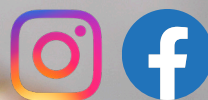


NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 1 * APRIL 2022

#86

Vinfo

GLAD
PÅSK!



Följ Granqvist
Beverage House
på Instagram
och Facebook

SKÅL OCH
VÄLKOMMEN
TILL VÅRENS
ALLA FESTER!

ÄNTLIGEN HAR
WHISKYN KOMMIT

Buffétid!

7 RECEPT + VINFÖRSLAG

Bjud in till Buffé!

Födelsedagar, student, bröllop, konfirmation. Buffémat är perfekt att servera på vårens och sommarens fester. Elisabeth Johansson, kock och konditor, skapade för några år sedan en serie aptitretande bufféretter för Vinfo. Nu dukar vi fram recepten på nytt! Självklart passar rätterna utmärkt tillsammans med viner från Granqvist Beverage House!

Recepten
ger tio
portioner



FOTOGRAF: PER RANUNG

vinfo

Tidskrift från Wästergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Årgång 28. Ansvarig utgivare: **Johan Granqvist**, e-post: info@wghh.se. Texter: **Amalia Djurberg**, Granqvist Beverage House. Layout: **Per-Olof von Brömsen**, Mediagram AB. Omslagsbild: **Per Ranung**.

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

RYGGBIFF MED DRAGONMAJONNÄS, PALSTERNACKA & SÖTPOTATIS

ROTFRUKTER

3 palsternackor
3 sötpotatisar
1 rödlök
3 msk olivolja
Salt

DRAGONMAJONNÄS

2 dl majonnäs
1–2 vitlöksklyftor, finhackade
½ dl finhackad färsk dragon
2 krm salt
1 krm malen svartpeppar
Eventuellt några droppar citronsaft

RYGGBIFF

900 g utskuren biff
1 msk olivolja
3 kvistar rosmarin
Salt och svartpeppar
1 dl rostade pumpakärnor, rosta i torr
stekpanna droppa på lite olja och strö
över salt

Sätt ugnen på 250 grader. Skär rotfrukterna i klyftor och lägg på plåt med bakplåtspapper. Häll på oljan och vänd runt. Ugnsrädda i 10 minuter. Skala och skär rödlöken i klyftor. Tag ut plåten vänd runt och lägg på löken. Sätt tillbaka in i ugnen 5–10 minuter tills alla grönsaker är mjuka och fått fin färg. Gör under tiden dragonmajonnäsen. Blanda ihop alla ingredienser i en skål.

Sätt ugnen på 150 grader. Gnid in köttet i oljan och hacka rosmarinen och gnid in i köttet tillsammans med salt och peppar. Stek köttet runt om och lägg det i ugnsfast form och sätt in i ugnen. Köttet ska ha en innetemperatur på 56 grader. Tag ut köttet och linda in i en bit folie, låt vila cirka 10 minuter. Lägg upp rotfrukterna på ett stort fat, lämna plats i mitten, skär upp köttet och lägg på fatet. Strö över pumpakärnorna och lägg upp dragonmajonnäsen i en skål.

PURJOLÖKSGRAVAD LAX MED VITLÖKSSÅS OCH POTATISSALLAD

LAX

1 kg lax
4 msk socker
2 msk salt
1/2 tsk svartpeppar
1/4 purjolök

VITLÖKSSÅS

2 dl crème fraîche
1–2 vitlöksklyftor, finhackade
1/2 tsk honung, knappt
2 krm salt
1 krm malen vitpeppar

ÖRTPOTATISSALLAD

1 kg kokt färskpotatis
5 cm purjolök
1 dl hackade örter
1/2 broccoli

DRESSING

1 msk dijonsenap
1/2 msk honung
2 msk vitvinsvinäger
1 dl rapsolja
Salt och svartpeppar

Frys laxen två dygn före eller efter gravningen. Blanda socker, salt och peppar. Gnid försiktigt in blandningen över laxen och strö över purjolök. Lägga laxen i en plastpåse eller en form med kant och plasta över. Låt stå framme i rumstemperatur i ett par timmar till sockret börjar smälta. Sätt in laxen i kylan och låt den stå i cirka 2 dygn, vänd den efter halva tiden. Skär upp den i tunna skivor. Dela laxen på mitten innan du skär upp den för att få fina bufféskivor. Blanda alla ingredienser till vitlökssåsen. Skiva potatisen eller dela den på mitten. Skölj och skiva purjolöken fint. Skär broccolin i små buketter. Vispa ihop senap, honung, vinäger och droppa i lite olja i taget under vispning. Smaka av med salt och peppar. Blanda potatisen, purjolöken, örterna och broccolin (kan förvällas) med dressing. Garnera med färska örter. Servera potatissalladen till laxen och vitlökssåsen.





KYCKLINGRULLE MED BACON, TRANBÄR, RUCCOLA, SVECIAOST & PINJENÖTTER

KYCKLINGRULLE

10 kycklinglårfileér (cirka 1 kg)
1 ½ dl torkade tranbär
10 skivor bacon
Salt och malen vitpeppar
Smör till stekning

SALLAD

80 g ruccola
50 g pinjenötter, rostade i torr stekpanna
1 dl torkade körsbär
50 g lagrad svecia
Ätliga blomblad
Olivolja
Balsamvinäger
Flingsalt
Svartpeppar från kvarn

Sätt ugnen på 175 grader. Lägg ut lårfileérna på en skärbräda och salta och peppra. Lägg på tranbär på varje och rulla ihop. Rulla in varje kyckling i en skiva bacon och sätt ihop med en tandpetare. Stek i smör och lägg rulladerna i ugnsfast form i ugnen i 5–10 minuter, tills de är genomstekta. Lägg upp salladen på ett stort fat. Skiva upp kycklingen och lägg den på fatet. Strö över pinjenötter och torkade bär. Hyvla över osten. Garnera med ätliga blomblad. Droppa över lite olja och vinäger, strö över salt och peppar.

RÖKT SKINKA PÅ ROSTAT BRÖD MED MELON & MYNTA

5 skivor ljust surdegsbröd
10 skivor rökt skinka
250 g melon (olika sorter)
3–4 kvistar mynta
30 g getost
1 msk olivolja
Svartpeppar från kvarn
Smör till stekning

Skär melonen i tärningar om 1/2 x 1/2 cm. Hacka myntan och blanda med melonen. Dela bröden på mitten och stek i smör på båda sidor tills de är gyllenbruna. Lägg upp på fat och lägg på skinka. Lägg på melon, strö över smulad getost och droppa över olja. Strö över svartpeppar.



GRÖN ÄRTSOPPA MED CHAMPAGNE, UGNSBAKAT GRAVLAXSPETT & ÄRTSKOTT



SOPPA

3 1/2 dl grönsaksbuljong
1 1/2 dl mellangrädde
2 dl ärtpuré, av frysta gröna
mixade ärter (med bra mixer
behöver inte ärtorna passeras)
2 krm salt
1 km malen svartpeppar
5 cl champagne, t ex Jean Noël
Haton Brut Classic (Nr 77637)

LAXSPETT

250 g gravad lax i bit
10 träspett
Ärtskott
Krutongsmulor

Sätt ugnen på 150 grader. Skär laxen i kuber å 1 x 1 cm och trä på små grillspett. Lägg spetten på en plåt med bakplåtspapper och sätt in i ugnen 10–12 minuter. Gör soppan under tiden. Koka upp buljongen och häll i grädden, koka upp och mixa i ärtpurén direkt innan servering så håller sig soppan grön, fin och varm. Salta och peppra. Häll i champagnen och mixa med en mixerstav. Hacka krutonger (eller smula ner ljst surdegsbröd och stek i lite smör). Salta och peppra. Häll upp soppan nymixad i glas. Toppa med krutonger, ärtskott och lägg på varsitt laxspett.



BÖCKLING MED HYVLAD RÖDBETA, FÄNKÅL & RÖDLÖK

10 böcklingar (eller valfri rökt fisk)
1 rödbeta
1/2 fänkål
1/2 rödlök
4–5 rädisor
1 dl äppelkapsis
1 msk nyriven pepparrot

DRESSING

2 msk senap
1 msk honung
3 msk rödvinsvinäger
1 1/2 dl rapsolja
2 krm salt
1 krm malen svartpeppar

Vispa ihop senap, honung och vinäger. Droppa i oljan under vispning. Salta och peppra. Späd med kallt vatten om dressingen blir för tjock. Rensa fisken, eller köp kippers som är rensade. Lägg upp böcklingen på ett stort fat. Koka rödbetan i lättsaltat vatten tills den är genomkokt men fortfarande spänstig. Häll av vattnet och skala den. Hyvla rödbetan över böcklingen med hjälp av mandolin. Hyvla fänkålen (spar fänkålsdillen), rödlöken och rädisan och strö över. Ringla över dressingen och lägg på kapsisen. Strö över riven pepparrot och fänkålsdill.

CHOKLADCRÈME I GLAS MED DULCHE DE LECHE OCH FIKON

1 burk kondenserad mjölk
150 g mörk choklad, 64–70 %
100 g mjölkchoklad
3 dl grädde
1 äggula
1 tsk vaniljsocker
2 msk smör, mjukt
1–2 msk mörk rom
1 dl hasselnötter
½ tsk olja
½ tsk salt
2 tsk strösocker

TILL GARNERING

2 fikon
Mynta

Koka burken med den kondenserade mjölken oöppnad i en kastrull med vatten i tre timmar, fyll på med vatten under tiden. Häll av vattnet och låt burken svalna 20–30 minuter. Öppna burken med försiktighet, det kan spruta ut varm mjölk.

Hacka båda chokladsorterna och lägg i en skål. Koka upp grädden och häll över chokladen, rör om tills chokladen smält. Rör i äggulan, vaniljsocker, smör och rom.

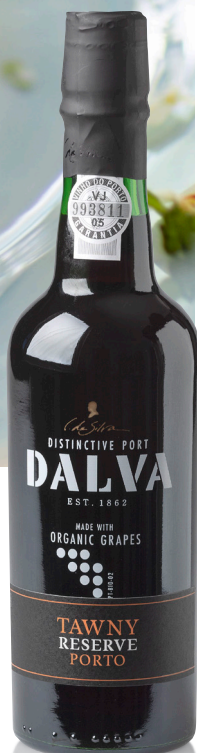
Häll upp chokladkrämen i små likörglas, ställ in i kylen tills chokladkrämen stelnat. Det tar ungefär tre timmar.

Rosta hasselnötterna i en torr stekpanna på medelvärme. När skalet börjar spricka flyttar du över nötterna till en ren kökshandduk. Gnid av skalerna. Lägg tillbaka nötterna i stekpannan och droppa i oljan, vänd runt nötterna i oljan och strö över salt och sedan socker. Rulla runt nötterna och hastigt tills sockret smält. Häll upp nötterna på ett bakplåtspapper och låt dem svalna.

Toppa chokladkrämen med kolasåsen och lägg på några hasselnötter precis innan det ska serveras. Garnera med fikonklyftor och mynta!

DRYCKESTIPS: FRUKTIGT PORTVIN

Dalva Porto Tawny Reserva Organic passar fint att avnjuta till buffédesserten. Det har en rik doft med toner av bär, russin, nötter och mandel. Stor, koncentrerad smak med inslag av mogen frukt och mörka bär. Passar också fint till ostbricken, crème brûlée och andra bakverk, nötter, frukt och choklad. Nr 72745, pris 129 kr (375 ml). För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/72745



FYRA VITA TILL BUFFÉN

Du ska vara medveten om att det alltid uppstår mindre lyckade kombinationer när du väljer dryck till en buffé. Det är en smäll man får ta. Dock finns det vissa val som minskar risken. Ett halvtorrt vitt vin är att föredra framför röda och torra vita.

Varför? Jo, den lilla sötman i vinet gör att du kommer över vissa smaktrösklar som ett torrt vitt eller ett rött vin inte klarar av.

KLASSIKER FRÅN DEIDESHEIM

Ett halvtorrt Rieslingvin, som **FM Riesling QbA Forster Mariengarten**, är helt klart en vinnare när det kommer till bufféer! Vinet kommer tyska kooperativet Winzerverein Deidesheim i Pfalz och har funnits på Systembolaget sedan 90-talet. Halvtorrt, ungt och smakrikt med aromatisk ton och fin balans. Frisk aromatisk doft med inslag av mandel, citrus och gröna äpplen. Ett vin som passar till mycket! Nummer 5844, pris 89 kronor. Beställ och läs mer på www.granqvistbev.se/5844

HÄRLIGT FRISKT

Kallfelz Sensus Riesling Hochgewächs Trocken är förvisso ett torrt Rieslingvin, men med en angenäm restsötma som gör det till ett bra val till bufféer. Doften är härligt frisk med inslag av tropisk frukt. Fruktig smak med fin balans mellan den lilla restsötman och syran. Riesling Hochgewächs är beteckningen på Rieslingviner från de högsta och brantaste odlingarna i regionen Mosel. Det här kommer från Weingut Albert Kallfelz. Nummer 70099, pris 149 kronor. Beställ och läs mer på www.granqvistbev.se/70099



TORRT, FRUKTIGT FRÅN TOKAJ

Från producenten Chateau Dereszla i ungerska Tokaj kommer **Chateau Dereszla Furmint Dry**. Ett bra val om du föredrar ett torrt vitt buffévin. Doften är fruktig med inslag av tropiska frukter. Frisk och fräsch smak med mineraltoner. Vinet tillverkas av den inhemska druvan Furmint (100 %). Nummer 73500, pris 109 kronor. Beställ och läs mer om vinet på www.granqvistbev.se/73500

FRÄSCH SYRA OCH BALANS

Ytterligare ett torrt vitt alternativ är **Kahurangi Sauvignon Blanc**, från Kahurangi Estate i Nelson, Nya Zeeland. Vinet har fruktig smak med fräsch syra och god balans. Doften är frisk med inslag av mogna frukter såsom passionsfrukt, mango och krusbär. 100 % Sauvignon Blanc. Nummer 75026, pris 149 kronor. Beställ och läs mer på www.granqvistbev.se/75026

FYRA **RÖDA** TILL BUFFÉN

Rött vin är oftast svårare att matcha till en buffé. Det får inte ta för stor plats och det får inte upplevas för strävt och "torrt" i munnen. Vi rekommenderar ett fruktigt och mjukt vin med inte allt för markerade tanniner.

VÅR RÖDA BUFFÉFAVORIT

Vårt förstahandsval till buffé är **Ivory & Burt Red Blend**, från producenten Lange Twins i Kalifornien, USA. Vinet framställs av de blå druvorna Syrah, Petit Sirah och Cabernet Sauvignon. För att mjuka upp och skapa fruktighet används också en liten del av den gröna druvan Viognier. Smaken bjuder på mogna mörka bär och ett friskt kryddigt avslut med runda tanniner. Ett tacksamt vin som kan möta många bufféätter! Nummer 2497, pris 149 kronor. Beställ och läs mer på www.granqvistbev.se/2497

KRYDDIGT, EKOLOGISKT

Det ekologiska **Castillo de Alicante**, från Bodegas BOCOPA i spanska Alicante, passar även det utmärkt bufféer. Ett fruktigt och något kryddigt rött vin med inslag av blåbär, svarta vinbär, kanel, björnbär och lakrits. Druvorna är Tempranillo (60 %), Merlot (20 %) samt Cabernet Sauvignon (20 %). Nummer 6709, pris 95 kronor. Beställ och läs mer på www.granqvistbev.se/6709



EXTRAORDINÄRT FRÅN PIEMONTE

Om du föredrar italienska viner kan du välja **Stella Rossa Barbera d'Asti DOC Superiore**, från producenten Marco Bonfante i Piemonte. Vinet har en intensiv doft med inslag av körsbär, mörka bär, örter samt viol. Smaken är delikat, fruktig och frisk med en lång, harmonisk eftersmak. Druvan är 100 % Barbera. Nummer 76161, pris 149 kronor. Beställ och läs mer på www.granqvistbev.se/76161

MED TON AV KÖRSBÄR

Du kan också servera en elegant Pinot Noir – som **Mantra Pinot Noir** från Bodega Secreto Patagónico. Vinet bjuder på en nyanserad och kryddig smak med inslag av fat, körsbär, skogshallon, nougat, kanel och örter. 100% Pinot Noir från Patagonien i Argentina. Nummer 2668, pris 159 kronor. Beställ och läs mer på www.granqvistbev.se/2668

Skål och välkommen!

Vi presenterar tre välkomstbubbel till vårens fester!

Ekologiska **Solo Cava Brut Organic**, från spanska producenten Aranleón, är ett torrt mousserande vin med intensiva dofter av päron och äpplen och toner av lime. Smaken är fräsch med en väl integrerad syra! Vinet framställs av druvorna Macabeu (75%) och Chardonnay (25%). Spansk Cava är ett av världens mest kända och exporterade mousserande viner.

Nummer 51684, pris 139 kronor i Systembolagets beställningssortiment. Du kan beställa och läsa mer på www.granqvistbev.se/51684



DOFT AV PÄRON,
ÄPPLEN OCH LIME



FYLLIGT MED TON AV
EXOTISKA FRUKTER

Champagne Jean Noël Haton Brut Classic är en torr Champagne i toppklass från familjevineriet Haton i regionen Champagne, Frankrike. Den har beteckningen "blanc de noirs" och består av de blå druvorna Pinot Meunier (60%) och Pinot Noir (40%). Blandningen ger Champagnen en rik, fyllig och fruktig doft med inslag av exotiska frukter. Smaken är fräsch och fruktig med strukturerad balans och fin mousse. Druvsorterna skördas var för sig och vinifieras separat innan de blandas inför flasktappningen och den slutliga jäsningen. 89 poäng i Wine Spectator.

Nummer 77637, pris 259 kronor i Systembolagets beställningssortiment. Du kan beställa och läsa mer på www.granqvistbev.se/77637



MED TONER
AV BLOMMOR
OCH KOLA

Crémant d'Alsace Comète gör verkligen skäl för sitt namn – smakupplevelsen slår ner som en komet (comète = komet) i munhålan: Blommor, kryddor, kola och frukt med perfekt balanserad mousse och riktigt lång, angenäm eftersmak. Vinet, som kommer från Domaine Amélie & Charles Sparr i Alsace i Frankrike, är såväl ekologiskt som biodynamiskt. Det produceras enligt traditionell metod, av druvan Pinot Blanc (100%). Crémant är namnet på mousserande franska viner som kommer från andra områden än Champagne.

Nummer 73043, pris 179 kronor i Systembolagets beställningssortiment. Du kan beställa och läsa mer på www.granqvistbev.se/73043

NY KÄLLARMÄSTARE UNDER UPPLÄRNING HOS KOOPERATIVET

Efter mer än 20 år på det tyska kooperativet Winzerverein Deidesheim planerar nu källarmästare Bruno Klüpfel för en välförtjänt pension. Sedan början av året arbetar Bruno Klüpfel tillsammans med Christoph Lutz, som ska ta över källarmästarrollen under våren 2023. Vi planerar en längre intervju med Christoph Lutz i ett senare nummer av Vinfo!



Christoph Lutz (till vänster), tillträdande källarmästare i Deidesheim. Han efterträder trotjänaren Bruno Klüpfel.

SKALDJURS- FAVORIT!

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2019 är ett halvtorr vitt rieslingvin från Pfalz, Tyskland. Kvalitetsklassen är Spätlese (som betyder "sen skörd"), vilket innebär att druvorna har fått hänga kvar lite längre på vinrankorna för att uppnå en högre mognadsgrad och intensitet. Druvig doft med inslag av päron, honungsmelon, persika och lime. Smaken är även den druvig med inslag av päron, persika, honung samt mandarin. Herrgottsacker har en angenäm, frisk sötman som gör att det gifter sig fint med den salta, sötma och umami som finns i räkor och kräftor! Nummer 5042, pris 109 kronor. Läs mer och beställ på www.granqvistbev.se/5042



UPPTÄCK NYA, EKOLOGISKA ROSALIE!

Ifjol kunde vi berätta att Winzerverein Deidesheim numera är ekologiskt certifierade. Deras första ekovin på svenska marknaden landade i Systembolagets beställningssortiment under sommaren 2021. Rosévinet **Rosalie Rosé**, som har funnits i vårt sortiment i några år, har fått en uppdaterad etikett och är numera ekologiskt (från årgång 2020)!

Rosalie Rosé görs på inte mindre än sex olika druvsorter: Sankt Laurent, Acolon, Heroldrebe, Dornfelder och Portugieser samt Cabernet Sauvignon. Andelen av respektive druvsort är dock en hemlighet som vinmakaren behåller för sig själv.

Vinet har en vackert hallonröd färg och det bjuder på en härlig doft med inslag av röda bär. Smaken är fruktig med lång avslutning. Passa till lätta och fräscha sallader, skaldjur, bufféretter samt som aperitif eller helt på egen hand! Nummer 78406, pris 109 kronor. Läs mer och beställ på www.granqvistbev.se/78406

SMAKRIK TRIO FRÅN JAPAN!

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

– Jag tror att svenska whiskyälskare kommer att bli mycket förtjusta i nyheterna. De representerar klassisk japansk stil, är enkla och lätta att dricka, berättade Akiko Therrien, europeisk representant för destillerierna, i Vinfo nummer 85.



**Golden Horse Mushashi
Pure Malt Whisky**
Nummer 54751
Pris 1195 kronor
www.granqvistbev.se/54751



**Kennan Syuhan 963
Smooth & Peaty
Blenden Whisky**
Nummer 54717
Pris 895 kronor
www.granqvistbev.se/54717



**Kennan Syuhan
963 Bonds Blended
Malt Whisky**
Nummer 54719
Pris 1750 kronor
www.granqvistbev.se/54719

FINA NYHETER FRÅN DUNCAN TAYLOR!

Stora leveransförseningar satte stopp för januarilanseringen av våra whiskynyheter från Duncan Taylor. Men nu är de äntligen beställningsbara på Systembolaget!

Duncan Taylor Scotch Whisky Limited är en så kallad independent bottler, som specialiserat sig på att köpa in whisky av hög kvalitet från olika skotska destillerier.

Företaget grundades i Glasgow år 1938 och har idag en av de största privata samlingarna av whiskyfat med skotsk, lagrad single malt och single grain. I Huntly, Speyside, finns Duncan Taylors anläggning för fatlagring, tappning och tunnbindning. Verksamheten ägs sedan 2002 av skotten Euan Shand.

I februari lanserades följande whiskies från Duncan Taylor på Systembolaget:

**Benriach 2011 Peated Sherry Cask 10 YO
Cask Strength Duncan Taylor Single Cask**
Nummer 55429
Pris 1195 kronor
www.granqvistbev.se/55429

**Bunnahabhain 2008 Single Malt 12 Yo
Cask Strength Duncan Taylor Single Cask**
Nummer 55438
Pris 1145 kronor
www.granqvistbev.se/55438

**Glen Elgin 2010 Single Malt 11 Yo
Cask Strength Duncan Taylor Single Cask**
Nummer 55439
Pris 1145 kronor
www.granqvistbev.se/55439

**Highland Park 2007 Single Malt 13 Yo
Cask Strength Duncan Taylor – Dimensions**
Nummer 55441
Pris 1495 kronor
www.granqvistbev.se/55441

**Tullibardine 2013 Single Malt 8 Yo Cask Strength
Duncan Taylor – Octave Range**
Nummer 55432
Pris 995 kronor
www.granqvistbev.se/55432

**Highland Park 2003 Single Malt 18 Yo Cask
Strength Duncan Taylor – Octave Premium**
Nummer 55440
Pris 2395 kronor
www.granqvistbev.se/55440

**Black Bull Peated Edition Blended
Scotch Whisky Duncan Taylor**
Nummer 55428
Pris 459 kronor
www.granqvistbev.se/55428

Vi välkomnar den svarta tjuren!

”Black Bull” är en smått legendarisk whisky, som skapades redan år 1864 av skotten George Willsher i Dundee. År 1897 tog sig whiskyn från Skottland ut i Europa och så småningom – när förbudstiden i USA fick sitt slut 1933 – nådde Black Bull den amerikanska marknaden. Där blev den snabbt mycket populär!

Sedan februari finns en rökig version den svarta tjuren på svenska Systembolaget. Black Bull Peated Edition Blended Scotch Whisky innehåller peated single malt och single grain whisky från Skottlands finaste destillerier!

Nr 55428 i Systembolagets beställnings-sortiment. Pris 449 kronor. Läs mer och beställ på www.granqvistbev.se/55428



LEGENDARISK WHISKY
SKAPAD REDAN 1864

Medicinaldrycken som blev en del av vår dryckeskultur

Nubbe, tuting, hutt, sup, gök, jamare, geting, jäkel. Kärt barn har många namn. Vid nästan varje högtid står snapsflaskan på bordet, som en del av vår traditionella matkultur. Många har sin favorit, som de kör år efter år. Detsamma gäller för snapsvisan som sjungs till – högre och med mer inlevelse för varje tuting som slinker ned: Helan går, Sjung hopp faderallan lallan lej!

Att dricka kryddat brännvin till maten är vi nordbor ensamma om. Det är också en av få spritsorter som vi kan tänka oss att dricka till just mat. Och kanske är det inte så konstigt att många vill ha en liten nubbe till de bastanta högtidsbufféerna. Alkohol hjälper oss nämligen att bryta ned det feta i maten.

Att krydda brännvin är en sed som lever kvar sedan 1500-talet. På den tiden kryddades spriten av medicinska skäl. Utvalda örter och kryddor skulle skydda mot sjukdomar (inte minst mot pesten). I dag har snapsen ett annat syfte och spriten kryddas enbart för smakens skull!



NÅGRA TIPS TILL DIG SOM VILL DRICKA SNAPS TILL MATEN

- Våga testa något nytt! Det är lätt att alltid plocka sin gamla favorit på hyllan. Men en ny snaps ger en helt ny smakupplevelse. Om du inte vill chansa på en helflaska kan **En Back Snaps Röda Backen** eller **En Back Snaps Svarta Backen** vara ett bra alternativ.
- En bra drickstemperatur för snaps är 6–10 grader.
- Drick snapsen i små klunkar (svep inte).
- Lagom är bäst!

EN BACK SNAPS RÖDA BACKEN

Röda Backens snapsar inspireras av svenska traditioner och smaker:

Annebergs Kornbrännvin bygger på de sista dropparna från det brännvin som fram till 1951 brändes på Annebergs Gård i Dimbo, Tidaholm.

Bakom **Hirkum Pirkum** (med Johannesört, honung och sherry) står Rolf-Krister Bergström från Bodafors.

Tidaholmaren Per Gåvertsson skapade kryddningen till **Västgötasnapsen** (som bland annat innehåller körsbär, vita vinbär och blad av dessa båda växter).

Smålandssnapsen (kryddad med bland annat timjan, fläder, fänkål och anis) kom till oss via en kvinna i Kronoberg.

Fäbodsnapsen med anis, fänkål och lite honung har norrländsk tradition.

Västkustsnapsens kryddning med torkade nypon, slånbar och björnbär togs fram på kontoret i Tidaholm.

Förpackningen innehåller två miniflaskor á 50 ml av vardera. Röda Backen (Nr 141) kostar 299 kr. Saknas den i din butik, be personalen beställa hem den.



EN BACK SNAPS SVARTA BACKEN

Svarta Backen är den Röda Backens mindre kända lillasyster. Snapsarna har genomgående fräscha och friska smaker, som ska passa året runt!

Sunnanvind: Kryddad med bland annat kummin, fläderblommor och citron.

Dylletuting: Kryddad med bland annat dill.

Hjärtans Fröjd: Kryddad med bland annat mirabeller, citronmeliss och pomerans.

Gyllenkröken: Kryddad med bland annat kummin och citrusfrukter.

Bästergöken: Kryddad med bland annat kanel och ingefära.

Fjäril Vingad: Kryddad med bland annat fläderblommor.

Svarta Backen (Nr 85808) kostar 299 kr och finns i beställnings-sortimentet. Beställ enklast via www.granqvistbev.se/85808

STORSÄLJAREN VÄSTKUSTSNAPS

Västkustsnaps är en storsäljare på Systembolaget och snapsen finns i de flesta butiker. Den är kryddad med bland annat torkade nypon, slånbar och björnbär – västkustsk så det förslår! Snapsen är tappad på en liten, rund, glas-klar flaska med riktig kork som kan liknas vid en lysboj. Flaskan pryds av en etikett illustrerad av västkustkonstnären Kaya Hansson.

Västkustsnaps (Nr 293) kostar 249 kr och finns i många Systembutiker.





Primörviner från Bordeaux

Den 12 maj lanserar vi fyra Bordeauxprimörer i Systembolagets exklusiva sortiment. Samtliga med kraftigt begränsat antal flaskor. Utförlig information om varje vin finns på vår hemsida. Sök på respektive produkts artikelnummer.

Primörviner från Bordeaux är exklusiva viner som köps på fat direkt efter vinifieringen och sedan lagras hos producenten tills det är dags för försäljning. Tillgången är begränsad och de mest exklusiva primörerna är hett eftertraktade på den internationella marknaden – inte minst med tanke på den höga kvaliteten som gör vinerna mycket lagringsdugliga!

CHÂTEAU NENIN 2019

Nummer 92983, pris 728 kronor (120 flaskor)

Y D'YQUEM 2019

Nummer 93191, pris 1.638 kronor (60 flaskor)

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 2019

Nummer 93249, pris 8.698 kronor (60 flaskor)

CLOS DU MARQUIS CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES 2019

Nummer 93338, pris 628 kronor (84 flaskor)

SILVANER – DET SJÄLVKLARA VALET TILL SPARRIS

Sparrissäsongen är snart här! Till nyskördad sparris med Hollandaisesås serverar du med fördel ett Silvanerwin från Franken, till exempel vårt **Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner Alte Reben**. Ett torrt vitt vin gjort av 100 procent Silvaner. Frisk, mineralisk och komplext krämig med fin balanserad syrastruktur. Doften är klar och djup med toner av gula frukter.

Nummer 51574, pris 159 kronor. Läs mer och beställ via hemsidan www.granqvistbev.se/51574

Sparris innehåller natriumglutamat och oxalsyra, som på ett oangenämt sätt kan förstärka bitterheten i vissa viner. De kan också få en metallisk smak. Men Silvaner lyfter smaken utan att ta överhanden!




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. Webbadressen följer samma mönster: **www.granqvistbev.se/5042** (alltså www.granqvistbev.se/artnr)

VITT TORRT VIN

- 93191 Y d'Yquem 2019 AOP Bordeaux etc, Bordeaux/Frankrike (60 flaskor)  1.638:-

VITT HALVTORRT VIN

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

VITT SÖTT VIN

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

RÖTT VIN

- 93338 Clos Du Marquis Château Léoville Las Cases 2019 AOP Bordeaux etc, Bordeaux/Frankrike  (84 flaskor) **(NYHET 12 MAJ)** 628:-
- 92983 Château Nenin 2019, AOP Bordeaux etc, Bordeaux/Frankrike  (120 flaskor) **(NYHET 12 MAJ)** 728:-
- 93869 Château Leoville Poyferré 2012, Saint-Julien, Bordeaux/Frankrike (720 flaskor)  975:-
- 93249 Château Mouton Rothschild 2019, AOP Bordeaux etc, Bordeaux/Frankrike  (60 flaskor) **(NYHET 12 MAJ)** 8.698:-

STARKVIN

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

SNAPS

- 293 Västkustsnaps (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 Västkustsnaps 299:-

BESTÄLLNINGSSORTIMENT


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. Webbadressen 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:-
- 75924 Schild Estate Cabernet Sauvignon 2015, Barossa Valley, South Australia (R)  199:-
- 75398 Schild Estate Shiraz 2019, Barossa Valley, South Australia (R)  199:-
- 53679 Edgar Schild Old Bush Vine Grenache 2017, Barossa Valley, South Australia (R)  299:-
- 53738 Prämie Barossa Valley Shiraz, Barossa Valley, South Australia (R)  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)  259:-

VIN FRÅN FRANKRIKE

- 2273 Chateau d'Eternes Saumur Rouge 2018, 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:–
- 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:–

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) **(PRISSÄNKT)** ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 129:–
- 76161 Stella Rossa Barbera d'Asti DOC Superiore 2015, Monferrato, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 149:–
- 73779 Valpolicella Classico Sup DOC "Ripasso" Cantina "Scriani" 2019, Veneto (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 179:–
- 71022 Carpané IGT Corvina Veronese Cantina "Scriani" 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 Scriani" 2018, Veneto (RS) (500 ml) ☞ ☞ 259:–
- 51123 Barbaresco DOCG Marco Bonfante 2017, Monferrato, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 289:–
- 54814-01 Vito Arturo Sangiovese 2016, Italien, Toscana (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 349:–
- 72982 Barolo DOCG La Serra Voerziomartini 2015, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ 389:–
- 73769 Amarone della Valpolicella Classico "I Scriani" 2016, Valpolicella, Veneto (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 379:–
- 71082 Albarone Piemontese DOC Albarossa Marco Bonfante 2015, Asti, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 399:–

- 51132 Bracco Bonfante DOCG Riserva 2015, Italien, Piemonte, Nizza Monferrato (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 399:–
- 51128 Brunello di Montalcino DOCG 2015, Toscana (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 399:–
- 54783-06 Barbera D'Alba DOC 2019 Magnum, Italien, Piemonte (1500 ml) (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 459:–
- 76019 Scriani Wooden case 3 flaskor (Valpolicella Classico Superiore DOC 2018, Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2019, Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016), Valpolicella, Veneto (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 795:–
(säljs endast i exklusiv trälåda om 3 flaskor)
- 78759 Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2018 Wooden Case, Valpolicella, Veneto (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 1.098:–
(säljs endast i exklusiv trälåda om 6 flaskor)

VIN FRÅN NYA ZEELAND

- 70416 Kahurangi Estate 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) **(PRISSÄNKT)** ☞ ☞ 79:–
- 5844 FM Riesling QbA 2019, Pfalz (VHT) ☞ ☞ ☞ ☞ 89:–
- 87077 Premi Secco (MHT) ☞ ☞ ☞ ☞ 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:–



Prova en torr tokajer: Chateau Dereszla Furmint Dry, Nr 73500, pris 109 kr i beställningssortimentet.

- 78780 Rudesheimer Ramstein Riesling Trocken VDP Erste Lage 2015, Rheingau (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 209:-
- 70507 Kallstadter Steinacker Trockenbeerenauslese 1994, Pfalz (VS) ☞ ☞ ☞ ☞ 499:-

VIN FRÅN UNGERN

- 73500 Chateau Dereszla Furmint Dry 2019, Tokaj/Ungern (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ 109:-

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:-
- 81870 Barros Vintage 2009, Douro ☞ ☞ ☞ ☞ 499:-
- 76631 Barros Colheita 1965, Douro ☞ ☞ ☞ ☞ 1.995:-
- 54879 Porto Krohn Colheita 2003, Douro ☞ ☞ ☞ ☞ 329:-
- 54896 Porto Krohn Vintage 2003, Douro ☞ ☞ ☞ ☞ 499:-

ÖVRIGT STARKVIN OCH MADEIRA

- 76178 Veiga Madeira Finest Full Rich 5 Y.O, Madeira (375 ml) (PRISSÄNKT) ☞ ☞ ☞ ☞ 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) (PRISSÄNKT) ☞ ☞ ☞ ☞ 199:-

SKOTSK WHISKY

- 51277 Glen Talloch Peated Whisky 289:-
- 86666 Staile Uisce The Drum Single Highland Malt, Highlands 299:-
- 55428 Black Bull Peated Edition Blended Scotch Whisky Duncan Taylor (NYHET) 449:-
- 81441 Girvan 2007 Single Grain 12 YO Cask Strength Duncan Taylor – Rare Auld Grain Range, Lowlands 895:-
- 55432 Tullibardine 2013 Single Malt 8 Yo Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range (NYHET) 995:-
- 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:-
- 55438 Bunnahabhain 2008 Single Malt 12 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask (NYHET) 1.145:-
- 55439 Glen Elgin 2010 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask (NYHET) 1.145:-
- 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:-
- 55429 Benriach 2011 Peated Sherry Cask 10 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask (NYHET) 1.195:-
- 87982 Pearls of Scotland/Invergordon 1997 18 YO Single Grain Cask Strength, Northern 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:–
- 55441 Highland Park 2007 Single Malt 13 YO
Cask Strength Duncan Taylor – Dimensions **(NYHET)** 1.495:–
- 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:–
- 55440 Highland Park 2003 Single Malt 18 Yo
Cask Strength Duncan Taylor – Octave Premium
(NYHET) 2.395:–
- 85607 Arbiekie 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% 895:–
- 54751 Toa Shuzo Golden Horse Musashi Pure Malt
Whisky 43% 1.195:–
- 54719 Kennan Syuhan 963 Bonds Blended Malt
Whisky 46% 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 Hirkum 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:–

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	

Cigarrer, destillat och grosshandlarlunch med twist!

Lördag 21 maj kl 16.00

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

Kvällen inleds med skola i Gårds-huset, 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 info på vincontoret.se/tidaholm



Lördagen den 18 juni

VinContorets Vin- och matfest

Europas mat och dryck i vår trädgård!

Res genom Europa på vår bakgård! Vi bjuder in till en opretentiös vin- och matfest, där vi valt ut de (i vårt tycke) bästa europeiska smakländerna. En härlig blandning av plockmat, vin och öl! Kvällen till ära förvandlar vi också vår källarbar till en exklusiv champagne- och whiskeybar. Festen pågår från klockan 15.00 till sent.

I vår trädgård ställer vi upp stationer som representerar länderna Italien, Spanien och Tyskland/Österrike. Från varje land kan du köpa mat och dryck!

Vad vore Spanien utan tapas och pintxos? Försvinnande goda smårätter som passar oförskämt bra till ett glas spansk rödvin!

I Italien kan du självklart njuta av röda storheter från Veneto och Piemonte! Vi serverar också en rustik lasagne med hembakat bröd.

Tyskland och Österrike ger dig vita viner i världsklass, torra och med sötma. På tallriken bjuds korb med surkål eller österrikisk dessertklassiker i form av Kaiserschmarren.

Planeringen av vår vin- och matfest pågår under hela våren.

Uppdaterad info finns alltid på vincontoret.se/tidaholm.

Varmt välkomna till vår trädgård!

SOMMARKVÄLL PÅ VINCONTORET

2 OCH 9 JULI

12, 19 OCH 27 AUGUSTI

Sommaren smakar bäst i kvällssolen på vår terrass! Under fem kvällar i sommar har du möjlighet att njuta av välsmakande mat och dryck i vacker miljö på vår uteservering. Vi erbjuder förrätt (**149 kronor**), varmrätt (**289 kronor**) och dessert (**119 kronor**). Meny presenteras på vår hemsida www.vincontoret.se/tidaholm inom kort. Barnalternativ finns. Vi har också satt ihop ett fint dryckespaket som lyfter smakerna i de olika rätterna. Pris **329 kronor** för tre drycker eller **249 kronor** för två drycker.

Välj din egen dryckesprovning! Vill du prova vin före maten eller kanske whisky eller avec (som rom, whisky och Armagnac) efter maten? Testa gärna vårt koncept "prova på egen hand"! Ett provningspaket där du genomför en dryckesprovning tillsammans med din bordskamrat. Ni får in en bricka med fyra viner (5 cl i varje glas), whiskysorter eller avecer (1 cl i varje glas), tips om hur ni provar samt en kort presentation av dryckerna. Pris **149 kronor** per person för vinprovning eller **179 kronor** per person för whisky- eller avecprovning.

Vid bokning anger du om du vill äta tvårätters eller trerätters samt vilka rätter du önskar (det finns flera att välja mellan) samt om du önskar någon form av specialkost. Vi öppnar restaurangen klockan 18.00. Varmt välkommen att boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00!

FREDAGSKÄNSLA PÅ VINCONTORET - GRILLBUFFÉ DIREKT FRÅN GRILLEN

10 JUNI, 8 JULI

5 OCH 26 AUGUSTI

Inget slår en rejäl grillbuffé! Speciellt inte om den serveras till dig direkt från den glödande grillen. Du och ditt sällskap går fram till kocken och hämtar nygrillat kött av god kvalitet. Från vårt buffébord tar ni för er av sallader, potatis, såser, bröd och annat gott. Självklart får ni ta om av allt tills ni känner er helt mätta och belåtna! Glöm bara inte att lämna lite plats åt den minidessert som serveras efter det grillade!

Pris **495 kronor** 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!



Lördagen den 4 juni

VinContorets Afternoon Tea!



Njut av Afternoon Tea med bubbel och andra viner hos oss! I vår trädgård serveras du läckra smittar och scones med ett glas Champagne och utsökta söt-saker med en rykande kannan te (eller föredrar du kanske kaffe?). Vi öppnar också en provningsstation 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 glaset och betalar med provningskuponger!

Priset för Afternoon Tea med ett glas Champagne samt tio provningskuponger är **679 kronor**. Självklart kan du köpa till fler provningskuponger om du vill! Du bokar evenemanget via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Varmt välkommen klockan 15.00!

Lördagen den 11 juni

Lördagen den 13 augusti

Skaldjur och Champagne!

Vad vore väl en sommar utan skaldjur och bubbel? Denna lyxiga lördagskväll 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. Via din smart-phone får du även tillgång till film där vår provningsledare presenterar vinerna närmare. Tillsammans med ditt bordssällskap genomför du en vinprovning på egen hand!

Efter provningen serveras du en skaldjurstillrik med det bästa från hav och sjö samt ett glas Champagne därtill. Vi dukar också fram en välkomponerad buffé med tillbehör som passar de vattenlevande delikatesserna. Elegant så det förslår!

Priset för denna skaldjursafton är **895 kronor** inklusive egenprovning samt ett glas Champagne till maten. Du bokar evenemanget via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Varmt välkomna klockan 18.00!

Lördagen den 6 augusti

Kräftivalskänsla på VinContoret – grillbuffé direkt från grillen!

Inget slår en rejäl grillbuffé! Speciellt inte om den serveras till dig direkt från den glödande grillen. Du och ditt sällskap går fram till kocken och hämtar nygrillat kött av god kvalitet. Från vårt buffébord tar ni för er av sallader, potatis, såser, bröd och annat gott. Självklart får ni ta om av allt tills ni känner er helt mätta och belåtna! Glöm bara inte att lämna lite plats åt den minidessert som serveras efter det grillade!

Pris **495 kronor** 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. Välkommen från klockan 17.00!



KRÄFTFISKEHELG LÖRDAG 20 AUGUSTI

Lördag den 20 augusti agnar vi håvar och mjårdar och ger oss ut för att fiska signalkräfter 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 19.00 öppnar vi dörarna till vårt gårdshus och en provning av skaldjursviner. När glaset 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 trivselfaktor – 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!

19.00 Provning.

Cirka 20.00 Dags för kräftskiva!



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 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 sverige@vincontoret.se

VinContoret använder drycken som en kommunikator! Den spelar en stor och central roll i vårt arbete såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i vår lounge/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



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

vincontoret.se/tidaholm

Telefon 0502-25 00 00

LÄS TIDIGARE UTGÅVOR I ARKIVET



Du har precis läst det 86:e numret av Vininfo! Alla utgåvor sedan starten 1995 finns lätt tillgängliga i vårt arkiv på granqvistbev.se. Passa på att botanisera bland gamla nummer och upptäck – och återupptäck – intressanta artiklar, spännande recept och matnyttigt från alkoholdryckernas värld.

VILL DU OCKSÅ FÅ VINFO I DIN INBOX?

Mejla din e-postadress till club@granqvistbev.se så får du digitala Vinfo i fortsättningen. Nästa nummer kommer i slutet av maj! Då får du många tips inför sommaren.



INSTAGRAM
[granqvist_beverage_house](https://www.instagram.com/granqvist_beverage_house)
FACEBOOK
fb.com/granqvistbev