

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 4 * DECEMBER 2021

#85

Vinfo

VI TIPSAR OM
KLUCKANDE
KLAPPAR

**JAPANSK
TOPPWHISKY**

NYHET

**TOKAJS
GYLLENE
DROPPAR**



Följ Granqvist
Beverage House
på Instagram
och Facebook



NYA
CLUB-
VINER

MOUSSERANDE MENY: TRE ELEGANTA FESTRÄTTER SOM FÅR SMAK AV CHAMPAGNE

5 EXKLUSIVA CLUBVINER



Den 13 december*) presenterar vi fem Clubviner som passar perfekt till helgernas goda middagar och – inte minst – nyårsfirandet!

Clubvinerna 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. Du måste ange det exakta artikelnumret med -01 eller -06 på slutet för att hitta dem.

Vill du också bli medlem i vår kundklubb? Det är helt utan kostnad. Anmäl dig här: granqvistbev.se/club eller skicka e-post till oss på club@granqvistbev.se

*) På grund av osäkert transportläge kan lanseringarna komma att skjutas fram.

Champagne Haton Brut Réserve **MAGNUM**



Torr champagne från ett av de få fristående vinhusen i Champagne. Stor, balanserad doft med inslag av vita persikor, citrus och apelsin. Fyllig, generös smak med fin mousse och lite rostat bröd i tonen. Passar utmärkt att avnjuta till ostron, skaldjur och fisk samt som aperitif.

Jäsningen är gjord på traditionellt sätt i rostfria kar. Vinet vilar på jästfällningen under minst 36 månader. Sedan tillsätts socker och jäst och vinet buteljerar. Då startar en andra jäsning som ger upphov till de fina bubblorna. Under denna lagring vrids flaskorna för att jästfällningarna ska samlas i korken innan flaskhalsen kyls ned och den frusna isproppen skjuts ut tillsammans med jästsedimentet.

1.500 ml.
Nr 54825-06,
pris 629 kr

För mer information och beställning, se granqvistbev.se/54825

➔ På sidorna 12–13 kan du läsa mer om Haton.

Champagne Jean Noël Haton Extra Blanc de Blancs



Torr champagne från ett av de få fristående vinhusen i Champagne. Den har en rik, fruktig doft med inslag av exotiska frukter. Fräsch och fruktig smak, bra balans och fin mousse. Druva: 100 % Chardonnay. Passar framför allt att dricka till ostron, skaldjur och fisk samt som aperitif.

Nr 54839-01, pris 399 kr.

För mer information och beställning, se

granqvistbev.se/54839

Champagne Jean Noël Haton Noble Vintage 2015



Torr champagne från ett av de få fristående vinhusen i Champagne. Öppen, söt doft med inslag av persika, aprikos och plommon. Intensiv, fruktig smak med fin struktur. Druvor: 60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir. Underbar att dricka till ostron, skaldjur, fiskrätter samt som aperitif.

Nr 54830-01, pris 379 kr.

För mer information och beställning, se

granqvistbev.se/54830

Barbera D'Alba Superiore Ciobot della Luna 2019 **MAGNUM**



Högklassigt, fylligt rödvin från familjevineriet Voerzio-Martini i La Morra, Piemonte. Stor, rik doft med toner av röda frukter, plommon och björnbär. Het smak med angenäm sötma och fruktighet. Fin finish med toner av vanilj och granatäpple. Druva: 100 % Barbera från vinrankor i soligt sydostläge, planterade 1978. Passar fint att dricka till kraftiga köträtter och vinterns grytor, pasta samt lagrade hårdostar.

1.500 ml. Nr 54783-06, pris 459 kr.

För mer information och beställning, se granqvistbev.se/54783

Vito Arturo Rosso Toscana 2016



"Supertuscany" i högsta klass! Fylligt rödvin från familjevineriet Fattoria Le Fonti i Poggibonsi mellan Florens och Siena. Intensivt elegant doft med kryddiga inslag. Rund och varm smak med fin tanninstruktur. Druva: 100 % Sangiovese från vineriets äldsta odling i bästa söderläge i Chianti Classico-området. Dricks med fördel till kraftiga köträtter, vinterns grytor, krämiga pastarätter och välagrade hårdostar.

Nr 54814-01, pris 349 kr.

För mer information och beställning, se granqvistbev.se/54814



Hej tomtegubbar, slå i glaset är en klassisk skålvisa i juletid. Kan det möjligen vara snapsarna i vår röda back som tomtegubbarna (och tomtegummorna) slår i sina glas på julafton? Det tror vi! I år har vi förnyat utseendet på backen med nya, tydligare etiketter.

Tomtens önskeback!

Etiketterna är nya, men precis som tidigare innehåller Röda Backen två miniflaskor á 50 ml av sex olika snapsar: **Annebergs Kornbrännvin**, vars ursprung är de sista dropparna av det brännvin som fram till år 1951 brändes på Annebergs Gård i Dimbo utanför Tidaholm.

Hirkum Pirkum som är smaksatt med Johannesört, honung och sherry.

Västgötasnaps innehåller bland annat körsbär, vita vinbär och blad av dessa båda växter.

Smålandssnaps är kryddad med bland annat timjan, fläder, fänkål och anis.

Fäbodsnaps har norrländsk tradition och får sin smak av anis, fänkål och lite honung.

Västkostsnaps får sin smak av nypon, slånbar och björnbär.

Röda backen (Nr 141) kostar 299 kr. Saknas den i din butik, be personalen beställa hem den.

I **Svarta Backen** finns ytterligare sex snapsar. Samtliga snapsar säljs också i halvlitersflaskor.

- ➔ [Läs mer om Röda Backen på granqvistbev.se/141](http://granqvistbev.se/141)
- ➔ [Läs mer om Svarta Backen på granqvistbev.se/85808](http://granqvistbev.se/85808)



POPULÄR KUSTNÄRA SNAPS

Västkostsnaps är en av våra mest populära snapsar. Den finns i den röda backen men säljs också i en glasklar, rund 500 ml-flaska som med lite västkustfantasi kan liknas vid en lysboj. Västkostsnaps är smaksatt med nypon, slånbar och björnbär och passar perfekt att dricka till alla de klassiska läckerheterna på julbordet och smörgåsbordet.

Nr 293, pris 249 kr i Systembolagets fasta sortiment. Skulle Västkostsnaps mot förmodan saknas i just din Systembutik kan du be att personalen beställer hem den.

vinfo

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm.

Årgång 27. Ansvarig utgivare: **Johan Granqvist**, e-post: info@wggh.se.

Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, tel 0704-44 66 82, e-post: povb@mediagram.nu.

Produktion: Mediagram AB. Omslagsbild: Andréas Spangenberg. Tryck: Trydells, Laholm 2021.

Vill du få digitala Vinfo i din inbox? Mejla din e-postadress till club@granqvistbev.se

Fyra fina **franska** nyheter

Den 10 december fyller vi på med fler fina franska viner i Systembolaget tillfälliga exklusiva sortiment. Samtliga är fylliga röda och kommer från några av Bordeauxs mest kända slott. Detaljerad information finns på vår hemsida. Sök på artikelnumren.

→ Château Léoville Poyferré 2012

Komplex doft med tydliga toner av mogen frukt och cederträ. Stor, intensiv smak med jämnhet, täthet och aromrik finish. Passar fint att dricka till de flesta köttträtter samt lagrade hårdostar. Druvor: Cabernet Sauvignon (62 %), Merlot (32 %) och Petit Verdot (6 %). 750 ml. Nr 93869, pris 975 kr.

→ Château Chasse-Spleen 2015

Stor doft med toner av mullbär och hallon. Volumiös smak som ramas in tätt av fina tanniner. Drink det med fördel till de flesta köttträtter. Druvor: Cabernet Sauvignon (50 %), Merlot (42 %), Petit Verdot (5 %) och Cabernet Franc (3 %). 375 ml. Nr 94217, pris 259 kr.

→ Château La Lagune 2015

Rik doft med överdådiga toner av svarta körsbär och cassis. Mogen och fint rundad smak med inslag av tanniner. Passar utmärkt att dricka till de flesta köttträtter. Druvor: Cabernet Sauvignon (65 %), Merlot (30 %) och Petit Verdot (5 %). 375 ml. Nr 94218, pris 359 kr.

→ Château Potensac 2015

Angenäm doft med toner av mörka körsbär, svarta vinbär och krossade jordgubbar. Fräsch, medel-fyllig smak med markerade tanniner och citrus i avslutningen. Mycket gott att dricka till de flesta köttträtter. Druvor: Merlot (45 %), Cabernet Sauvignon (38 %) och Cabernet Franc (17 %). 375 ml. Nr 94225, pris 225 kr.



TRE AV VINERNA SÄLJS I 375 ML-FLASKOR

Notera att Château Chasse-Spleen, Château La Lagune och Château Potensac säljs i flaskor à 375 ml. Därmed har du möjlighet att avnjuta de fina vinerna utan att behöva köpa en helflaska! Antalet flaskor är begränsat – passa på att handla så snart de lanseras på Systembolaget.



UNGA RÖDVINER GER BÄSTA SÅSEN

Så här års förgyller vi gärna middagen med en värmande rödvinssås. Men hur gör man en riktigt god rödvinssås?

– Grunden är bra kalvfond och en nypa socker, säger Nichlas Fransén, kock på VinContoret i Tidaholm.

Han börjar alltid med att fräsa morötter och lök i smör och kryddar med lite timjan för att sedan tillsätta lika delar fond och rödvin. Bäst blir såsen med unga, friska rödviner som exempelvis **Ivory & Burt Red Blend** eller **Castillo de Alicante**.

– Låt fonden och vinet koka ner till hälften och tillsätt lite rödvinvinäger för att stärka syran. Sila bort grönsakerna och gå sedan i med en klick smör alldeles på slutet och vispa upp såsen så den skummar ordentligt. Då blir det bra!

Räkna med cirka 10 minuters koktid för att vinet ska gifta sig på bästa sätt med fonden och grönsakerna.

– Och kom ihåg att smaka av, flera gånger, säger Nichlas.

Premiär för Premi Secco!

Runt nyår räknar vi med att de första flaskorna av **Premi Secco** levereras till Systemet. Det är det populära mousserande vinet Premiere Sekt som får nytt namn och utseende. Men flaskan innehåller fortfarande samma prisvärda bubbel med fruktig doft och lätta mineraltoner.

– Vi tyckte det var dags för en modernisering av etiketten eftersom den gamla har hängt med ett bra tag, säger Johan Granqvist, VD för Granqvist Beverage House. Den nya är modern och speglar innehållet på ett bättre sätt.

Premi Secco är en blend av flera olika gröna druvsorter, bland annat Riesling, den klassiska druvan i tyska vinodlingar. Vinet har en fruktig doft med lätta mineraltoner, smaken är angenämt fruktig med perfekt mousse. Servera vinet väl kylt som apéritif samt till bufféretter och skaldjur.

Premi Secco produceras av Sektkellerei Josef Drahten i Zell i Moseldalen i Tyskland. Vineriet grundades 1860 av holländaren Peter Josef Drathen och drivs i dag av hans ättlingar.

Secco betyder ”torr” på italienska, men vinerna med den beteckningen är i de flesta fall halvtorra.

Nr 87077, pris 99 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/87077

NYHET
NYÅR



VI SES PÅ EN MÄSSA!

Äntligen arrangeras det mässor igen! I vinter och framåt våren medverkar vi på Granqvist Beverage House på följande dryckesmässor. För utförlig information om öppettider, entrépriser med mera – se respektive hemsida.

- ➔ **Linköpings Whiskyexpo** 12 februari. Se whiskyexpo.se
Fergus Simpson från Duncan Taylor Whisky finns på plats i vår monter!
- ➔ **Skövde Öl & Whiskymässa** 4–5 mars. Se skovdedryckesmassa.se
Representant från irländska Glendalough finns på plats i vår monter!
- ➔ **Passion för Mat Trollhättan** 4–6 mars. Se passionformat.se
- ➔ **Kalmar Vin & Champagne** 6 maj. Se kalmarvinchampagne.se



HALVTORR RIESLING TILL VINTERNS SOPPOR

Mustiga, matiga soppor är perfekt mat kyliga vinterdagar. Därtill ett vin som balanserar soppans krämighet och hetta! Till exempel halvtorra **Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2019**.

Vinet, som har fräsch syra, angenäm frisk sötma och en måttlig alkoholhalt, passar också utmärkt till asiatiska rätter samt fisk och skaldjur.

Du som använt ett glas Herrgottsacker möts av ett smakrikt vin med angenäma toner av honung, päron, persika och apelsin.

I **receptbanken** på hemsidan finns recept på soppor och andra rätter som du kan servera till Herrgottsacker. Länkar till recepten finns på vinets presentationssida.

Nr 5042, pris 109 kr i beställningssortiment. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/5042



DRUVAN SILVANER BLIR BÄST I FRANKEN

Nyligen var Silvaner och Franken i fokus i Alf Tumbles vinskola i Dagens Nyheter. Som ett bra exempel lyfte han fram **Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner Alte Reben 2019**: ”Vitt. Klassisk vingård, gamla stockar, bra pris. En perfekt inkörsport till Silvaner med alla smakmässiga markörer.”

Vinet har elegant doft med mineraltoner samt inslag av gula frukter, äppelskal och kärnor. Smaken är torr och syrlig med toner av mandarin, persika, gröna päron, björklöv och mineral. Passar till fisk, skaldjur, fågel, kalvkött, matiga sallader och vårens sparris.

Nr 51574, pris 159 kr i Systembolagets beställningssortiment. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/51574

GYLLENE VIN MED 600-ÅRIGA ANOR

Druvodlingar i ett unikt mikroklimat i kombination med traditionell vinmakning och lagring i 600-åriga källare – det är hemligheten bakom Chateau Dereszlas söta aszú-viner i världsklass!

Färgen är gyllengul, doften nästan överväldigande med intensiva toner av ekfat, honung, aprikos, ananas, apelsin och saffran. Smaken är fruktig och frisk med inslag av fat, honung, aprikos, apelsinmarmelad och mandelmassa.

Det är med andra ord något av en smakbomb du får avnjuta när du dricker Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2016!

Vinet, som görs på druvorna Furmint (70 procent) och Harslevelü (30 procent), är gott att avnjuta som det är, men det passar utmärkt till blå- och grönmögelostar, patéer, gåslever och fruktdesserter.

Chateau Dereszla – som omnämndes i skrift första gången redan år 1406 – ligger i byn Bodrogkeresztúr i Tokaj i nordöstra Ungern. Vinregionen Tokaj omfattar omkring 30 byar utspridda i ett område på cirka 11 000 hektar.

Chateau Dereszlas druvodlingar ligger i olika lägen på sluttningarna i dalgången mellan Tokajberget i söder och bergskedjan Karpaterna i norr.

–Varma vindar från Medelberget sveper upp i dalgångarna och ger torra och varma somrar med långa, milda höstar. Samtidigt är luftfuktigheten

hög tack vare floderna Tisza och Bodrog som möts i Tokaj, säger Edit Bai, vinmakare med ansvar för de söta vinerna.

Vinproduktionen är noga reglerad och redan på 1600-talet bestämdes vilka druvsorter som får användas till aszú-vin. De skrupna druvorna som angripits av ädelröta (*botrytis cinerea*) plockas sent på hösten efter att den övriga vinskörden avslutats. Det är riskabelt att vänta med skörden och ibland kan vädret vara så ogynnsamt att det inte blir några ädelrötade druvor.

UNDER KOMMUNISTREGIMENS TID decennierna efter andra världskriget ägdes Chateau Dereszla av den ungerska staten. År 2000 köpte en fransk vinodlarfamilj vineriet och rustade upp det för stora belopp. 2015 invigdes ett nytt, stort vineri i närheten av den egna vinodlingen Henye. Här produceras de allt mer populära torra vinerna samt Pezsgő, Ungerns mousserande vin.

Sedan 2016 har Dereszla ungerska ägare:

–De satsar stort på turism och har låtit inreda sex gästrum i anslutning till vineriet, säger försäljningschefen Gábor Weiner. I år har vi också öppnat vår fine dining-restaurang Dereszla Bistro vid Bodrogfloden.

Produktionen av de ädelsöta vinerna sker fortfarande på traditionellt sätt.

–Alla våra druvor plockas för hand och de enda maskiner vi använder är traktorer för transporterna, säger Edit Bai.

När de ädelrötade druvorna plockats, pressats och fermenterats



Edit Bai framför vineriet. Hon är vinmakare med ansvar för de söta vinerna på Chateau Dereszla.



BILDER FRÅN CHATEAU DERESZLA



Skördefärdiga, ädelrötade druvor i väntan på skörd (t v). Ädelsöta viner i en av lagringskällarna (ovan). Det nya vineriet i odlingen Heyne för produktion av torra viner (överst).

blandas den söta massan med ett torrt basvin. Förr i tiden förvarades de ädelrötade druvorna i speciella korgar, så kallade puttonyos. Varje korg rymde 27 kilo druvor och ju fler korgar som tillsattes i basvinet, desto sötare vin.

Puttonyos var under många år måttet på vinets restsötma, men sedan snart tio år tillbaka har man gått över till att ange sockerhalten i gram per liter. Vinet som säljs på Systembolaget har beteckningen 5 puttonyos, vilket motsvarar 120 gram socker per liter.

De färdiga vinerna lagras i ett första skede minst ett och ett halvt år i ekfat och därefter minst ett år i flaskor. Lagringen sker i de vindlande källargångarna 40 meter under marken i Bodrogeresztúr. Där är temperaturen alltid omkring 12 grader och luftfuktigheten ligger på cirka 90 procent.

ALLT FLER VINVÄNNER – SÄVÄL I UNGERN som i andra länder – har upptäckt de torra vita vinerna från Tokaj. De görs vanligtvis av den inhemska gröna druvan Furmint. Ett bra exempel är Chateau Dereszla Furmint Dry 2019 som finns i Systembolagets beställningssortiment. Det har en fruktig doft med inslag av tropiska frukter, frisk och fräsch smak med angenäma mineraltoner. Vinet passar utmärkt att dricka till fisk- och skaldjursrätter, sallader, bufféer samt som apéritif.

Prova båda vinerna till en god middag – det torra till maten och det söta till desserten!



2 VINER FRÅN DERESZLA PÅ SYSTEMBOLAGET

Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5

Puttonyos 2016. Ädelsött vin med frisk doft av ekfat, honung, aprikos, ananas, apelsin och saffran. Fruktig och söt smak med inslag av fat, honung, aprikos, apelsinmarmelad och mandelmassa. Du dricker det med fördel till blå- och grönmögelostar, patéer, gåslever och fruktdesserter.

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

Chateau Dereszla Furmint Dry 2019.

Består till 100 procent av druvan Furmint. Torrt vitt vin med frisk doft av tropiska frukter, frisk och fräsch smak med angenäma mineraltoner. Passar utmärkt att dricka till fisk- och skaldjursrätter, sallader, bufféer samt som apéritif.

Nr 73500, pris 109 kr i beställningssortimentet. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/73500

Bjud på portvin!

Låt julstämningen nå nya höjder i år – bjud på portvin och ost, framför allt ädelost!
Här tipsar vi om sex fina viner som sätter guldkant på jul- och nyårsfirandet.
Två av dem är nyheter i december. Tänk på att beställa vinerna i god tid.

CHOKLADIG COLHEITA

Porto Krohn Colheita 2003 har en stor doft med toner av karamell och torkade frukter. Stor, koncentrerad smak med tydlig syra med toner av choklad och peppar. Lång eftersmak. Servera till desserter som crème brûlée, choklad, chokladbakverk, ost och nötter. Colheita-viner lagras på fat i minst sju år och tappas på flaska strax innan de lämnar vineriet.

Nr 54879, pris 329 kr. Beställ vinet på granqvistbev.se/54879



NYHET 13/12*

FINA TONER AV PLOMMON

Porto Krohn Colheita 2007 har en komplex doft med inslag av melass, plommon, russin, cigarrlåda och svarta teblad. Angenämt intensiv smak med toner av torkade frukter, balanserad sötma och lätt torhet i avslutet. Passar som aperitif, till nötter, hårdostar med tydlig sälta, gåslever, torkade frukter och desserter. Krohn är ett av de mest kända portvinshusen.

Nr 79106, pris 299 kr. Beställ vinet på granqvistbev.se/79106



EKOLOGISK PORT I HALVFLASKA

Dalva Porto Tawny Reserva Organic har en rik doft med toner av bär, russin, nötter och mandel. Stor, koncentrerad smak med inslag av mogen frukt och mörka bär. Passar fint till ostbricken, crème brûlée och andra bakverk, nötter, frukt och choklad. Producent är portvinshuset C. da Silva, vars viner säljs under varumärket Dalva.

Nr 72745, pris 129 kr (375 ml). För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/72745



PERFEKT TILL JULENS NÖTTER

Porto Krohn Vintage 2003 har en koncentrerad smak med toner av mogna frukter. Intensiv och välbalanserad smak med mogna tanniner. Lång, söt eftersmak. Vinet passar perfekt att avnjuta med blåmögelseost, valnötter, aprikoser och fikon. Vintage Port tappas på flaska två år efter skörd och utvecklas till perfektion under den långa lagringstiden. Vinet har mycket god hållbarhet.

Nr 54896, pris 499 kr. Beställ vinet på granqvistbev.se/54896



NYHET 13/12*

EXKLUSIV 56-ÅRING

Barros Colheita 1965 – ett 56 år gammalt vin i toppklass! Doftar nötter, russin och fikon. Smaken är söt, fyllig och druvig med koncentrerad frukt. Vinet, vars druvor fottrampades, har fått jäsa i öppna granitkar. Njut som det är eller till nötter, frukt, bakverk, desserter som crème brûlée och ost. Säljs i träask, perfekt som present och julklapp!

Nr 76631, pris 1.995 kr. För mer info och beställning, se granqvistbev.se/76631



VINTAGE PORT MED ÖRTIGHET

Barros Vintage Port Quinta da Galeira 2009 bjuder på en mogen, fruktig doft med inslag av örter. Smaken är intensivt fruktig med milda och avrundade tanniner. Vinet, som lagrats två år i ekfat innan flasktappning, passar fint att servera till smakrika ostar, choklad och sötare desserter. Barros grundades 1913 och är i dag välbekant för sina äldre årgångar av Tawny Port och Colheitas, det vill säga Tawnys med årgångsbeteckning.

Nr 81870, pris 499 kr. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/81870



ÅRETS JULKLAPP: SCRIANIS VINLÅDOR

De senaste jularna har många blivit glada över att få en trälåda med exklusiva italienska viner under granen! Vem ger du bort en låda till i år? Våra eleganta trälådor innehåller riktigt fina rödviner från Scriani i Fumane, ett av de bästa vinerierna i Valpolicella.



AMARONE, RIPASSO OCH VALPOLICELLA CLASSICO

Scrianis lilla låda är en perfekt julklapp till dig själv eller till vännerna som älskar kraftiga, fruktiga rödviner.

Lådan rymmer en flaska vardera av **Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2018**, **Valpolicella Classico DOC Ripasso 2019** samt **Amarone della Valpolicella Classico DOC "I Scriani" 2016**.

Ripasso och Amarone framställs av druvor som får torka i upp till tre månader innan de pressas.

Vinerna passar utmärkt att servera till grillade och stekta köttträtter av nöt, gris och lamm samt lagrade hårdostar, matiga sallader och kryddade pastarätter.

Nr 76019, pris 795 kr för 3 flaskor. För utförlig information och beställning, se granqvistbev.se/76019

VALPOLICELLA CLASSICO

Scrianis stora trälåda innehåller sex flaskor **Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2018**. Vinet är en blend av de blå druvorna Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina och Osoleta. Efter skörd jäser de med skalet på i 15 dagar innan vinmusten pumpas över i ekfat för att mogna i 12 månader innan flasktappning och ytterligare lagring.

Vinet har en finstämd doft med inslag av plommon, mörka bär och körsbär. Smaken är fruktig med inslag av mörka bär och örter. Det är utmärkt 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 utförlig information och beställning, se granqvistbev.se/78759



ETT AV DE BÄSTA VINERIerna I VALPOLICELLA

Azienda Agricola I Scriani ligger i Fumane i hjärtat av Valpolicella, öster om Gardasjön i norra Italien. Företaget startades på 1960-talet och drivs i dag av äkta paret Stefano och Mary Cottini. Druvodlingarna omfattar åtta hektar i de allra bästa lägena och är planterade i områdets traditionella pergolasystem.

Scriani odlar för området typiska druvor som Corvina, Molinara och Rondinella. De används till de omtyckta amarone- och ripassovinerna som framställs av druvor som får torka innan de pressas. Scriani har tre egna torkhus, vilket borgar för en hög kvalitet med noggrann kontroll. Andra vinmakare har en gemensam torkningsanläggning.

Scriani tillsätter inte någon jäst till sina viner utan låter dem jäsa endast med den jäst som finns naturligt på skalen.



DAGS ATT BESTÄLLA HEM...

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



SYDSPANSK RARITET

Laudum Nature Monastrell Old Vines är ett fylligt rödvin från regionen Alicante i södra Spanien. Det görs på druvor från riktigt gamla vinstockar.

Smaken är rik och välbalanserad med inslag av söta örter, tobak, kakao och vanilj. Det passar perfekt att dricka till rätter av exempelvis lamm, gris, nöt och vilt samt lagrade hårdostar.

Nr 72825, priset är endast 129 kr i beställningssortimentet. Du beställer enklast på granqvistbev.se/72825



ELEGANT BLANDNING

Ivory & Burt Red Blend 2018 är ett fylligt vin från Kalifornien. Doft av mörka bär och kryddiga fattoner. Smakrikt med toner av mogna bär och avrundade tanniner. Vinet är en blend av Syrah, Petit Sirah, Cabernet Sauvignon och en liten del av den gröna Viognier. Passar fint till köttretter av gris, nöt och vildvin, lagrade hårdostar samt till bufféer.

Nr 2497, pris 149 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/2497



SHIRAZ I TOPPKLASS

Schild Estate Shiraz 2015 är ett fylligt och kryddigt rödvin från Barossa Valley i Australien. Stor doft med inslag av plommon och choklad. Intensiv smak med toner av plommon, choklad och vanilj. Lång eftersmak. Underbart att dricka till kraftiga köttretter baserade på vilt, nöt och lamm, lagrade hårdostar, grillat samt kraftigare pastarätter.

Nr 75398, priset är endast 199 kr i beställningssortimentet. Du beställer enklast på granqvistbev.se/75398



...KLUCKANDE JULKLAPPAR

Systembolagets hemleveranser fungerar nu över hela Sverige. Det gör det betydligt enklare att köpa viner från beställningssortimentet. Gå in och beställ via granqvistbev.se, betala via systembolaget.se och invänta leveransen hem till dörren!



FRÅN HEMLIGA DALEN

First Edition Cabernet Sauvignon

2018 är ett fylligt rödvin som produceras av vineriet Valle Secreto (hemliga dalen) i Cachapoaldalen i Chile. Det består till 100 procent av Cabernet Sauvignon och har en fin doft med örtiga toner. Fruktig smak med toner av blåbär, ceder, hallon, choklad och peppar. Utmärkt att dricka till nöt, vilt, chark och lagrade hårdostar.

Nr 2278, priset är endast 169 kr i beställningssortimentet. Du beställer enklast på granqvistbev.se/2278



SMÅSKALIG BAROLO

Barolo D.O.C.G. La Serra 2015 från VoerzioMartini i Piemonte är ett maffigt rödvin som doftar mogna röda bär, smultron, björnbär och vanilj. Lång och finstämd smak med toner av torkad frukt, peppar, nypon, pomerans, choklad och vanilj. Det passar utmärkt till vinterns kraftigare köttretter, vilt, pasta med mustiga såser och vällagrade hårdostar.

Nr 72982, priset är endast 389 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet på granqvistbev.se/72982



ÄDELSÖT 90-TALIST

Kallstadter Steinacker Siegerrebe

Trockenbeerenauslese 1994 är ett sött vitt vin från Pfalz i Tyskland som görs på övermogna, ädelrötade druvor. Det har en stor doft med toner av knäck och honung. Smaken är stor och lite syrlig med lite knäckig avslutning. Ett alldeles fantastiskt vin till ost, men även till gåslever och paté samt som apéritif.

Nr 70507, pris 499 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/70507

Champagnemästarna

Skåla in det nya året i riktigt fin champagne från familjeföretaget Jean-Noël Haton! Sedan åtskilliga år tillbaka har vi på Granqvist Beverage House nöjet att samarbeta med de mästerliga champagnemakarna i floden Marnes dalgång.

Grunden till Champagne Jean-Noël Haton lades år 1610 när François Haton köpte mark i Damery och började odla druvor. Men det var först år 1928 som Octave Haton startade champagnetillverkning. Tidigare såldes druvorna till olika champagneproducenter.

I dag drivs vineriet av tionde och elfte generationen Haton: Jean-Noël som fokuserar på druvodlingarna och hans son Sébastien som ansvarar för vinproduktionen. Haton är därmed ett av få oberoende champagnehus – de flesta andra ingår i stora koncerner med många varumärken och exporteras över hela världen.

–Haton är ett familjeföretag i ordets rätta bemärkelse i och med att hela familjen är involverad i verksamheten, säger exportchefen Anton Hobbs. Att alla jobbar tätt tillsammans mot samma mål skapar den långsiktighet som behövs för att producera champagne i toppklass, år efter år.

Familjetraditionen är säkrad också framöver:

–Den tolfte generationen kommer nog att börja arbeta lagom till vår champagnetillverknings hundraårsjubileum år 2028, säger Anton Hobbs.

I FÖRHÅLLANDE TILL DE STORA champagnehusen är Haton ett litet företag, men ändå ett av de största fristående med sina femton medarbetare.

Orten Damery – som har cirka 1200 invånare – ligger i floden Marnes dalgång i södra delen av Champagne i norra Frankrike. Områdets kalkhaltiga jordar är perfekta framför allt för de blå druvorna Pinot Noir och Pinot Meunier, men även den gröna Chardonnay trivs bra här.

Familjen Haton odlar druvor på 60 hektar, varav många i lägen klassade som Grand Cru och Premier Cru. 20 hektar är i familjens ägo och 40 hektar arrenderas. Haton har dessutom ett gott samarbete med andra druvodlare i Champagne och köper vid behov in druvor från dem.

Druvsorterna plockas för hand och pressas var för sig. Druvmusten får sedan jäsa som ett vanligt, stilla vin under några månader. Efter att sorterna blandats till en välbalanserad cuvée och vinet buteljerats tillsätts socker och jäst. Därmed startar en andra jäsnings som ger upphov till de fina bubblorna.

Enligt den franska vinlagen måste jäsningsen på flaska ske under minst 15 månader. Men hos Haton lagras vinerna mellan två och fem år.

Efter lagringstiden vrids flaskorna för att jästfällningarna ska samlas i korken innan flaskhalsen kyls



Tre exklusiva champagner från Haton i Granqvist Beverage Club. Se sidan 2!

Nyplantering av vinrankor är ett viktigt arbete även hos Haton. Vineriet odlar druvor på totalt 60 hektar.

ned och den frusna isproppen skjuts ut tillsammans med jästsedimentet. Till sist fylls flaskorna upp med vin, som beroende på vilken stil den färdiga champagnen ska få, har olika söthetsgrad.

2021 har varit ett vädermässigt ansträngande år i Champagne.

–I april och maj var det frost i flera dagar och senare drabbades många odlingar av både mögelangrepp och hagelskador i stor omfattning, säger Anton Hobbs. Här hade vi några dagar med extremt mycket nederbörd, åska och stormbyar.

VÄDRET STABILISERADES EFTER sommaren och i Marnedalen kunde odlarna skörda druvor med bättre kvalitet och i något större kvantiteter än vad man räknat med. Flera vinerier fick brist på skördarbetare eftersom många trodde att det inte fanns så mycket druvor att plocka på grund av frosten och ovädren.



Sébastien Haton ute i vinodlingarna. Lilla bilden: Jean-Noël Haton.
Ovan: Under lagringen vrids flaskorna för att jästen ska samlas i korken.



BILDER FRÅN CHAMPAGNE HATON



➔ HATON BRUT CLASSIC

Druvor: Pinot Meunier (60 procent) och Pinot Noir (40 procent). Blandningen ger champagnen en mycket rik och fyllig doft och smak. Passar fint som apéritif och till festbuffén. Nr 77637, pris 259 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/77637

➔ HATON BRUT RÉSERVE

Druvor: Pinot Noir (35 procent), Pinot Meunier (35 procent) och Chardonnay (30 procent). Lagrad minst tre år. Stort doft av vita persikor och apelsinblom, generös smak och perfekt mousse. Avnjuts till ostron, skaldjur och fisk – och givetvis som apéritif. Nr 77570, pris 289 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/77570

➔ HATON CUVÉE ROSÉ

Druvor: Pinot Noir (35 procent), Pinot Meunier (35 procent) och Chardonnay (30 procent). Lagrad minst tre år. Fruktig, balanserad doft och smak med inslag av smultron, generös avslutning. Passar bra till ostron, skaldjur och fisk samt som apéritif. Nr 77621, pris 309 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/77621

Cava & Cremant

Champagne är det mest kända mousserande vinet. Men det finns också njutbara bubbelviner från andra vinregioner. Här är två tips:

Solo Cava Brut Organic

Torr, vitt mousserande från regionen Utiel-Requena i sydöstra Spanien. Perfekt som fördrink och till lättare rätter, gärna med fisk och grönsaker. Vinet är ekologiskt och har intensiv doft av päron och äpplen med toner av lime. Fräsch smak med väl integrerad syra. Det framställs av de gröna druvorna Macabeu (75 procent) och Chardonnay (25 procent) från vingårdarna La Viña och Los Rincones. Druvorna har vinifierats var för sig och efter att cuvéen blandats fick vinet jäsa i flaskor i elva månader i bodegans källare. Nr 51684, pris 139 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet på granqvistbev.se/51684



Crémant d'Alsace Comète

Torr, vitt mousserande vin från Alsace i nordöstra Frankrike. Utmärkt som apéritif, till sushi, rökt lax, skaldjursrätter och ostron men även till milda dessertostar. Det har en angenäm blommig doft och fruktig delikat smak. Vinet består till 100 procent av Pinot Blanc-druvor och är såväl ekologiskt som biodynamiskt certifierat. Det produceras av vineriet Domaine Amélie & Charles Sparr i Wettolsheim, inte långt från Colmar. Crémant är beteckningen på mousserande franska viner som kommer från andra regioner än Champagne. Nr 73043, pris 179 kr i Systembolagets beställningssortiment. För info och beställning, se granqvistbev.se/73043



MOUSSERANDE MENY

Mousserande viner passar utmärkt till många maträtter. Men de kan också lyfta själva maten till nya höjder! Med årsskiftets middagar i tankarna har Nichlas och Linda Fransén, kock respektive konditor på VinContoret, skapat en meny med bubbelvin i rätterna.

4 PORTIONER

4 filéer av rödtunga
1 hummer, tärnad
120 g lax eller pilgrimsmusslor
0,7 dl grädde
2 krm potatismjöl
salt och vitpeppar
tunt skivade rödbetor, timjan

Mixa pilgrimsmusslor eller lax slät med grädden och potatismjölet. Du kan tillsätta mer grädde och potatismjöl för att få önskad konsistens på färsen. Tillsätt det tärnade hummerköttet och smaka av med salt och vitpeppar. Fyll färsen i en spritspåse. Lägg rödtungfiléerna med skinsidan mot dig och spritsa en sträng av färsen tvärsöver filéerna. Rulla ihop filéerna försiktigt och lägg dem i en ugnssäker form med skarven nedåt. Tillaga i 90 grader i ugn. Filéerna är färdiga när de har en innetemperatur på 54–56 grader.

PALSTERNACKSPURÉ

600 g palsternackor
ca 1dl grädde
smör
salt, vitpeppar

Skala och skär palsternackorna i bitar. Koka dem mjuka i saltat vatten. Mixa sedan med grädde och smör tills önskad konsistens, smaka av med salt och vitpeppar.

CHAMPAGNESÅS

1 schalottenlök
1,5 dl vitt vin (*Chateau Dereszla Furmint Dry*)
1,5 dl vatten
1 msk fiskfond, koncentrerad på flaska
1 dl grädde
1 lagerblad
0,5 dl champagne (*Haton Brut Classic*)
salt, vitpeppar

Skala och hacka löken och fräs den i kastrull tills den blir mjuk men inte får färg. Slå på vitt vin, vatten samt fond och lägg i lagerbladet. Reducera till halva mängden och sila sedan såsen. Tillsätt grädde och låt reducera till önskad konsistens. Använd maizena om du behöver reda. Smaka av med salt och vitpeppar. Häll i champagne, mixa såsen skummig med stavmixer strax innan servering.

Lägg upp fisken på en bädd av tunt skivade rödbetor (se stora bilden till höger). Dekorera gärna med en kvist timjan.

Hummerfärserad rödtunga
med palsternackspuré
och champagnesås



FOTO: PER-OLOF VON BRÖMSEN



Extrarätt: Smörrostad pilgrimsmussla med blomkålspuré och krispig pancetta – recept på granqvistbev.se



Champagnegratinerade ostron

Naturella ostron

Ostron Rockefeller

Ostronvariation

Recept, se granqvistbev.se



Hallonsorbet toppad med champagne

4 PORTIONER

4 dl hallon
1,25 dl strösocker
1 dl vatten
saft från 1 citron
1 äggvita

Champagne till topping
(*Haton Brut Classic*)

Koka upp vatten, socker och hallon. Låt det svalna, mixa sedan med stavmixer eller matberedare. Sila bort hallonfröna för att få helt slät sorbet. Smaka av med citron. Vispa äggvitan tills du får hårda toppar. Vänd försiktigt ner hallonsmeten i äggvitan och kör i glassmaskin (eller i tättslutande låda i frysen i cirka 4–5 timmar. Tänk på att röra om sorbeten 4–5 gånger).

Lägg upp sorbeten i ett champagneglas eller en passande skål. Dekorera med några färska hallon och håll på champagne vid serveringen.

MYCKET GOTT I VÅRT STORA RECEPTARKIV

Recept på såväl klassiska som modernare maträtter hittar du i vårt digitala receptarkiv på granqvistbev.se. Många av recepten har varit publicerade i Vinfo under åren men kan användas på nytt beroende på säsong – eller också kan du ha dem som grund och komplettera enligt eget tycke och smak!

Du hittar receptarkivet under rubriken "Inspiration" på granqvistbev.se.



DRYCKESTIPS

HUMMERFÄRSERAD RÖDTUNGA

Haton Brut Réserve. Torr champagne. Stort doft av vita persikor och apelsinblom, generös smak och perfekt mousse. Passar fint även till ostron och skaldjur och givetvis som apéritif. Nr 77570, pris 289 kr i beställningssortimentet. Beställ på granqvistbev.se/77570

Haton Cuvée Rosé. Torr champagne. Fruktig, balanserad doft och smak med inslag av smultron, generös avslutning. Passar fint även till ostron och skaldjur och givetvis som apéritif. Nr 77621, pris 309 kr i beställningssortimentet. Beställ på granqvistbev.se/77621

HALLONSORBET

Chateau Dereszla Tokaji Aszú Puttonyos 2016. Ädelsött vin med ton av honung och aprikos. Nr 2901, pris 189 kr (500 ml) i fasta sortimentet. Vinet finns i nästan alla Systembutiker.

Korrell Beerenauslese 2017. Sött vin med intensiv doft av mogna gula frukter, russin och vanilj. Söt smak med ton av mogen frukt, russin och vanilj i kombination med tydlig syra. Nr 2897, pris 189 kr (375 ml) i beställningssortimentet. Beställ på granqvistbev.se/2897

Upptäck japansk whisky!

Nu lanserar vi japansk whisky – två blend från Sasanokawa Shuzo och en pure malt från Toa Shuzo. En smakrik trio i toppklass!

Den första japanska whiskyn producerades för omkring 100 år sedan – med den skotska som förebild. Masataka Taketsuru (1894–1979) brukar anses vara den japanska whiskyns fader.

År 1918 fick han i uppdrag av sin sakeproducerande familj att åka till Skottland för att studera whiskyproduktionen på nära håll. Efter ett par år återvände han (nygift med skotsk fru) och kom att lägga grunden till den japanska whiskytraditionen.

Sasanokawa Shuzo i Koriyama, Fukushi och Toa Shuzo i Hanyu, som tillverkar de tre sorterna vi lanserar, har månghundraåriga anor som sakeproducenter. Sasanokawa Shuzo startade år 1715 och Toa Shuzo redan år 1625. Toa kom med sin första whisky 1941 och Sasanokawa lanserade sin första fem år senare under varumärket 963. Sifferkombinationen är destilleriets postnummer.

– Japan är en respekterad whisky nation och vi märker ett ökande intresse för whisky från olika delar av världen, säger Johan Granqvist, VD för Granqvist Beverage House. De tre nyheterna har ett brett smakspektrum med såväl smakrik och frukt driven whisky som väl integrerad rök för den som föredrar detta.

– Jag tror att svenska whiskyälskare kommer att bli mycket förtjusta i nyheterna. De representerar klassisk japansk stil, är enkla och lätta att dricka, säger Akiko Therrien, europeisk representant för destillerierna.

TEMPERERAT KLIMAT, GOD VATTENKVALITET och – inte minst – det stora yrkeskunnandet hos destillerierna gör att japansk whisky är i klass med skotsk. Ibland till och med bättre, menar Akiko Therrien, som ser en spännande utveckling:

– Även om man håller hårt på traditionerna så finns det en stor experimentlusta i branschen.



BLEND MED ANGENÄM RÖKIGHET

963 Blended Smooth & Peaty 46 % från Sasanokawa Shuzo är en nylanserad blended whisky med angenäm, rökig doft. Smaken är söt och välbalanserad med mild rökighet och spännande djup. Destilleras i pot stills från företaget Miyake och framställs enligt traditionella metoder utan kylfiltrering eller färgning. Har lagrats i olika sorters bourbonfat.

Nr 54717, pris 895 kr i beställningssortimentet. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/54717

PURE MALT AV HÖGSTA KVALITET

Pure Malt Golden Horse Musashi 43 % från Toa Shuzo är en pure malt med doft av honung, citron, lite blommighet och färska örter. Rik smak med inslag citrongräs och malt. Rökigt avslut med toner av spannmål. Med vatten utvecklas malttonen ytterligare och det går även att känna toner av kastanj. Det här är en maltwhisky i toppkvalitet. Den framställs av utvald malt och tillverkas i begränsat antal.

Nr 54751, pris 1.195 kr i beställningssortimentet. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/54751

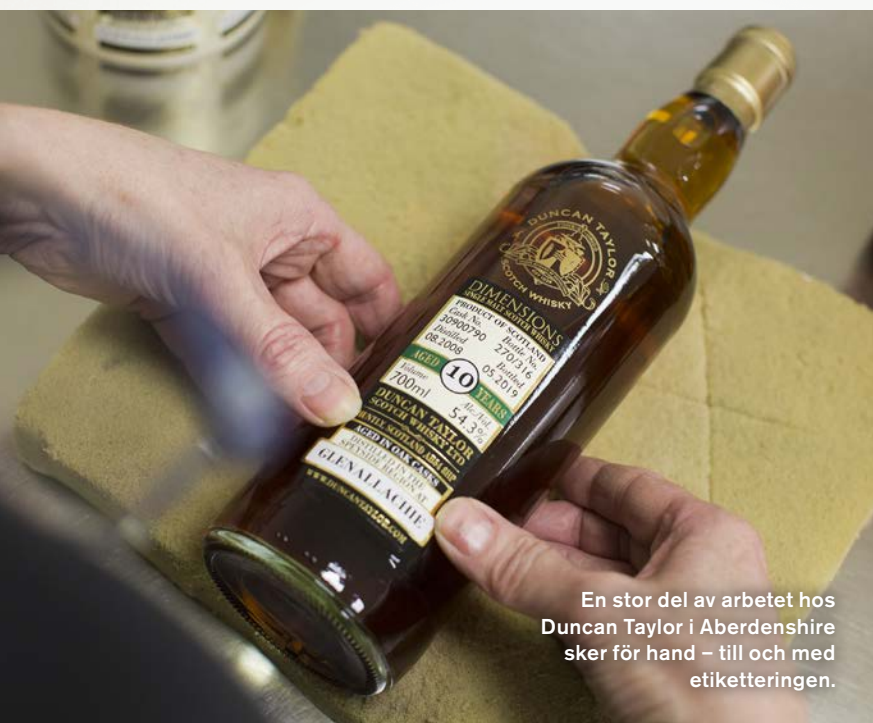
FRUKTIG OCH ELEGANT BLEND

963 Bonds 46 % från Sasanokawa Shuzo är en fruktig, elegant blended whisky med toner av karamelliserad mandel och citrus samt en aning fat. Mjuk smak med balanserad sötma, lätt karamellig bitterhet med inslag av trä och kryddor. Whiskyn destilleras i pot stills från företaget Miyake och framställs enligt traditionella metoder utan kylfiltrering eller färgning. Bonds syftar på att 963 görs av många olika maltwhiskys om är "bonded together" (sammanfogade) vid blandningen. Flera av sorterna är lagrade minst tio år i sherryfat som ger den fina smaken och den mörka färgen.

Nr 54719, pris 1.750 kr i beställningssortimentet. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/54719



Kopparpannor i destilleriet Toa Shuzo i Hanyu.



En stor del av arbetet hos Duncan Taylor i Aberdeenshire sker för hand – till och med etiketteringen.

Vi räknar med att nyheterna från Duncan Taylor kommer till Sverige och kan beställas från och med den 17 januari 2022.

När detta skrivs i början av december har vi ännu inte fått beskrivningar om produkterna från Duncan Taylor och inte artikelnummer från Systembolaget.

I början januari räknar vi med att kunna publicera detaljerad information om samtliga sju sorter på granqvistbev.se.

Sök på "Duncan Taylor".

➔ **Duncan Taylor Benriach Peated Sherry 2011 13YO**

Pris 1.195 kr.

➔ **Duncan Taylor Bunnahabhain 2008 10YO**

Pris 1.145 kr.

➔ **Duncan Taylor Single Cask Range Glen Elgin 2010 11 YO**

Pris 1.145 kr.

➔ **Sherry Octave Premium Highland Park 2003 18 YO**

Pris 2.395 kr.

➔ **The Sherry Octave Range Tullibardine 2013 8 YO**

Pris 995 kr.

➔ **Dimensions – Highland Park 2007 13 YO**

Pris 1.495 kr.

➔ **Black Bull Peated Edition**

Pris 449 kr.

SJU NYA SKOTSKA PÄRLOR PÅ VÄG

Intresset för högklassig whisky från Duncan Taylor i Aberdeenshire är stort. I januari lanserar vi ytterligare sju rariteter från det fristående, familjeägda företaget som har en av världens största privata samlingar av exklusiv whisky. Vilka av dem blir dina favoriter?

RAR ROM FRÅN FLERA LÄNDER

Köp en flaska exklusiv rom i julklapp – till en god vän eller till dig själv! Vi har en hel serie fina kvalitetsromsorter från flera länder i sortimentet. Här är ett exempel:

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.

Nr 87054, pris 699 kr i beställningssortimentet. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/87054



MUMSIGT MADERIAVIN MATCHAR JULGODISET

Veiga Madeira 5 YO Finest Full Rich. Prisvärt vin som doftar läckert av valnötter och torkade frukter. Söt, fyllig smak med inslag av nötter och torkade frukter. Produceras av Henriques & Henriques. Druva: Negramoll. Passar som apéritif, till mörk choklad, desserter som tiramisu, färsk frukt och sorbet.

Nr 76178, pris 99 kr i beställningssortimentet (375 ml). Beställ på granqvistbev.se/76178

Veiga Madeira Malvazia 15 YO. Stor, komplex doft med inslag av honung och torkad frukt. Fyllig smak med inslag av russin och torkade frukter. Produceras av välrenommerade vineriet Henriques & Henriques. Druva: Malvasia. Passar utmärkt som digestif, till mörk choklad, tiramisu, färsk frukt och sorbet.

Nr 76175, pris 199 kr i beställningssortimentet (375 ml). Beställ på granqvistbev.se/76175



På gång i vinter och vår

För anmälan och mer information, besök vår hemsida www.vincontoret.se/tidaholm

Du kan också ringa oss på 0502-25 00 00 eller mejla till 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.

På VinContoret gör vi vårt bästa för att du ska känna dig säker när du besöker oss. Vi följer givetvis rådande rekommendationer för restaurang. Besök gärna vår hemsida för att läsa mer om hur vi jobbar för din säkerhet under pandemin.

ITALIENSK DRYCKES- PROVARKVÄLL LÖRDAG 29 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 klockan 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 hemsidan eller telefon 0502-25 00 00.

ÅRETS
JULKLAPPS-
TIPS!

Gourmetkväll: Ost och vin!

Lördag 5 februari kl 18.00

I Bryggeriets källare i Götene mognadslagrar Ulrika och Anders Åkesson hårdostar till perfektion. Ulrika är Bryggeriets certifierade affinör – den expert som plockar fram ostarnas personlighet, maximerar deras smak och textur. Tillsammans har hon och maken Anders lång erfarenhet av att lagra, prova och sälja god ost. Den här kvällen får du chansen att prova deras produkter tillsammans med vin! Ulrika berättar mer om Bryggeriets unika källarlagrade ostar och vår provningsledare guidar dig genom vinprovningen!

Efter ost- och vinprovningen serveras du en tre-rätters gourmetmiddag, självklart med ost som röd tråd i menyn! Ett glas noga utvalt vin ingår till varje rätt. Pris **1.395 kr per person**. Boka via hemsidan eller telefon 0502-25 00 00.

Gourmetkväll: Italiens bästa vinmakare! Klassisk italiensk middag med provning till maten

Lördag 5 mars kl 18.00

Från vilket område kommer Italiens bästa smaker? Går det 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 Voerzio-Martini i Piemonte och Sciani i Veneto – för att nämna några. Den här kvällen får vi njuta deras viner i världsklass tillsammans med en klassisk italiensk gourmetmiddag. Vi inleder med *apertivi*, fortsätter med *antipasti*, *primi piatti*, *secondi piatti*, *formaggio* och avslutar med *dolce!*

Till varje rätt provar vi två viner och ditt glas får påfyllning av det vin du föredrog till rätten. Kvällen avslutas med *digestivi*, ett litet glas limoncello som hjälper till att smälta maten! 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. Boka via hemsidan eller på telefon 0502-25 00 00.

FREDAGSKÄNSLA MED BORDSSERVERAD GRILLBUFFÉ 4 FEB, 4 MARS, 1 APRIL, 6 MAJ

Inget slår en rejäl grillbuffé! Speciellt inte om den serveras till dig vid bordet. Du äter så mycket du vill och orkar, men slipper trängas vid ett buffébord.

Istället serveras nygrillat kött av god kvalitet, korvar, sallader, potatis, såser, bröd och annat gott på plankor till bara ditt sällskap. Påfyllning av allt tills du känner dig mätt och belåten! Glöm bara inte att lämna lite plats åt den minidessert som serveras efter det grillade!

Pris **495 kr per person** inklusive en öl eller ett glas vin till maten (barn 0–4 år äter gratis och 5–12 år betalar halva priset, inklusive läsk). Du bokar evenemanget via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Varmt välkommen från klockan 17.00!



WHISKYPROVARKVÄLL MED BESÖK FRÅN DUNCAN TAYLOR LÖRDAG 19 FEBRUARI KL 16.00

Duncan Taylor Scotch Whisky Limited är en independent bottler som specialiserat sig på att köpa in kvalitetswhisky från olika skotska destillerier.

Företaget har en av de största privata samlingarna av whiskyfat med skotsk, lagrad single malt och single grain. Den här kvällen får vi besök av Fergus Simpson, whiskyambassadör på Duncan Taylor. Han har jobbat för några av de mest kända destillerierna i Skottland, exempelvis *William Grant and Sons*, *Dufftown* och *The Glenfiddich*. Dessutom har Fergus varit domare i Speyside Festival Whisky Awards. Han håller också provningar och masterclasses för Duncan Taylors räkning. Vi lovar att Fergus bjuder på en show utöver det vanliga!

Den sittande provningen med Fergus Simpson startar i Gårdshuset kl 16.00. Vid behov tolkas provningen till svenska. Pris **845 kr per person** inklusive kvällens buffé med ett glas vin eller öl.

Klockan 18.30 öppnar vi del två av kvällen: Whisky- och romprovarkväll i källaren! En klassisk whisky- och rommäsas i miniformat, där du smakar dig fram bland Skottlands whiskypärlor, Irlands whiskeystoltheter och japanska whiskynyheter. Vi har också plockat fram riktigt fin, fatlagrad hantverksrom. 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 kl 20.00. Provningstationerna är öppna 18.30–23.00. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova mer!

Vill du vara med hela kvällen och starta med sittande provning och fortsätta med whisky- och romprovarkvällen är priset **1.145 kr per person** inklusive buffé med ett glas vin eller en öl. Boka via hemsida eller telefon 0502-25 00 00.



Fergus Simpson.

Dryckesprovarkväll med ölprovning!

Lördag 19 mars kl 16.00

All öl görs av malt, vatten och jäst som kryddas med humle. I vissa fall kan även råfrukt som ris eller majs användas. Men om all öl nu görs på samma sätt, varför smakar då inte allt samma? Och varför envisas vi svenskar med att dricka ljus lager?

Under denna sittande ölprovning får du lära dig mer om ölets smakhemligheter och unika egenskaper. Efter provningen serveras kvällens buffé i vår matsal. Den sittande ölprovningen inklusive buffé med ett glas vin eller öl kostar **695 kr per person**.

Klockan 18.30 öppnar del två av vår Dryckesprovarkväll – en minimäsas med öl, vin, bubbel och kvalitetssprit! Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glas. Våra provningsledare guidar dig bland dryckerna. Provningstationerna stänger 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 klockan 20.00). Du kan köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker! Om du vill starta med den sittande ölprovningen och sedan fortsätta med vår Dryckesprovarkväll är priset **995 kr per person** inklusive buffé med dryck. Boka evenemanget via hemsidan eller telefon 0502-25 00 00.

Skaldjur och Champagne!

Lördag 30 april kl 18.00

Vad vore väl en Valborgsmässoafton utan skaldjur och bubbel? Denna kväll inleds med en egenprovning av Champagne och andra skaldjursviner. På bordet har vi dukat fram en provningsbricka med fyra viner samt ett underlag där vi presenterar dryckerna och provningsteknik. I din smartphone tittar du på en film där vår provningsledare presenterar vinerna. Tillsammans med ditt sällskap gör du en vinprovning på egen hand!

Efter provningen serveras du en skaldjurstillrik samt ett glas Champagne. Vi dukar också fram en välkomponerad buffé med tillbehör som passar delikatesserna. Priset är **895 kr per person** inklusive egenprovning samt ett glas Champagne till maten. Boka via hemsidan eller telefon 0502-25 00 00.

Solens vin och mat!

Lördag 7 maj kl 18.00

Milsvida stränder, ett glas vin i solen och middag på en mysig restaurang vid havet. Välkommen till en provning som tar dig 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 pintos? Från Italien kommer kvällens varmrätt som serveras med ett glas italienskt rött. Desserten är givetvis fransk!

Priset för sittande provning samt tre rättersmiddag med ett glas vin till varje rätt är **1.395 kr per person**. Boka via hemsidan eller telefon 0502-25 00 00.



Cigarrer, destillat och grosshandlarlunch med twist!

Lördag 21 maj kl 16.00

Vi får besök av Brobergs Tobakshandel, som håller cigarrskola och kombinerad cigarr- och avecprovning!

Kvällen inleds med skola i Gårdshuset, där du bland annat lär dig mer om cigarrtillverkningens grund och hur du ska tänka när du väljer din cigarr. Därefter förflyttar vi oss till matsalen och avnjuter en grosshandlarlunch (fast kvällstid) med twist! Vi avslutar i vår trädgård (i tält), där Brobergs och vår provningsledare håller en kombinerad cigarr- och avecprovning! Två cigarrer provas i kombination med fyra olika destillat.

Pris **1.295 kr per person**. Boka via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00.

Detaljerad information om eventet finns på vincontoret.se/tidaholm

VinContorets Afternoon Tea!

Lördag 4 juni kl 15.00

I vår trädgård serveras du läckra smittor och scones med ett glas Champagne och utsökta sötsaker med en rykande kanna te (eller föredrar du kanske kaffe?). Vi öppnar också en provningstation med vin, bubbel och kvalitetssprit från hela världen! I vårt gårdshus kan du prova säkra klassiker och smaka dig fram till nya favoriter. Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glas och betalar med provningskuponger!

Priset för Afternoon Tea med ett glas Champagne samt tio provningskuponger är **679 kr per person**. Självklart kan du köpa till fler provningskuponger om du vill! Boka via hemsidan eller telefon 0502-25 00 00.



KRÄFTFISKEHELG LÖRDAG 20 AUGUSTI

Lördag den 20 augusti agnar vi håvar och mjärdar 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 välfyllt 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 19.00 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 kräftsiva till.

I kräftfiskepaketet ingår, om du vill, en natt i dubbelrum inklusive frukostbuffé på anrika Tidaholms Stads hotell – ett familjeägt hotell med stor trivselseffekt – 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, kräftsiva 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! 19.00 Provning. Cirka 20.00 Dags för kräftsiva!

➔ Boka in VinContorets Vin- och matfest lördagen den 18 juni. Europas mat och dryck i vår trädgård!



Det blir bland annat besök hos vår vinleverantör VoerzioMartini.



ALLT
INGÅR I
PRISET

RES MED OSS TILL PIEMONTE GULDKORN

4-8 OKTOBER 2022

Nu ser vi fram emot att åka till Piemonte hösten 2022!

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



Vi får också lära känna välkände vinmakaren Marco Bonfante.

ORDINARIE SORTIMENT

Saknas någon av varorna 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).

Detaljerad information finns på respektive varas egen sida på vår webbplats. Webbdressen följer samma mönster: **www.granqvistbev.se/5042** (alltså www.granqvistbev.se/artnr)

VITT HALVTORRT VIN

- 5042 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2019, Pfalz/Tyskland ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 109:–

VITT SÖTT VIN

- 2901 Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2016, Tokaj/Ungern (500 ml) ☞ ☞ ☞ 189:–
- 2897 Korrell Beerenauslese 2017, Nahe/Tyskland (VS) (375 ml) ☞ ☞ ☞ 189:–

RÖTT VIN

- 94217 Château Potensac 2015, Medoc, Bordeaux/Frankrike (375 ml) (600 flaskor) (NYHET 10 DECEMBER) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 225:–
- 94217 Château Chasse Spleen 2015, Moulis en Medoc, Bordeaux/Frankrike (375 ml) (480 flaskor) (NYHET 10 DECEMBER) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 259:–
- 94218 Château La Lagune 2015, Haut-Medoc, Bordeaux/Frankrike (375 ml) (180 flaskor) (NYHET 10 DECEMBER) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 359:–
- 93869 Château Leoville Poyferré 2012, Saint-Julien, Bordeaux/Frankrike (720 flaskor) (NYHET 10 DECEMBER) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 975:–

STARKVIN

- 90209 H & H Sercial, Madeira/Portugal (NYHET) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 335:–
- 92057 H & H Boal, Madeira/Portugal ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ (PRISSÄNKT) 249:–

SNAPS

- 293 Västkuistsnaps (500 ml) 249:–
- 141 En back snaps "Röda Backen" (12 x 50 ml) Innehåller 2 miniflaskor av vardera Annebergs Kornbrännvin, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum, Smålandssnaps, Västgötasnaps och Västkuistsnaps 299:–



BESTÄLLNINGS- SORTIMENT

SÅ BESTÄLLER DU PÅ SYSTEMBOLAGET

Samtliga varor kan beställas i alla Systembutiker eller på **www.systembolaget.se**. Du kan hämta dem i butik eller boka hemleverans i hela Sverige. Leveranstid cirka en vecka.

Detaljerad information finns på respektive varas presentationssida på vår webbplats. Webbdressen följer samma mönster: **www.granqvistbev.se/72156** (alltså www.granqvistbev.se/artnr)

(R) rött vin, (RS) rött sött vin, (RHS) rött halvsött vin, (VT) vitt torrt vin, (VHT) vitt halvtorrt vin, (VHS) vitt halvsött vin (VS) vitt sött vin, (MT) mousserande torrt vin, (MHT) mousserande halvtorrt vin, (MS) mousserande sött vin, (TROSE) torrt rosévin, (HTROSE) halvtorrt rosévin (SF) sött fruktvin, (HSF) halvsött fruktvin

VIN FRÅN ARGENTINA

- 72156 Almarada Chardonnay 2012, Valle de Uco, Mendoza (VT) (PRISSÄNKT!) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 139:–
- 2668 Mantra Pinot Noir 2017, Patagonien (R) ☞ ☞ ☞ 159:–

VIN FRÅN AUSTRALIEN

- 70045 Em's Table Premium Organic Shiraz 2013 (Ekologiskt), Clare Valley, South Australia (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 169:–
- 72225 Schild Estate Chardonnay 2019, Barossa Valley, South Australia (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 169:–
- 77605 Amadio SVS Shiraz 2013, Adelaide Hills, South Australia (R) (PRISSÄNKT!) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 199:–
- 75924 Schild Estate Cabernet Sauvignon 2015, Barossa Valley, South Australia (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 199:–
- 75398 Schild Estate Shiraz 2015, Barossa Valley, South Australia (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 199:–
- 53679 Edgar Schild Old Bush Vine Grenache 2017, Barossa Valley, South Australia (R) (NYHET) ☞ ☞ ☞ ☞ 299:–
- 53738 Prämie Barossa Valley Shiraz, Barossa Valley, South Australia (R) (NYHET) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 349:–

VIN FRÅN CHILE

- 2278 First Edition Cabernet Sauvignon Valle Secreto 2018, Rapel Valley, Cachapoal (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 169:–
- 75690 First Edition Carmenere Valle Secreto 2018, Rapel Valley, Cachapoal (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 199:–
- 53595 Private Cabernet Franc 2018, Rapel Valley, Cachapoal (R) (NYHET) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 259:–

VIN FRÅN FRANKRIKE

- 2273 Chateau d'Eternes Saumur Rouge 2016, Saumur/Loire (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 119:–
- 70660 Jean d'Alibert Rouge 2014, Minervois/Languedoc-Roussillon (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 119:–

- 75392 Château d'Hautpoul Rouge 2017, Minervois/
Languedoc-Roussillon (R) 139:–
- 71251 Domaine des Féraud Cuvée Prestige 2018,
Provence (TROSE) (Ekologiskt) 149:–
- 73043 Crémant d'Alsace Comète Organic, Alsace (MT)
(Ekologiskt) 179:–
- 77637 Champagne Jean-Noël Haton Brut Classic NV,
Champagne (MT) 259:–
- 7395 Charles Ellner Cuvée de Femme Brut,
Champagne (MT) 279:–
- 77570 Champagne Jean-Noël Haton Brut Réserve NV,
Champagne (MT) 289:–
- 77621 Champagne Jean-Noël Haton Brut Rosé NV,
Champagne (MT) 309:–
- 51134 Chateaufort-du-Pape Tradition 2018, Frankrike,
Rhone, Vaucluse (R) 329:–
- 51219 Château le Coteau 2016, Frankrike, Bordeaux,
Margaux (R) 349:–

VIN FRÅN ITALIEN

- 79147 TOLA Catarratto 2016, Sicilien (VT)
 109:–
- 79255 TOLA Grillo 2016, Sicilien (VT) 109:–
- 78677 TOLA Syrah 2015, Sicilien (R) 109:–
- 78750 TOLA Nero d'Avola 2016, Sicilien (R)
 109:–
- 71950 Rocche Rosse Adragna IGT 2012, Trapani,
Sicilien (R) **(PRISSÄNKTI)** 129:–
- 76161 Stella Rossa Barbera d'Asti DOC Superiore 2015,
Monferrato, Piemonte (R) 149:–
- 73779 Valpolicella Classico Sup DOC "Ripasso"
Cantina "Sciani" 2019, Veneto (R) 179:–
- 71022 Carpané IGT Corvina Veronese Cantina "Sciani"
2013, Valpolicella, Veneto (R) 219:–
- 73765 Barbera D'Alba DOC Voerziomartini 2017,
Piemonte (R) 239:–
- 73770 DuediDue 2011, Monferrato, Piemonte (R)
 249:–
- 51131 Menego Anniversario Barbera d'Asti Superiore 2016,
Monferrato, Piemonte (R) 249:–
- 73768 Maddalena Recioto della Valpolicella "I Sciani" 2018,
Veneto (RS) (500 ml) 259:–
- 51123 Barbaresco DOCG Marco Bonfante 2017,
Monferrato, Piemonte (R) 289:–
- 72982 Barolo DOCG La Serra Voerziomartini 2015,
Piemonte (R) 389:–
- 73769 Amarone della Valpolicella Classico "I Sciani"
2016, Valpolicella, Veneto (R) 379:–
- 71082 Albarone Piemonte DOC Albarossa Marco Bonfante
2015, Asti, Piemonte (R) 399:–
- 51132 Bricco Bonfante DOCG Riserva 2015, Italien,
Piemonte, Nizza Monferrato (R) 399:–
- 51128 Brunello di Montalcino DOCG 2015, Toscana (R)
 399:–
- 76019 Sciani Wooden case 3 flaskor (Valpolicella Classico
Superiore DOC 2018, Valpolicella Classico Superiore Ripasso
DOC 2019, Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016),
Valpolicella, Veneto (R)
(säljs endast i exklusiv trälåda om 3 flaskor) 795:–

- 78759 Valpolicella DOC Classico Superiore
"Rosso de Laura" 2018 Wooden Case, Valpolicella,
Veneto (R)
(säljs endast i exklusiv trälåda om 6 flaskor) 1.098:–

VIN FRÅN NYA ZEELAND

- 70416 Kahurangi Dry Riesling 2018, Nelson,
South Island (VT) 149:–
- 75026 Kahurangi Sauvignon Blanc 2018, Nelson,
South Island (VT) 149:–
- 74144 Rongopai Sauvignon Blanc 2019, Marlborough,
South Island (VT) 149:–
- 70414 Kahurangi Pinot Noir 2017, Nelson, South Island (VT)
 189:–
- 73694 Rongopai Pinot Noir 2017, Marlborough,
South Island (R) 189:–

VIN FRÅN SPANIEN

- 6709 Castillo de Alicante 2019, Alicante (R) (Ekologiskt)
 95:–
- 72825 Laudum Nature Monastrell Old Vines,
Alicante (R) (Ekologiskt) 129:–
- 51684 Solo Cava Brut Organic,
Valencia (MT) (Ekologiskt) 139:–
- 56182 Solo Red Organic 2019,
Valencia (R) (Ekologiskt) 149:–
- 70386 V Malcorta Singular Verdejo 2017,
Castilla-Leon (VT) 199:–

VIN FRÅN SVERIGE

- 72417 Framboise Reserva 2013, Södermanland (HSF)
(200 ml) 249:–

VIN FRÅN TYSKLAND

- 5923 "Dr Faust" Rivaner QbA 2018, Nahe (VHT)
(PRISSÄNKTI!) 79:–
- 5844 FM Riesling QbA 2019, Pfalz (VHT)
 89:–
- 87077 Premi Secco (MHT) **(NYHET!)** 99:–
- 73763 Portugieser Weissherbst QbA halbtrocken
2020, Pfalz (HTROSE) 109:–
- 78406 Rosalie Rosé Dry, Mittelhaardt, Pfalz
(TROSE) (Ekologiskt) 109:–
- 70099 Kallfelz Sensus Riesling 2019, Mittelmosel,
Mosel (VT) 149:–
- 51574 Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner
Alte Reben 2019, Franken (VT) 159:–
- 2897 Korrell Beerenauslese 2017, Nahe/Tyskland
(VS) (375 ml) 189:–
- 78780 Rudesheimer Ramstein Riesling Trocken VDP
Erste Lage 2015, Rheingau (VT) 209:–
- 70507 Kallstadter Steinacker Trockenbeerenauslese 1994,
Pfalz (VS) 499:–

VIN FRÅN UNGERN

- 6214 Tokaji Furmint 2017, Tokaj/Ungern (VT) 99:–
- 73500 Chateau Dereszla Furmint Dry 2019,
Tokaj/Ungern (VT) 109:–



Druvskörd hos Scriani i Veneto i Italien. Vinmakare Stefano Cottini rattar traktorn vid de branta odlingarna.

VIN FRÅN USA

- ☐ 2497 Ivory & Burt Red Blend 2018, Lodi, California (R) 149:–
- ☐ 78002 Ivory & Burt Zinfandel 2015, Lodi, California (R) 179:–
- ☐ 72925 Caricature Red Blend 2015, Lodi, California (R) 199:–
- ☐ 75010 LangeTwins Estate Cabernet Sauvignon 2014, Lodi, California (R) 199:–

VIN FRÅN ÖSTERRIKE

- ☐ 72106 Chremisa Grüner Veltliner 2017, Kremstal (VT) 189:–
- ☐ 89743 Edition Chremisa Blauer Zweigelt 2012, Kremstal, Niederösterreich (R) 189:–

PORTVIN

- ☐ 76534 Dalva Porto Dry White (375 ml) 115:–
- ☐ 72745 Dalva Porto Tawny Reserva Organic, Douro (375 ml) (Ekologiskt) 129:–
- ☐ 79106 Porto Krohn Colheita 2007, Douro 299:–
- ☐ 76177 Dalva Porto Vintage 2005, Douro 489:–
- ☐ 81870 Barros Vintage 2009, Douro 499:–
- ☐ 76631 Barros Colheita 1965, Douro 1.995:–
- ☐ 54879 Porto Krohn Colheita 2003, Douro (NYHET 13 DECEMBER) 329:–
- ☐ 54896 Porto Krohn Vintage 2003, Douro (NYHET 13 DECEMBER) 499:–

ÖVRIGT STARKVIN OCH MADEIRA

- ☐ 76178 Veiga Madeira Finest Full Rich 5 Y.O, Madeira (375 ml) (PRISSÄNKTI!) 99:–
- ☐ 74864 Favaito – Moscatel do Douro, Tras-os-Montes/Portugal (10 x 55 ml) Innehåller 10 miniflaskor 139:–
- ☐ 76175 Veiga Madeira Malvazia 15 Y.O, Madeira (375 ml) (PRISSÄNKTI!) 199:–

SKOTSK WHISKY

- ☐ 51277 Glen Talloch Peated Whisky 289:–
- ☐ 86666 Staile Uisge The Drum Single Highland Malt, Highlands 299:–
- ☐ 81441 Girvan 2007 Single Grain 12 YO Cask Strength Duncan Taylor – Rare Auld Grain Range, Lowlands 895:–
- ☐ 83385 Ardmore 2008 Peated Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range, Speyside 1.095:–
- ☐ 80402 Benriach 2011 Peated Single Malt 8 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range, Speyside 1.095:–
- ☐ 83589 Miltoduff 2009 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range, Highlands 1.095:–
- ☐ 84136 Tormore 2008 Single Malt 12 YO Cask Strength Duncan Taylor – Dimensions, Speyside 1.095:–
- ☐ 85997 Scotts Selection/Glenallachie 1993 19 YO Single Malt Cask Strength, Highlands 1.189:–
- ☐ 85398 Scotts Selection/Glen Keith 1996 15 YO Single Malt Cask Strength, Speyside 1.189:–
- ☐ 87982 Pearls of Scotland/Invergordon 1997 18 YO Single Grain Cask Strength, Northern Highlands 1.199:–
- ☐ 84847 Pearls of Scotland/Macduff 1997 16 YO Single Malt Cask Strength, Highlands 1.199:–
- ☐ 85453 Scotts Selection/Glen Elgin 1995 16 YO Cask Strength, Highlands 1.199:–
- ☐ 85269 Scotts Selection/Speyside 1993 18 YO Cask Strength, Speyside 1.199:–
- ☐ 85595 Scotts Selection/Inchmurrin 1997 15 YO Single Malt Cask Strength, Highlands 1.299:–
- ☐ 85903 Scotts Selection/Glen Grant 1993 18 YO Single Malt Cask Strength, Highlands 1.399:–
- ☐ 85066 Scotts Selection/North British 1989 22 YO Single Grain Cask Strength, Lowlands 1.549:–
- ☐ 87296 Pearls of Scotland/Cambus 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Lowlands 1.599:–
- ☐ 87116 Pearls of Scotland/Strathclyde 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Speyside 1.599:–
- ☐ 87567 Pearls of Scotland/Invergordon 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Northern Highlands 1.699:–
- ☐ 80610 Invergordon 1990 Single Grain 30 YO Cask Strength Duncan Taylor – Rare Auld Grain Range, Northern Highlands 1.995:–
- ☐ 82285 Caledonian 1987 Single Grain 31 YO Cask Strength Duncan Taylor – Rare Auld Grain Range, Lowlands 2.195:–
- ☐ 85607 Arbikie Highland Rye 4 YO, Eastern Highlands 2.995:–
- ☐ 82475 Pearls of Scotland "Golden Pearl Collection"/Glenrothes 1988 27 YO Single Malt Cask Strength, Speyside 4.999:–

IRLÄNSK WHISKEY

- 85800 Glendalough Double Barrel
Single Grain Whiskey 42%..... 479:--
- 80360 Glendalough Single Cask Madeira Finish 42% 499:--
- 83335 Glendalough Pot Still Virgin Irish
Oak Finish 43% 599:--
- 84120 Jack Ryan Single Malt Whiskey 12 YO, 46% 799:--

JAPANSK WHISKY

- 54717 Kennan Syuhan 963 Smooth & Peaty Blended
Whisky 46% (NYHET 13 DECEMBER) 895:--
- 54751 Toa Shuzo Golden Horse Musashi Pure Malt
Whisky 43% (NYHET 13 DECEMBER) 1.195:--
- 54719 Kennan Syuhan 963 Bonds Blended Malt
Whisky 46% (NYHET 13 DECEMBER) 1.750:--

ROM

- 87330 Rhum Selection Barbados, 8YO, 45% (500 ml)..... 555:--
- 87972 Rhum Selection Guatemala, 3YO, 45% (500 ml) 555:--
- 87670 Rhum Selection Trinidad, 5YO, 45% (500 ml) 555:--
- 87677 Rhum Selection Belize, 10YO, 45% (500 ml)..... 599:--
- 87672 Rhum Selection Paraguay 3YO, 45% (500 ml)
(Ekologisk)..... 599:--
- 87054 Rhum Extra Premium Selection Guyana 12YO,
45% (500 ml) 699:--
- 82539 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 10YO,
45% (500 ml) 739:--
- 87751 Rhum Extra Premium Selection Panama 11YO,
45% (500 ml) 749:--
- 86535 Rhum Extra Premium Selection Fiji 11YO, 45%
(500 ml) 779:--
- 87608 Rhum Extra Premium Selection Barbados
15YO, 45% (500 ml)..... 799:--
- 82505 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 24YO,
45% (500 ml) 1.699:--

VODKA, GRAPPA, GIN OCH MEZCAL

- 80099 Duke's Vodka (PRISSÄNKTI) 199:--
- 371 Grappa di Chardonnay, Piemonte/Italien 399:--
- 85466 Glendalough Wild Botanical Gin, Irland..... 495:--
- 82319 Tio Pesca Mezcal Arroqueño, DOP,
Oaxaca/Mexico (700 ml) 1.199:--
- 82467 Tio Pesca Mezcal Coyote, DOP
Oaxaca/Mexico (700 ml) 1.199:--

ARMAGNAC

- 86035 Armagnac Nismes Delclou VSOP (500 ml)..... 399:--
- 86033 Armagnac Nismes Delclou XO (500 ml)..... 575:--
- 82482 Armagnac Nismes Declou 1968 (500 ml)..... 1.499:--

SVENSKA SNAPSAR

- 80138 Annebergs Kornbrännvin (500 ml)..... 259:--
- 87024 Bästergöken (500 ml) 259:--
- 86462 Dylletuting (500 ml)..... 259:--
- 86520 Fjäril Vingad (500 ml)..... 259:--
- 86783 Gyllenkröken (500 ml) 259:--
- 86688 Hjärtans Fröjd (500 ml)..... 259:--
- 86752 Sunnanvind (500 ml)..... 259:--

- 70115 Fäbodsnaps (500 ml)..... 269:--
- 70037 Hirikum Pirkum (500 ml)..... 269:--
- 70121 Smålandssnaps (500 ml) 269:--
- 80004 Västgötasnaps (500 ml)..... 269:--
- 85808 En back snaps "Svarta Backen" (12 x 50 ml).
2 miniflaskor av vardera Bästergöken, Dylletuting, Fjäril Vingad,
Gyllenkröken, Hjärtans fröjd samt Sunnanvind..... 299:--

LIKÖR

- 88364 Äpple & Kanel..... 199:--
- 70541 Original Royal Combier, Likör, Loire/Frankrike
(500 ml) 255:--
- 86557 Original Royal Combier, Likör, Loire/Frankrike..... 329:--



GRANQVIST BEVERAGE CLUB

Vinerna har dolt artikelnummer på Systembolaget under en period. De släpps till medlemmar i Granqvist Beverage Club den 13 december (med reservation för eventuella leveransförändringar).

- 54814-01 Vito Arturo Sangiovese 2016, Italien,
Toscana (R) 🍷 🍷 🍷 349:--
- 54783-06 Barbera D'Alba DOC 2019 Magnum, Italien,
Piemonte (1500 ml) (R) 🍷 🍷 🍷 459:--
- 54830-01 Champagne Jean Noel Haton Noble Vintage
2015, Frankrike, Champagne (MT) 🍷 🍷 🍷 379:--
- 54839-01 Champagne Jean Noel Haton
Extra Blanc de Blancs Grand Cru, Frankrike,
Champagne (MT) 🍷 🍷 🍷 399:--
- 54825-06 Champagne Jean Noel Haton
Brut Reserve Magnum (1500 ml), Frankrike,
Champagne (MT) 🍷 🍷 🍷 629:--

SYMBOLERNA HJÄLPER DIG ATT 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	Fisk	Ostar
Nötkött	Skaldjur	Desserter
Lammkött	Fågel, småvilt	Asiatiskt
Viltkött	Apéritif	Bufféätter
	Sällskapsdryck	



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 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 privatkonsument 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 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 ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.

TIDA HOLM



Johan Granqvist
VD



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Rikard Wallander
Finland, Norge samt
produktbedömning



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator,
bokningskoordinator
VinContoret



Dan-Axel Flach
Inköpare, produkt-
bedömning och
restaurangkontakter



Ing-Marie M Persson
Ekonomi



Lennart Granqvist
Sverige samt
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, resor och
produktbedömning



Linda Fransén
Konferens och
vaktmästeri



Nichlas Fransén
Kock



Pratumpip Johansen
Kök



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen

Vin
CONTORET
TIDAHOLM

Amalia Djurberg
vincontoret.se/tidaholm

Telefon 0502-25 00 00



Vin
CONTORET
ÖREBRO

Karin och Joakim Werhahn
vincontoret.se/orebro

Telefon 076-195 07 30



INSTAGRAM
granqvist_beverage_house
FACEBOOK
fb.com/granqvistbev



vinfo



Kall drink med
Äpple & Kanel.

Kall och varm vinterdrink med Äpple & Kanel!

GODA DRYCKEN TILL ADVENTSMINGLET: ÄPPLE OCH KANEL

Äpple & Kanel är vårt spännande glöggalternativ! Med sin riktigt njutbara doft och smak av kanel och äpplen blir Äpple & Kanel ett perfekt dryckesval till mysiga mingel i advent och luciatid.

Basen i Äpple & Kanel är sädesprit som blandas med äppelmust och som smaksatts med äkta kanel. Smaken är len och mjuk med tydliga toner av kanel och äpple. Den angenäma restsötman kommer naturligt från äppelmusten. Värm Äpple & Kanel varsamt och servera i glöggmugg eller glas.

Nr 88364, pris 199 kr i beställnings-sortimentet. Beställ Äpple & Kanel enklast på www.granqvistbev.se/88364



Hampus Ekström, barmästare på Tidaholms Stadshotell, har skapat en kall och en varm drink med Äpple & Kanel som grund.

KALLA DRINKEN

4 cl Äpple & Kanel
1,5 cl Calvados
0,5 cl Amaretto
2 cl färskpressad
citronjuice
2 cl apelsinsocker

Skaka alla ingredienser. Servera med krossad is i ett "grogglas" och toppa med lite Sprite.

VARMA DRINKEN

3 cl Äpple & Kanel
2 cl mörk rom
1 cl mörk kakaolikör
1 cl färskpressad apelsinsaft
apelsinzest att pressa i och
som dekoration

Häll ingredienserna i en kastrull och värm upp. Servera i valfritt glas, dekorera med apelsinzest.

SCHILD ESTATE DELTAR I PROJEKT FÖR HÅLLBAR VINODLING

Vår samarbetspartner Schild Estate deltar sedan en tid tillbaka i Sustainable Winegrowing Australia, ett nationellt projekt för druvodlare och vinmakare i Australien.

Projektets mål är att vinnäringen ska stärka sin hållbarhet när det gäller miljöarbete, men även i socialt och ekonomiskt hänseende.

Hos Schild Estate i Barossa Valley i South Australia har hållbarhetsfrågor varit i fokus sedan lång tid tillbaka och kommer att vara så även i framtiden, skriver vineriet i ett pressmeddelande. Företaget skriver också att man är extremt stolta över sitt deltagande i det nationella hållbarhetsprojektet.

Se våra viner från Schild Estate på granqvistbev.se
Sök på "Schild Estate" i sökfunktionen.

