d'Amelia utanför Alba och gör därifrån utflykter till Barbaresco och Barolo med omgivningarna.

Tryffelsafari, vinmakarmiddagar och givetvis trevliga vingårdsbesök väntar oss i den omväxlande vinregionen.

I detta område som är välkänt för Slow Food-rörelsen besöker vi de bästa restaurangerna för att få njuta av matkulturen.

Pris per person i dubbelrum: **19.995 kr inkl moms.** Flyg, hotell, busstransporter, inträden, provningar, måltider (inklusive vin till lunch och middag). Antal platser är begränsat till 26 personer.

Fullständigt reseprogram på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se)

## VINCONTORET ÖREBRO

### KÖP JULKLAPPARNA HOS OSS (VI KAN ORDNA MED HEMLEVERANS)

Låt oss på VinContoret i Örebro ordna dina julklappar i år! I vårt sortiment finns läckra belgiska praliner, julstrutar och finsmakarlåda med hemleverans! har även pastapaket, vinspel och tryffelsalt som går att köpa men då via upphämtning på VinContoret Örebro.

Se våra julklappar på [www.vincontoret.se/orebro](http://www.vincontoret.se/orebro)

### VI PLANERAR VÅRENS EVENEMANG

Just nu planerar vi för vårens evenemang. När detaljerna är klara presenterar vi vad som är på gång på hemsidan och vår Facebooksida.

Se [www.vincontoret.se/orebro](http://www.vincontoret.se/orebro)



Wästergöthlands  
Handelshus AB

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm.  
Telefon 0502-148 88.  
E-post: info@wghh.se



## GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

– GRUNDAT 1983 –

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm.  
Telefon 0502-148 88

[www.granqvistbev.com](http://www.granqvistbev.com) info@granqvistbev.com

Granqvist Beverage House importerar och säljer öl, cider, kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen. Försäljning sker till kunder på svenska, finska norska och isländska marknaderna samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsumment sker i Sverige via Systembolaget, i Finland via Alko, i Norge via Vinmonopolet och i Island via Vinbudin. Försäljning till restaurang och grossist sker via Granqvist direkt. I Norge sker försäljning via Vectura. Företaget samarbetar med Grimsholmens Vin HB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



## Vin CONTORET

– GRUNDAT 2006 –

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm.  
Telefon 010-490 27 90

[www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se) sverige@vincontoret.se

VinContoret drivs av entreprenörer runt om i Sverige som är inriktade på att använda drycken som en kommunikatör. 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 ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.

TIDA  
HOLM



**Johan Granqvist**  
VD



**Lennart Granqvist**  
Sverige samt  
produktbedömning



**Lennart Grimsholm**  
Duty Free, resor och  
produktbedömning



**Lena Petersson**  
Ekonomiansvarig



**Rikard Wallander**  
Finland, Norge samt  
produktbedömning



**Dan-Axel Flach**  
Inköpare, produkt-  
bedömning och  
restaurangkontakter



**Ing-Marie M Persson**  
Ekonomi



**Amalia Djurberg**  
Marknadskoordinator,  
bokningskoordinator  
VinContoret



**Tord Norman**  
Säljare Stockholm  
och Mälardalen



**Linda Fransén**  
Konferens och  
vaktmästeri

## HÄR FINNS VINCONTORET

Allt om utbudet på de olika orterna hittar du på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se)



**BORÅS**  
[vincontoret.se/boras](http://vincontoret.se/boras)  
Tel 033-180 98 13



**JÖNKÖPING**  
[vincontoret.se/jonkoping](http://vincontoret.se/jonkoping)  
Tel 036-442 11 13



**TIDAHOLM**  
Amalia Djurberg  
[vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm)  
Tel 0502-25 00 00



**ÖREBRO**  
Karin och Joakim Werhahn  
[vincontoret.se/orebro](http://vincontoret.se/orebro)  
076-195 07 30



# SISTA CHANSEN! Så här gör du får att få Vininfo framöver:

Det här numret är det sista som trycks på papper och skickas ut med posten. Från och med 2021 blir tidningen helt digital och du får besked via e-post varje gång ett nytt nummer kommer ut. Du kan då direkt gå till den digitala tidningen och börja läsa – bekvämt och miljövänligt! Mejla din e-postadress – om du inte redan har gjort det – och ditt prenumerationsnummer (se adressfältet högst upp på denna sida) till [pren@vininfo.se](mailto:pren@vininfo.se).

## ➔ LÄS VINFO I MOBILEN, PLATTAN ELLER DATORN

På [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se) hittar du såväl det här numret som alla tidigare utgåvor av Vininfo. Läs nummer som du missat eller läs på nytt!



## FINA DRYCKER TILL NEDSÄTTA PRISER

Vi fortsätter rensa i vårt lager. För detaljerad information, se [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se). Sök på respektive artikelnummer.

**Chateau Les Valentines Rosé.** Ekologisk torr rosé från Provence, Frankrike. Nr 71474. Pris 149 kr (förr 199 kr).

**Chardonnay Vin de France Doudet Naudin.** Torrt vitt vin från Frankrike. Nr 73262. Pris 99 kr (förr 109 kr).

**Almarada Chardonnay.** Torrt och fylligt vitt vin från Argentina. Nr 72156. Pris 139 kr (förr 165 kr).

**Amadio SVS Shiraz.** Kraftigt och elegant rödvin från Australien. Nr 77605. Pris 199 kr (förr 229 kr).

**Veiga Madeira Malvazia 15 YO.** Sött starkvin. Rik, fyllig smak med inslag av russin och torkade frukter. Nr 76175. Pris 199 kr för 375 ml (förr 219 kr).

**Veiga Madeira 5 YO Finest Full Rich.** Sött starkvin. Fyllig smak med inslag av nötter och torkade frukter. Nr 76178. Pris 99 kr för 375 ml (förr 115 kr).

**Dukes Vodka.** Ren vodka (37,5 vol%). Rund och ganska mild smak. Nr 80099. Pris 199 kr för 700 ml (förr 220 kr).



### BESTÄLL DR. FAUST RIVANER!

**Dr Faust Rivaner** är ett halvtorr vitt vin från Nahe i Tyskland. Det har en druvig smak med ton av exotisk frukt. Perfekt bordsvin till lätta rätter och självklart som pratvin. Nr 5923, pris 89 kr. Beställ vinet på [granqvistbev.se/5923](http://granqvistbev.se/5923)

### NYTT VINERI HOS WINZER KREMS

Winzer Krems i Österrike – en av våra mångåriga leverantörer – kunde lagom till höstens vinskörd inviga sin nya vinifieringsanläggning, en satsning på 125 miljoner kronor.

**Chremisa Grüner Veltliner** är ett av två viner från Winzer Krems som säljs i Sverige. För info och beställning av det vita torra vinet, se [granqvistbev.se/72106](http://granqvistbev.se/72106)

## Mejla din e-postadress till oss – vinn 2 platser på vår gourmetkväll!

Mejla oss din e-postadress och följ oss på Facebook eller Instagram så deltar du i utlottningen av två platser till VinContorets gourmetkväll "Solens vin och mat" lördagen den 13 mars (detaljerna hittar du på sidan 21).

Mejla din e-postadress samt ditt prenumerationsnummer (finns printat överst på denna sida) till [pren@vininfo.se](mailto:pren@vininfo.se) senast den 15 januari 2021 och gilla oss på Facebook eller Instagram. Övernattning i dubbelrum på Tidaholms Stadshotell inklusive frukost ingår (ej resan till och från Tidaholm). Vinnaren meddelas via e-post.

Du får sedan besked via e-post när digitala Vininfo kommer. Du får även våra e-nyhetsbrev med intressanta nyheter om drycker samt blir automatiskt medlem i vår nya kundklubb med tillgång till unika erbjudanden. Eventuell vinstskatt betalas av vinnaren.

TÄVLING!  
ALLT  
INGÅR



Du kan vinna två platser till gourmetkvällen "Solens vin och mat" i mars.

INSTAGRAM

[granqvist\\_beverage\\_house](https://www.instagram.com/granqvist_beverage_house)

FACEBOOK

[fb.com/granqvistbev](https://fb.com/granqvistbev)

