

NYHETER OCH  
NOTISER OM DRYCKER  
OCH UPPLEVELSER  
NR 2 \* JUNI 2022

#87

# Vininfo

SOMMARENS  
GODASTE  
GRILLVINER

JAPANSK EK  
SMAKSÄTTER  
IRLÄNSK  
WHISKEY

NYHET

BORDEAUX-  
PRIMÖRER I  
VÄRLDSKLASS

Micaela och  
Marco Bonfante  
med två av sina  
favoritviner.

Bricco  
Bonfante  
Nr 51132

Albarone  
Bonfante  
Nr 71082

## PÅ BESÖK HOS BONFANTE I PIEMONTE

**MENY TILL ROSA VINER:** BURRATA, GRILLADE HAVSKRÄFTOR MED AIOLI, MACARONS



## STÄLL BACKEN PÅ MIDSOMMARBORDET

Placera några röda snapsbackar på bordet i midsommar! Då kan dina gäster prova flera sorter och hitta sin egen favorit. Den Röda Backens snapsar inspireras av svenska traditioner och smaker:

**Annebergs Kornbrännvin** bygger på det brännvin som fram till 1951 brändes i Annebergs gårdsbränneri i Dimbo utanför Tidaholm.

**Hirkum Pirkum** är kryddad med Johannesört, honung och sherry.

**Fäbodsnapsen** är smaksatt med anis, fänkål och lite honung.

**Västkostsnaps** innehåller torkade nypon, slånbar och björnbär.

**Smålandssnapsen** är smaksatt med timjan, fläder, fänkål och anis.

**Västgötasnaps** är kryddad med körsbär, vita vinbär samt blad av dessa växter.

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.

I **Svarta Backen** finns ytterligare sex snapsar med klassiska svenska smaksättningar. Nr 85808, pris 299 kr. Läs mer och beställ backen på [granqvistbev.se/85808](http://granqvistbev.se/85808)

**VÄSTKUSTSNAPS** finns i de flesta Systembutiker. Den är kryddad med bland annat torkade nypon, slånbar och björnbär – västkustsk så det förslår! Snapsen, som smakar perfekt till midsommarmaten, är tappad på en liten, rund, glasklar flaska med riktig kork som kan liknas vid en lysboj.

**Västkostsnaps** (Nr 293) kostar 249 kr.

**vinfo**

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Årgång 28. Ansvarig utgivare: **Johan Granqvist**, e-post: [info@wggh.se](mailto:info@wggh.se). Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, tel 0704-44 66 82, [povb@mediagram.nu](mailto:povb@mediagram.nu). Produktion: Mediagram AB. Tryck: Trydells, Laholm, 2022. Omslagsbild: **Erika Orlandi**.

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



## CHATEAU DERESZLA PASSAR PERFEKT TILL SOMMARENS BÄR

Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017 är ett perfekt dessertvin till sommarens svenska bär!

Fyll coupeglas med nyplockade jordgubbar, hallon och några blåbär, toppa med vaniljglass och ett par färgglada marängar – och vips har du en riktigt läcker sommardessert! Kyl vinet till 8–10 grader och servera det i mindre vinglas.

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

Utöver bär och frukt passar vinet också fint att avnjuta till blå- och grönmögelostar, patéer och gåslever.

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

# Äntligen premiär för Premi Secco

Nu är det äntligen premiär för **Premi Secco**. Det är det populära mousse-  
rande vinet Premiere Sekt som får  
nytt namn och utseende. Men flaskan  
innehåller fortfarande samma pris-  
värda bubbel med fruktig doft och  
lätta mineraltoner.

– Vi tyckte det var dags för en mo-  
dernisering av etiketten, säger Johan  
Granqvist, VD för Granqvist Beverage  
House. Den nya speglar innehållet  
på ett bättre sätt.

Det prisvärda Premi Secco är ett  
givet inslag som välkomstdrink  
på studentfesten, bröllopet och  
sommarbjudningen.

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

Premi Secco produceras av  
Sektcellerei 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](http://granqvistbev.se/87077)



# UNNA DIG EN PRIMÖR I VÄRLDSKLASS

I början av maj hade vi nöjet att lansera fyra viner från Bordeaux i Systembolagets exklusiva sortiment. Det är ingen överdrift att säga att samtliga håller världsklass! De är så kallade primörer, vilket betyder att vi köpt dem på fat direkt efter vinifieringen. Respektive vineri har sedan lagrat dem fram tills nu när de släppts till försäljning.

## CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 2019

Mycket eftertraktat rödvin från det Premiere Cru-klassade vinslottet i Pauillac. Består till 90 procent av Cabernet Sauvignon, 9 procent Merlot och 1 procent Petit Verdot som skördades mellan den 18 september och 5 oktober 2019. Uttrycksfull doft med toner av björnbär, svarta körsbär och lakrits. Attraktiv karaktär med stor frukt-koncentration, kraftiga tanniner med inslag av mörka bär och mineral. Etiketten pryds av ett konstverk som skapas exklusivt för varje årgång av en utvald konstnär. 2019 fick Olafur Eliasson det prestigefulla uppdraget. Solar Iris of Mouton är titeln på hans verk. 60 flaskor. Nr 93249, pris 8.698 kr.



## Y D'YQUEM 2019

Exklusivt torrt vitt vin från vinslottet i Sauternes som är mest berömt för sina söta viner. Chateau d'Yquem fick beteckningen Premiere Cru Supérieur redan vid den första stora franska klassificeringen år 1855. Första gången Y (som ska uttalas Ygrec) producerades var 1959. Det består av 75 procent Sauvignon Blanc och 25 procent Sémillon som plockades mellan den 26 augusti och den 5 september 2019. Lagrat i franska ekfat. Doften är frisk och fruktig, välbalanserad smak med fint samspel mellan fyllighet, aromer och syra. 60 flaskor. Nr 93191, pris 1.638 kr.



## CHÂTEAU NENIN 2019

Exklusivt, fylligt rödvin från Château Nenin i hjärtat av Pomerol. Består till 70 procent av Merlot och 30 procent Cabernet Franc som skördades i bästa läget på Pomerolplatån mellan den 14 september och 8 oktober 2019. Merlot-vinstockarna har en medelålder på 27 år, vissa är över 100 år gamla. Lagrat på ekfat. Vinet har en angenäm doft av mörka frukter, kakao och tobak. Frisk och fräsch smak med strukturerade tanniner och toner av mörka bär. 120 flaskor. Nr 92983, pris 728 kr.



## CLOS DU MARQUIS CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES 2019

Exklusivt, fylligt rödvin från Marquis de Las Cases egendom Petit Clos, nära Château de Léoville i hjärtat av Saint-Julien. Det består till 70 procent av Cabernet Sauvignon, 23 procent Merlot och 7 procent Cabernet Franc som plockades mellan den 21 september och 9 oktober 2019. Lagrat i franska ekfat. Vinet doftar svarta vinbär, svarta körsbär och blåbär. Elegant smak med ton av björnbär, hallon, svarta vinbär och svartvinbärsblad. 84 flaskor. Nr 93338, pris 628 kr.

# I höst lanserar vi fler toppviner från Bordeaux

I höst lanserar vi ytterligare tre Bordeauxviner i toppklass i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment. Bland annat Chateau Raymond-Lafon, det ädelsöta Sauternes-vinet som flera år i rad serverades vid Nobelmiddagen.

## **CHÂTEAU LABEGORCE 2016**

NYHET 19 AUGUSTI

Fylligt rödvin från världsberömt slott i Margaux i Bordeaux. Djup smak med rikliga tanniner och toner av mörka bär. Druvor: 52 % Merlot, 38 % Cabernet Sauvignon, 6 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot. Nr 93241, pris 539 kr (480 flaskor).

## **CHÂTEAU RAYMOND-LAFON 2005**

NYHET 23 SEPTEMBER

Ädelsött vitt vin från Sauternes i Bordeaux. Flera tidigare årgångar har serverats på Nobelmiddagen i slutet av 1990-talet och början av 2000-talet. Stor smak med toner av grapefrukt, ananas, banan, vanilj, aprikos, kanderade citroner, plommon och honung. Druva: Sémillon. 375 ml. Nr 93270-02, pris 219 kr (168 flaskor).

## **CHÂTEAU MAUCAILLOU 2016**

NYHET 30 SEPTEMBER

Fylligt rödvin från Moulis i Bordeaux. Rik, fruktig smak med angenäma tanniner och toner av plommon och svarta vinbär. Druvor: 60 % Cabernet Sauvignon, 37 % Merlot, 3 % Petit Verdot. Nr 93442, pris 369 kr (1.200 flaskor).



Johan Granqvist

## TRÄFFA OSS PÅ HÖSTENS DRYCKESMÄSSOR

I höst medverkar vi på Granqvist Beverage House på flera dryckesmässor landet runt. Just nu är följande klara. Se [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se) för aktuell information om vilka mässor vi deltar i.

➔ **Smaka på Åhaga** (Borås) 16–17 september. Se [www.ahaga.se](http://www.ahaga.se) för öppettider och mer info.

➔ **Falkenberg Dryckesfestival** 24 september. Fergus Simpson från Duncan Taylor Whisky finns på plats i vår monter! Se [www.falkenberg.se](http://www.falkenberg.se) för öppettider och mer information.

## **CHÂTEAU D'ETERNES I NY ÅRGÅNG**

**Château d'Eternes Saumur Rouge** säljs nu i årgång 2018. Det fylliga röda vinet från Loire-dalen i Frankrike passar fint att dricka till de flesta köttretter och lagrade hårdostar. Smaken är friskt ungdomlig med inslag av svarta vinbär, skogshallon, muskot, blåbär och lingon.

Nr 2273, pris 125 kronor i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på [granqvistbev.se/2273](http://granqvistbev.se/2273)



# Grillfavoriti

## KRYDDIGT FRÅN VÄRLDENS ÄNDE

**Mantra Pinot Noir 2017** från Bodega Secreto Patagónico i södra Argentina. Det röda, medelfylliga vinet har en nyanserad och kryddig smak med inslag av fat, körsbär, skogshallon, nougat, kanel och örter. Ställ några flaskor på grillbuffén! Nummer 2668, pris 159 kronor. Beställ och läs mer på [granqvistbev.se/2668](http://granqvistbev.se/2668)

## VÅR EGEN GRILLFAVORIT

**Ivory & Burt Red Blend**, från Lange Twins i Kalifornien i USA, är vår egen favorit till det mesta i grillväg. 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. Nummer 2497, pris 149 kronor. Läs mer om vinet och beställ på [granqvistbev.se/2497](http://granqvistbev.se/2497)



## EKOLOGISKT FRÅN ALICANTE

**Castillo de Alicante 2019** är ett medelfylligt, ekologiskt rödvin från Bodegas Bocopa i Alicante södra Spanien. Smaken är stor och rund smak med inslag av blåbär, svarta vinbär, kanel, björnbär och lakrits. Druvorna är Tempranillo (60 %), Merlot (20 %) samt Cabernet Sauvignon (20 %). Vinet klarnas med bentonitlera och kan också drickas av dig som föredrar vegansk kosthållning. Nummer 6709, pris 95 kronor. Beställ och läs mer på [granqvistbev.se/6709](http://granqvistbev.se/6709)

## ÖRTIGT MED BLÅBÄRSTON

**First Edition Cabernet Sauvignon 2018** är ett fylligt, fruktigt rödvin från Viña Valle Secreto i Cachapoaldalen i Chile. Det har en angenäm smak med toner av örter, blåbär, ceder, hallon, choklad och peppar. Utöver grill kan du med fördel servera det till lagrade hårdostar. Druva: 100 % Cabernet Sauvignon. Nummer 2278, pris 169 kronor. Du beställer vinet enklast på [granqvistbev.se/2278](http://granqvistbev.se/2278)

# ter!

Matcha sommarens grillade rätter med mustiga rödviner och fruktiga vita! De röda trivs förträffligt med gris- och nötkött och hamburgare, medan de vita passar utmärkt att dricka till grillade grönsaker, fisk och skaldjur.

## UTMÄRKT TILL FISK OCH SKALDJUR

**Kahurangi Sauvignon Blanc 2018** är ett torrt vitt vin från Kahurangi Estate i Nelson, Nya Zeeland. Det har en friskt kryddig smak med krispig syrlighet, god balans och inslag av gröna krusbär. Vinet passar perfekt till grillade fisk- och skaldjursrätter, men även till krämiga kycklingrätter och getostar. Druva: 100 % Sauvignon Blanc. Nummer 75026, pris 149 kronor. Läs mer om vinet och beställ det enklast på [granqvistbev.se/75026](http://granqvistbev.se/75026)

## KRYDDIGT, EKOLOGISKT MED TON AV FIKON OCH EK

**Aranléon Sóló Red Organic 2019.** Medelfylligt, ekologiskt rödvin från Bodegas Aranéon i Los Marcos i sydöstra Spanien. Vinet är fruktigt med tydliga inslag av svarta bär med toner av fikon och ek. Druvor: 80 % Bobal, 20 % Syrah. Excellent till grillat kött och mogna hårdostar. Nummer 51682, pris 149 kr. Läs mer och beställ enklast på [granqvistbev.se/51682](http://granqvistbev.se/51682)



## NÄR SPARRIS HAR HUVUDROLLEN

**Brennleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner Alte Reben.** Torrt vitt vin från Weingut Brennleck i Franken i Tyskland. Frisk, mineralisk och komplext krämig med fin balanserad syrastruktur. Doften är klar och djup med toner av gula frukter. Druva: 100 % Silvaner. Nummer 51574, pris 159 kronor. Läs mer och beställ via [granqvistbev.se/51574](http://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!

## VÅR SYDTYSKA RIESLING-KLASSIKER

**FM Riesling QbA Forster Mariengarten** är ett halvtorrt vitt vin från välrenommerade Winzerverein Deidesheim i Pfalz. Har sålts i Sverige sedan 30 år tillbaka! FM Riesling (100 % Rieslingdruvor) är 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 [granqvistbev.se/5844](http://granqvistbev.se/5844)

# SMAKFULLA RÄTTER TILL ROSA VINER

Roséviner passar perfekt att avnjuta till sommarens maträtter! Här delar Nichlas och Linda Fransén, kock respektive konditor på VinContoret, med sig av recepten på några smakfulla godbitar som du kan servera i goda vänners lag. Vintips finns på sidan 11.

## BURRATA MED TOMATCRÈME

### 4 PORTIONER

2 st burrata (eller buffelmozzarella)  
olivolja  
svartpeppar

### TOMATCRÈME

1 burk saltorkade tomater  
1/2 dl kalamataoliver  
1 tsk torkad basilika  
1 tsk balsamvinäger  
1 vitlöksklyfta

Lägg i alla ingredienser för tomatcrèmen i en mixer och mixa till slät pasta. Om pastan blir för torr, späd med lite olja till önskad konsistens. Lägg upp tomatcrème på tallriken med burrata ovanpå. Ringla över lite olivolja samt svartpeppar.

### VIN SOM PASSAR

Portugieser Weissherbst 2020  
(se sidan 11)

**Burrata** är en exklusiv variant av den italienska färskosten Mozzarella. Burrata har en gräddigt krämig kärna som flyter ut när man skär i den. Burrata kan avnjutas som den är med bara lite olivolja – eller som här med tomatmarmelad.



ROSÉ-  
VINTIPS PÅ  
SIDAN 11



ROSÉ-  
VINTIPS PÅ  
SIDAN 11

## GRILLADE HAVSKRÄFTOR MED LIMEAIOLI

### 4 PORTIONER

16 havskräftor  
50 g smör  
1 vitlöklöfta, pressad  
1 lime (zest och juice)  
2 msk gräslök (eller annan ört)  
salt och peppar

Smält smöret i en kastrull. Tillsätt vitlök, gräslök, limezest och juice. Smaka av med salt och peppar.

Dela havskräftorna på längden och pensla dem med det smälta smöret. Grilla sedan kräftorna med köttet nedåt i cirka 2 minuter. Vänd och grilla dem också cirka 2 minuter med skalet nedåt. Pensla sedan köttet ännu en gång med smöret. Servera direkt med aioli och en bit bröd.

### LIMEAIOLI

2 äggulor  
1 tsk dijonsenap  
1,5 dl neutral olja  
1 limezest (samt juice)  
1-2 vitlöksklyftor, pressade  
salt

Vispa samman äggulor, dijonsenap, limezest och limejuice. Tillsätt oljan lite i taget tills du får en lagom tjock konsistens. Blanda slutligen i vitlök och smaka av med salt.

### VIN SOM PASSAR

Rosalie Rosé 2020  
Domaine des Féraud 2018  
(se sidan 11)



## HALLON- OCH CITRONMACARONS

### 25 STYCKEN

300 g mandelmjöl (eller skållade och malda mandlar)

8 äggvitor

1 dl strösocker

8 dl florsocker

1 krm röd eller gul karamellfärg

### SMÖRKRÄM

250 g rumstempererat smör

3,5 dl florsocker

3 tsk vaniljsocker

3 äggulor

1 droppe karamellfärg (röd, gul)

saft från 1 citron eller ½ dl hallonpuré

Sätt ugnen på 150 grader. Sikta mandelmjöl och florsocker för att få bort alla klumpar. Börja vispa äggvitorna på låg hastighet tills det börjar bildas ett skum, tillsätt då lite socker i taget. Öka hastigheten och vispa tills du får ett fast skum som bildar toppar.

Vänd försiktigt ner florsocker och mandelmjöl, tillsätt karamellfärgen.

Spritsa ut cirka 50 kakor på en bakpappersklädd plåt. Knacka under plåten så att luftbubblorna försvinner. Låt stå i rumstemperatur cirka 1,5 timme så de torkar på ovansidan. Grädda i nedre delen av ugnen 10–12 minuter.

### SMÖRKRÄM

Vispa smör, florsocker och vaniljsocker tills det blir vitt och luftigt. Därefter vispar du i en äggula i taget. Tillsätt karamellfärg samt citronsaft eller hallonpurén. Spritsa ut på hälften av kakorna, sätt ihop dem och njut av himmelskt goda kakor!

### VIN SOM PASSAR

Champagne Haton Cuvée Rosé

(se nästa sida)



# VINER TILL VÅR ROSA MENY



## Portugieser Weissherbst QbA 2020

Halvtorr rosé från Deidesheim som görs på den blå druvan Portugieser. Efter skörd får vinet jäsa i ungefär en veckas tid innan det är dags för filtrering och buteljering. Vinet är saftigt med fina toner av jordgubb och hallon. Gott som apéritif och på terrassen, till sallader, kallskuret, lättare kötträtter och stekt fisk. Nr 73763, pris 109 kr. Beställ på [granqvistbev.se/73763](http://granqvistbev.se/73763)

## Rosalie Rosé 2020

Ekologisk, torr rosé från Winzerverein Deidesheim i Tyskland. Vinet, som görs på druvorna Dornfelder och Regent, har en fin doft av röda bär, stor fruktighet med lång avslutning. Utmärkt som apéritif, till sommarens fräscha sallader, skaldjur eller på egen hand. Nr 78406, pris 109 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast på [granqvistbev.se/78406](http://granqvistbev.se/78406)

## Domaine des Féraud Cuvée Prestige 2018

Ekologiskt, torrt, fruktigt och smakrikt vin från Provence, rosévinets hembygd. Elegant blommig doft med inslag av hallon och rosor. Smaken är fyllig med toner av persika och hallon. Servera det till fisk, kyckling, buffé-rätter och ostar samt som apéritif och sällskapsvin. Nr 71251, pris 99 kr (**REA**). Du beställer vinet enklast på [granqvistbev.se/71251](http://granqvistbev.se/71251)

## Champagne Haton Cuvée Rosé

Torr, ekologisk rosa champagne i toppklass. Lagrad minst tre år. Fruktig, balanserad doft och smak med inslag av smultron, generös avslutning. Passar fint till ostron, skaldjur och fisk, till desserter och som apéritif. Nr 77621, pris 309 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast på [granqvistbev.se/77621](http://granqvistbev.se/77621)

## SVALKANDE TIPS 1: WEINSCHORLE

Du som varit i Tyskland har säkert sett att många restauranger och barer serverar Weinschorle. En somrig, svalkande dryck som består av lika delar vitt vin och mineralvatten som är perfekt att avnjuta på uteserveringen – eller altanen – en varm sommarkväll.

I Tyskland är Riesling-Schorle en omtyckt klassiker som på senare år avancerat till något av den varma årstidens trenddryck, enligt Tysk Vininformation. Riesling-vinerna har en frisk fruktsyra med toner av äpple, persika och grapefrukt som får en extra skjuts av det bubblande mineralvattnet.

Du gör enkelt din egen Riesling-Schorle med lika delar kolsyrat, neutralt mineralvatten och **Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese**. Både vin och mineralvatten ska vara kylskåpskallt när du häller upp din Weinschorle!

Dryckens alkoholhalt blir omkring fem, sex volymprocent. Vill du ha en alkoholstarkare Schorle, öka andelen vin.

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling 2019. Halvtorr vitt vin från Pfalz i sydvästra Tyskland. Nr 5042, pris 109 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på [granqvistbev.se/5042](http://granqvistbev.se/5042)



## SVALKANDE TIPS 2: FAVAÍTODRINK

**Favaíto Moscatel do Douro** – i eleganta portionsflaskor – är en alla tiders sommar dryck: druvig och kryddig med inslag av russin, dadlar, aprikosmarmelad och apelsin.

Drick den som den är – väl kyld med en isbit.

Eller använd som drinkbas! Enklaste drinken gör du med en flaska Favaíto, ett par teskedar socker, lime eller apelsin och några isbitar. Garnera med färsk mynta eller citronmeliss.

Fler tips på goda Favaítodrinkar hittar du på [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se). Sök på ”Favaíto”.

Precis som portvin är Favaíto ett portugisiskt starkvin som förstärks med druvspirit. Efter skörden fermenteras druvorna några dagar innan 77-procentig druvspirit tillsätts och jäsningsen avbryts. Metoden ger maximalt med smak och färg.

Favaíto säljs i multipack med 10 flaskor á 55 ml. Nr 74864 i beställningssortimentet, pris 139 kr. Du beställer enklast på [granqvistbev.se/74864](http://granqvistbev.se/74864)

# Sommar- bubblor!

Vin med små bubblor skapar fin stämning! Bjud på äkta champagne eller ekologisk cava från södra Spanien i sommar. De passar fint både till middagsmaten som det stora sommarkalaset.

## TILL STORA BUFFÉN: HATON BRUT CLASSIC

Torr champagne i toppklass från familjevineriet Haton i regionen Champagne i Frankrike. Det är en "blanc de noirs" och består av de blå druvarna Pinot Meunier (60 procent) och Pinot Noir (40 procent). Blandningen ger champagnen en mycket rik, fyllig doft och smak med lagom syra. Druvsorterna skördas var för sig och vinifieras separat innan de blandas inför flasktappningen och den slutliga jäsningsen. Utmärkt som apéritif på festen och till buffén. Nr 77637, pris 259 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast på [granqvistbev.se/77637](http://granqvistbev.se/77637)

## SOM FÖRDRINK: ARANLÉON SÓLO CAVA BRUT ORGANIC

Torr, mousserande vin från Bodegas Aranléon i Los Marcos i sydöstra Spanien. Cava är beteckningen på mousserande viner som produceras i Spanien. De är mycket populära och exporteras över hela världen.

Aranléon Sóló Cava Brut Organic bjuder på intensiv doft av päron och äpplen med toner av lime. Smaken är fräsch med en väl integrerad syra! Det framställs av druvarna Macabeu (75 %) och Chardonnay (25 %).

Servera vinet som fördrink och till lättare rätter av exempelvis fisk och grönsaker.

Nr 51684, pris 139 kr i Systembolagets beställningssortiment. Du kan beställa och läsa mer på [granqvistbev.se/51684](http://granqvistbev.se/51684)



Marco Bonfante tar ett fatprov på Albarone,  
det vin han skapar av den blå druvan Albarossa.

# BONFANTE ÄLSKAR ALBAROSSA-DRUVAN

I Piemonte i nordvästra Italien finns flera av världens främsta vinhus. Ett av dem är Marco Bonfante, som drivs av åttonde generationen i en familj som har producerat vin sedan början av 1800-talet – men har blicken riktad mot framtiden.

**B**öljande kullar, vinrankor i långa rader och pittoreska småbyar. Piemonte är för många sinnebilderna av en sydeuropeisk vinregion. Här, vid foten av de italienska alperna, produceras kända rödviner som Barbaresco och Barolo, inte sällan av vingårdar som har gått i arv i många generationer.

En vinmakare som har en lång historia att luta sig tillbaka emot är Marco Bonfante i Nizza Monferrato, en stad med omkring 10 000 invånare och fint läge öster om Alba och söder om Asti. Här har familjen Bonfante odlat druvor och producerat vin sedan början av 1800-talet – en produktion som har varit så betydande att familjen har fått ge namn åt berget som flankerar vingården.

**I DAG ÄR DET SYSKONEN** Marco och Micaela Bonfante som för vidare familjetraditionerna. De arbetade tidigare på det stora vinhuset Bonfante & Chiarli, som syskonens förfäder var med och grundade och som drevs av deras pappa, men när fadern gick bort år 2000 bestämde Marco och Micaela sig för att börja om på nytt och starta eget.

– Som så många andra barn såg jag upp till min pappa när jag var liten och bestämde mig därför för att studera till oenolog för att kunna följa i hans fotspår. Sedan dess har det varit det enda yrket för mig, säger Marco Bonfante.

Han är ansvarig för vinproduktionen, medan system Micaela sköter administrationen. Druv-odlingarna sträcker sig över 20 hektar och ligger i flera av Piemontes DOC- och DOCG-områden, en certifiering som garanterar viner med ett definierat och kontrollerat ursprung. Piemonte har hela 17 DOCG-områden, vilket är den högsta kvalitetsbeteckningen.

Historiskt har Piemonte främst förknippats med



Albarossa är Marco Bonfantens favoritdruva.

Nebbiolobaserade viner från DOCG-områdena Barolo och Barbaresco, men på senare år börjar allt fler få upp ögonen för andra druvor och områden i Piemonte, exempelvis Barberaviner från Nizza, Dolcetto från Dogliani eller vita viner av trenddruvan Arneis.

**BLAND MARCO BONFATES FRÄMSTA** viner finns Bricco Bonfante Nizza Riserva, som görs av 100 procent Barberadruvor odlade i söderläge på en av Nizza Monferratos högsta kullar. Men Marco Bonfante påpekar att det finns många druvor vid sidan av Barbera och Nebbiolo som är väl värda att utforska. Hans personliga favorit är Albarossa, en blå druva som är en korsning mellan Nebbiolo och Barbera.





Marco Bonfante med nyplanterade Albarossa-vinrankor i en odling strax intill vineriet i Nizza Monferrato.

– Jag blev omedelbart förälskad i druvan. Den är relativt liten och har ett tjockt skal, vilket ger viner med bra struktur. De första Albarossadruvorna planterades i Piemonte i början av 2000-talet och de har inte fått särskilt stor spridning än.

I dag är det få andra vinmakare som likt Marco Bonfante gör viner av 100 procent Albarossa. Marco Bonfante gör det med stor framgång, men vägen dit var snårig.

– Jag började producera vinet 2007, med en idé om att skapa ett vin med komplexa dofter, bra struktur och livslängd, ett vin som skiljer sig från andra Albarossaviner, säger han.

– Eftersom jag alltid har uppskattat Amarone bestämde jag mig för att experimentera med appassimentometoden. Jag besökte några vänner som producerar Amarone vid Gardasjön för att lära mig mer.

– Deras druvor, jord och klimat är väldigt annorlunda än de odlingsförhållanden vi har här, men efter mycket experimenterande har jag hittat en metod som passar oss. Resultatet är Albarone, ett vin som skiljer sig så mycket i både doft och smak från andra Piemonteviner att en blindtestare skulle ha svårt att tro att det är producerat här. Det är det vin som jag är allra mest stolt över i dag.

**VINET ÄR ETT BRA EXEMPEL** på Marco Bonfantens innovationsförmåga, ständiga strävan att blicka framåt och att aldrig tumma på kvaliteten.

– Vi är den åttonde generationen som producerar vin här i Nizza Monferrato och den största utmaningen för oss är de stora förväntningarna som det medför. Men för mig är det en sporre att hela tiden fortsätta att bli bättre. Vinproduktionen har utvecklats stort sedan slutet av 1800-talet och vi uppdaterar ständigt tekniken och metoderna för att kunna producera så bra viner som möjligt.



Micaela och Marco Bonfante provar vin i fatkällaren.

## ”ALBARONEVINET KAN MATCHAS MED MYCKET”

– Mina viner är som mina barn, jag kan inte säga att jag föredrar det ena framför det andra, säger Marco Bonfante. Jag låter maten som serveras och vilka jag ska dricka vinet med avgöra vilket vin jag öppnar. Ska vi äta en biff öppnar jag gärna en Barbera Menego, medan lamm passar bättre med Duedidue (Nr 73770 i Systembolagets beställningssortiment) och viltkött med Barolo. Vår Albarone kan matchas med mycket, exempelvis rådjur, kastanjer eller choklad.

## ”VINET ÄR EN HYLLNING TILL MIN SON STEFANO”

– Ett av mina favoritviner är Roero Arneis, Perste'. Det har en perfekt balans, fin struktur och mineralitet, säger Micaela Bonfante. Dessutom är det en hyllning till min son Stefano. Namnet Perste' står för "Per Stefano" (För Stefano). Jag gillar att dricka det fina sommarkvällar, antingen som det är efter jobbet, eller när det serveras fisk till middag.





Marco Bonfante använder inga bekämpningsmedel i vinodlingarna på Piemontes vidsträcka kullar.

–Vi har inte använt pesticider eller herbicider på många år. Kemiska behandlingar gör arbetet i vinodlingarna snabbare och billigare, men det är ett betydligt sämre alternativ i det långa loppet eftersom det lämnar spår i både jorden och växterna.

Marco Bonfante berättar att klimatförändringarna har blivit tydliga i Piemonte de senaste åren.

–Värst är sommarstormarna som har blivit allt vanligare. Det är för tidigt att säga något om årets produktion, men jag hoppas att vädret inte blir som 2021, som var väldigt varm och torr.

**VID SIDAN AV DEN LÅNGA** familjehistorien och klimatförändringarna är den tuffa konkurrensen en av de stora utmaningarna med att arbeta som vinmakare i en av världens mest kända vinregioner.

–Att arbeta som vinproducent i Piemonte är onekligen en utmaning. Här finns väldigt många duktiga vinproducenter och de senaste tio åren har kvaliteten ökat betydligt. Men jag har aldrig försökt kopiera någon annan, utan alltid följt min egen smak och idé om vad som är ett bra vin. Jag har heller aldrig följt några trender, som att göra viner med hög sockerhalt. Jag anser att mjukheten i vinet ska komma från druvor som har skördats när de är tillräckligt mogna, inte från tillsatt socker.

Marco Bonfante berättar att han alltid har haft som ambition att producera viner som skiljer sig från de klassiska Piemontevinerna. Förutom hans tidigare nämnda Albarone är Duedidue ett bra exempel på hans mer innovativa sida. Vinet görs av hälften Barbera och hälften Cabernet Sauvignon.

–Druvorna kompletterar och förhöjer varandra. De samarbetar perfekt, lite som jag och Micaela.

TEXT **ANNIKA GOLDHAMMER** FOTO **ERIKA ORLANDI**



## **BONFANTE-VINER PÅ SYSTEMBOLAGET**

Det finns för närvarande fem olika viner från Marco Bonfante i Systembolagets beställningssortiment. Här är två av dem – som passar utmärkt att avnjuta under sommarens grill- och utekvällar:

### **ALBARONE 2015**

Fylligt rödvin som görs på Albarossadruvor. Det har en intensiv doft med toner av körsbär och mörka bär. Rik smak med avrundade tanniner, lång eftersmak. Har lagrats 20 månader i franska ekfat och ytterligare 12 månader på flaska. Utmärkt till grillade köttretter nöt och vilt samt lagrade hårdostar. Nr 71082, pris 399 kr. Beställ vinet enklast på [granqvistbev.se/71082](http://granqvistbev.se/71082)

### **BRICCO DOCG 2015**

Fylligt, kryddigt och mustigt rödvin som görs på Barberadruvor från Bonfantes odling Bricco. Det har en intensiv doft med inslag av körsbär och plommon, smak med hög fruktkoncentration som långsamt klingar av. Vinet har lagrats 10 månader i franska 225-liters ekfat och sedan 12 månader på flaska. Perfekt till kraftiga rätter av nötkött, vilt, grytor – gärna smaksatta med tryffel. Nr 51132, pris 399 kr. Beställ på [granqvistbev.se/51132](http://granqvistbev.se/51132)

→ **Här kan du läsa om samtliga våra Bonfante-viner.**

**REA**  
**69:–**  
(från 1 juni)



Fruktigt,  
exotiskt

Med ton  
av citrus

Angenäm  
sötma

Från  
anrikt  
vineri

Här är fyra vita viner från Tyskland som du med fördel kan avnjuta på det nya trädäcket eller balkongen i sommar! Två klassiker från Deidesheim, en raritet från Mosel och en fruktigt frisk Rivaner från Nahe!

# VITA VINER FÖR SKÖNA KVÄLLAR PÅ BALKONGEN

## EXOTISKT SÄLLSKAPSVIN

**Dr Faust Rivaner QbA 2017/2018** är ett halvtorr vin från regionen Nahe i sydväst. Det har en fin, druvig smak med ton av exotisk frukt och passar utmärkt att avnjuta en lummig sommarkväll. Rivaner är en korsning mellan druvorna Riesling och Madeleine Royal. Den är mer känd under namnet Müller-Thurgau.

Nr 5923, pris 69 kr (**REA**) i beställningssortimentet. Beställ vinet på [granqvistbev.se/5923](http://granqvistbev.se/5923)

## BUFFÉVIN MED CITRUS OCH ÄPPLE

**FM Riesling QbA 2019** lockar fram känslan av att sitta på en lummig uteservering i Deidesheim i Pfalz, där vinet produceras! FM Riesling har en frisk och aromatisk doft med inslag av mandel, citrus och gröna äpplen. Det är smakrikt med aromatisk ton och fin balans. FM Riesling passar också fint till sommarens alla bufféer.

Nr 5844, pris 89 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet på [granqvistbev.se/5844](http://granqvistbev.se/5844)

## LÄCKERT TILL HETA TILLTUGG

**Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2018** är halvtorr och smakrikt med fin balans och inslag av päron, honung, persika och apelsin. Doften är druvig med angenäma toner av mandarin, kvitten och päron. Herrgottsacker passar utmärkt till salta räkor eller tilltugg med hetta.

Nr 5042, pris 109 kronor på Systembolaget. Saknas det i din systembutik, be att personalen beställer hem det.

## HÄRLIGT FRISKT MED FIN BALANS

**Kallfelz Sensus Riesling Hochgewächs 2017/2019** har en härlig, frisk doft med inslag av tropisk frukt. Smaken är frisk och fruktig med fin balans mellan syra och sötma. Passar fint till skaldjur! Kallfelz är ett traditionsrikt familjevineri i den vackra Moseldalen. Vineriet grundades 1907, men familjen Kallfelz kom igång med vinmakning redan år 1450!

Nr 70099, pris 149 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet på [granqvistbev.se/70099](http://granqvistbev.se/70099)

# Vit Madeira med smak av tropiska frukter

Den 2 september lanserar vi en vit Madeira från Henriques & Henriques i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment. Det består till 100 procent av den gröna druvan Verdelho och har lagrats i 20 år.

Madeiravinerna är världsberömda för sin koncentrerade smak med angenäm sötma och toner av nötter, russin och honung. De finns i flera stilar – från torra till söta – och görs på såväl gröna som blå druvor. Den gröna Verdelhodruvan står för endast 15 procent av den totala produktionen på Madeira.

Tillverkningsprocessen *Estufagem* är unik:

95-procentig druvsprit tillsätts i den inledande vinifieringen och sedan värms vinet upp till 45 grader under 90 dagar. Detta bidrar också till att Madeiraviner kan lagras riktigt länge.

Henriques & Henriques är ett av de mest anrika vinerierna på den natursköna, bergiga vulkanön i Atlanten som tillhör Portugal och ligger cirka 40 landmil norr om Kanarieöarna. Vinhuset är också den största självständiga producenten på ön.

**H & H Verdelho 20 YO** har en gyllene färg med gröna inslag. Doften är fruktigt kryddigt med en touch av melon. Välbalanserat med fin syra och toner av mango, aprikos och ananas. Torr, ren eftersmak. Vinet, som kategoriserats som ”Best in show” i tidskriften *Decanter* i december 2021, passar utmärkt att avnjuta till färsk frukt, mörk choklad, jordgubbar, sorbet och kaffekryddade desserter som exempelvis tiramisu.

Artikelnr på Systembolaget ännu inte klart. Pris 725 kr.



I Henriques & Henriques odling på höjderna ovanför Câmara de Lobos växer uteslutande Verdelhodruvor. Detta är den största enskilda vinodlingen på den bergiga vulkanön i Atlanten.

# NY ÅRGÅNG OCH NYA TOPPLÄGEN HOS VOERZIOMARTINI

Under sommaren kommer VoerzioMartinis uppskattade Barolo La Serra som årgång 2016! I slutet av mars besökte Lennart Grimsholm – erfaren produktbedömare hos Granqvist Beverage House – VoerzioMartini i La Morra i Piemonte. Där provade han La Serra och de första vinerna från producentens nya Cru-klassade odlingar Cerequio och Monvigliero!

**S**edan 2015 drivs välrenommerade VoerzioMartini av tvillingparet Federica och Mirko Martini, nyss fyllda 30 år. De tog över vineriet efter den legendariske Gianni Voerzio, när han drog sig tillbaka efter över 50 år som vinmakare. Barolo La Serra har funnits på Systembolaget i många år och under sommaren lanseras alltså årgång 2016. Lennart Grimsholm

provade vinet på plats i La Morra:

– Det har en mörk, djup rubinfärg, doft av viol, hallon och mörka bär med diskret inslag av ek. Smaken är koncentrerad och fruktig med diskreta tanniner. Lång eftersmak.

Än finns ett fåtal flaskor av 2015 kvar. Håll utkik på Systembolagets hemsida för att se när årgångarna växlar.

## NYFÖRVÄRVADE TOPPLÄGEN

I La Morra fick Lennart Grimsholm också möjlighet att prova de första vinerna från VoerzioMartinis två nya Cru-klassade odlingar Cerequio och Monvigliero. Cerequio, som gränsar till odlingen La Serra, har ett unikt mikroklimat med högre temperaturer. Jorden är mer sandhaltig, vilket resulterar i mycket eleganta viner. Cerequio räknas som det bästa läget i kommunen La Morra.

Monvigliero räknas som det bästa läget i kommunen Verduno. Här dominerar den kalkhaltiga leran med hög krithalt. Det resulterar i viner med fin tanninstruktur och fruktighet.

VoerzioMartini skördade de första druvorna i Cerequio och Monvigliero i oktober 2018. Den 9 augusti 2021 var vinerna klara för flasktappning inför lanseringen i år. Dessa finns dock ännu inte att köpa på Systembolaget.

**Barolo DOCG La Serra 2016** passar att dricka till kraftigare köttträtter, vilt, pasta med mustiga såser och vällagrade hårdostar. Nr 72982, pris 389 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet på [granqvistbev.se/72982](http://granqvistbev.se/72982)



Hösten 2018 skördades de första Nebbiolo-druvorna i den toppklassade Cru-odlingen Cerequio.



Mirko Martini provar de nya vinerna Cerequio och Monvigliero inför flasktappningen i augusti 2021.

# Japansk ek sätter smak på irländsk whiskey



NYHET

Glendalough Distillery i Wicklow på östra Irland, strax söder om Dublin, har verkligen satt den gröna ön på whiskeykartan. Destilleriet grundades av fem goda vänner för tio år sedan och levererar i dag den ena spännande whiskeyn efter den andra.

Ett bra exempel på deras kreativitet och nytänkande är **Glendalough Single Malt 7YO Mizunara Finish**, som nyligen lanserats på Irland. Nu finns den också på Systembolaget.

Whiskeyn är ett resultat av destilleriets ambitiösa jakt på världens mest smakrika ek. Den har först lagrats i amerikanska bourbonfat och sedan fått sin slutfinish i fat av Mizunara-ek som vuxit i bergen i Hokkaido i norra Japan.

**MIZUNARA ÄR EN OVANLIG** eksort som är svår att få tag på. Träden måste vara minst 200 år gamla och rakväxande för att det överhuvudtaget ska gå att binda tunnor av virket. Efter att träden tagits ned måste virket torka tre år innan tunnbindningen. Mizunara-ek är till på köpet ett poröst träslag och det är stor risk för läckage i tunnorna. Men i dessa brister ligger också ekens styrka – Mizunara släpper ifrån sig oerhört mycket smak till whiskeyn!

För att verkligen knyta an till ursprunget pryds flaskhalsarna av Ödets röda tråd, som enligt japansk tradition binder samman sådant som är ämnat att vara tillsammans. I det här fallet irländsk Single Malt och japansk ek.

Glendalough Single Malt 7YO Mizunara Finish har en livfullt blommig, fruktig doft. Smaken har tydliga toner av citrus och vaniljkola. I eftersmaken kan man förnimma toner av mörk choklad. Du dricker den med fördel som apéritif, till mörk choklad och efter en god måltid. Den kan också avnjutas till en cigarr.

Nr 56727, pris 899 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på [granqvistbev.se/56727](http://granqvistbev.se/56727)

➔ Här hittar du fler whiskies från Glendalough.

Bild från arbetet med bindningen av de tunnor som den nya whiskeyn efterlagrats i. Faten tillverkas av Mizunara-ek från de vulkaniska bergen i Hokkaido i norra Japan.



# INGEN PEATED WHISKY UTAN TORVRÖK

Gillar du peated whisky? Då är du inte ensam! Men hur kommer det sig att whiskyn smakar torvrök?

Den skotska whiskyns basingrediens är mältat korn. Mältning innebär att korn blötläggs och när det börjar gro avbryts processen genom torkning och efterföljande rostning.

Förr mältade de skotska destillerierna kornet i egen regi. Under lång tid var torv det vanligaste och mest lättåtkomliga bränslet i många områden, framför allt i högländerna och på öarna. I och med att destilleriernas torkugnar eldades med torv tog malten snabbt smak av röken. Typiska smaktoner från torvröken är tjära, ask, jord och rök.

Här under tipsar vi om två torvrökiga sorter i vårt sortiment.



## EN KLASSIKER I PEATED VERSION

Black Bull är en klassiker som skapades redan år 1864 av George Willsher i Dundee. År 1897 tog sig whiskyn från Skottland ut i Europa och – när förbudstiden i USA upphörde 1933 – nådde Black Bull den amerikanska marknaden.

Där blev den snabbt mycket populär! Nu finns en rökig version av den svarta tjuren på Systembolaget.

**Black Bull Peated Edition Blended Scotch Whisky** innehåller peated single malt och single grain whisky från Skottlands finaste destillerier! Den passar utmärkt som apéritif och till mörk choklad.

Nr 55428, pris 449 kr i Systembolagets beställningssortiment. Läs mer och beställ Black Bull på [granqvistbev.se/55428](http://granqvistbev.se/55428)



## FRUKTIG MED TON AV CITRUS OCH RÖK

**Glen Talloch Peated Blended Scotch Whisky** har en angenämt fruktig doft med inslag av citrus och rök. Smaken är frisk med blommiga inslag, kolatoner, torv, rök, päron, nötter och halm.

Glen Talloch är en blend av utvalda maltwhiskies från Highland och Lowland (30%) som lagrats och blandats med noga utvalda grainwhiskys.

Leverantör är vår skotska Crammond & Sons som ägs av den nederländska dryckeskongcernen Boomsma.

Nr 51277, pris 289 kr i beställningssortimentet. Läs mer och beställ på [granqvistbev.se/51277](http://granqvistbev.se/51277)

# 2 tips till din nästa provning

Planerar du för whiskyprovning i glada vänners lag i sommar? Då kan Staile Uisge och Glen Elgin 2010 vara värda att prova! Båda skotska, men i olika prisklasser. Komplettera gärna provningen med några av de whiskies som du kan läsa om på föregående sidor och provningen är i hamn!

## GLEN ELGIN 2010: TOLVÅRING FRÅN DUNCAN TAYLOR

**Glen Elgin 2010 Single Malt 11 YO Cask Strength Single Cask.** En högklassig whisky med blommig, lite söttaktig doft. Smaken är len och fruktig med viss sötma. Passar perfekt som apéritif, till mörk choklad, till cigarrer och efter maten.

Glen Elgin grundades 1898 i byn Fogwatt strax utanför Elgin. I dag ingår destilleriet i Diageos whiskygrupp och drivs på licens av White Horse Distillers. Den allra största delen av destillatet används till whiskyn White Horse men man saluför även en 12-årig malt under egen etikett.

Whiskyn är tappad av vår samarbetspartner, det oberoende företaget Duncan Taylor Scotch Whisky i Aberdeenshire.

Nr 55439, pris 1.145 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på [granqvistbev.se/55439](http://granqvistbev.se/55439)



## STAILE USIGE THE DRUM: DOFTRIK BASWHISKY MED FINESS

**Staille Uisge The Drum Single Highland Malt** är finessrik och doftrik – men ej rökig – med inslag av frukt och malt. Smaken är relativt mild med fruktig finish. Den passar som apéritif, digestif, på egen hand, till en bit mörk choklad eller kanske en cigarr. Staile Uisge är gaeliska för ”stilla vatten” och uttalas ”stajl oschk”.

Nr 86666, pris 299 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på [granqvistbev.se/86666](http://granqvistbev.se/86666)



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

# Sommarens läckraste gindrinkar

Det finns många gin på marknaden. Men vi vill påstå att Glendalough Wild Botanical Gin slår det mesta! Den smaksätts med vilda växter som plockas i närheten av destilleriet på östra Irland. Här bjuder vi på fyra läckra drinkar, skapade av Hampus Ekström på Tidaholms Stadshotell.



## IRLÄNSKT HANTVERK AV BÄSTA STORT

**Glendalough Wild Botanical Gin** passar utmärkt att dricka som den är och som drinkbas. Den smaksätts med vilda växter som plockas i bergstrakterna runt destilleriet i Glendalough på Irland. Så fort plockningen är klar hamnar växterna i destillationspannan. De torkas inte först, vilket annars är det vanliga tillvägagångssättet.

Den vilda ginen har en fräsch doft med toner av enbär, citrus och tall. Smaken är angenäm med inslag av sommarblommor och en touch av mogen höstfrukt.

Nr 85466, pris 495 kr i beställningssortimentet. För detaljerad information och beställning, se [granqvistbev.se/85466](http://granqvistbev.se/85466)



1



2





3

## 1. CUBA NEGRONI

4–5 cl *Glendalough Wild Botanical Gin*  
2 cl *Falernum Syrup*  
2–3 cl *Campari*  
*orange bitter*  
*grape bitter*  
*torkad apelsinskiva*  
*soda eller sprite*

Skaka allt i shaker (eller en gammal syltburk med lock) rejält i minst en minut. Fyll i tumblerglas med is. Toppa med lite soda eller sprite.

## 2. GIN PASSION

4 cl *Glendalough Wild Botanical Gin*  
2 cl *litchilikör* eller *färsk litchi muddlad med 1 cl sockerlag*  
*Monin passionsfruktspuré*  
*äggvita till fluffig yta\**  
*mynta som dekor*

Skaka alla ingredienser hårt i shaker (eller en gammal syltburk med lock) 1–1,5 minut. Servera i isat cocktailglas.

\*Äggvitan ger drinken ett toppskum. Separera vitan noga från gulan innan du tillsätter den till de övriga ingredienserna. Skaka hårt i shaker/burk så bildas ett fint skum som lägger sig överst. En äggvita räcker till tre drinkar.

## 3. GLENDALOUGH SUNSET

4 cl *Glendalough Wild Botanical Gin*  
2 cl *fläderlikör St Germain*  
2 cl *Falernum romlikör*  
1/2 *pressad blodapelsin*  
*äggvita\*, citron\*\*, bitter\*\*\**

Skaka alla ingredienser hårt i shaker (eller en gammal syltburk med lock) 1–1,5 minut. Servera i isat cocktailglas.

\*Äggvitan ger drinken ett toppskum. Separera vitan noga från gulan innan du tillsätter den till de övriga ingredienserna. Skaka hårt i shaker/burk så bildas ett fint skum som lägger sig överst. En äggvita räcker till tre drinkar.

\*\*Tillsätt citron efter tycke och smak.

\*\*\*Tillsätt bitter efter tycke och smak.

## 4. IRISH 75

5 cl *Glendalough Wild Botanical Gin*  
2 cl *sockerlag med apelsinskal (eller sirap)*  
15 cl *mousserande vin*  
*rosmarinkvist, citrongest*

Blanda gin och sockerlag. Häll i ett stort vinglas med mycket is. Fyll upp med mousserande vin. Dekorera med rosmarin och citrongest.



4

FOTO **ANDRÉAS SPANGENBERG**

# På gång i sommar och höst

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

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

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

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

Lördag den 4 juni kl 15.00

## VinContorets Afternoon Tea!

Vi serverar läckra smittor och scones med ett glas Champagne och utsökta sötsaker med te eller kaffe. Vi öppnar också en provningsstation med vin, bubbel och kvalitetssprit! I gårdshuset kan du prova 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 kr**. Du kan köpa till fler provningskuponger om du vill! Boka via hemsida eller telefon 0502-25 00 00.

Lördag 18 juni kl 15.00

## VinContorets Vin- och matfest

### Europas mat och dryck i vår trädgård!

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! Festen pågår från klockan 15.00 till sent.

I vår trädgård finns Italien, Spanien och Tyskland/Österrike representerade. Från varje land kan du köpa mat och dryck!

Vad vore Spanien utan tapas och pintxos? Försvinnande goda smårätter som passar oförsämr bra till ett glas spanskt 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 korv 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](http://vincontoret.se/tidaholm).

Fri entré. Varmt välkommen till vår trädgård!

Lördag 11 juni + Lördag 13 augusti kl 18.00

## Skaldjur och Champagne!

Dessa lyxiga lördagskvällar 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 smartphone 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 skaldjurstallrik 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 **945 kr** inklusive egenprovning samt ett glas Champagne till maten. Boka plats via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00.



## SOMMARKVÄLLAR 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 (**159 kr**), varmrätt (**289 kr**) och dessert (**129 kr**). Menyn finns på vår hemsida [www.vincontoret.se/tidaholm](http://www.vincontoret.se/tidaholm). Barnalternativ finns.

Vi har också satt ihop ett fint dryckespaket som lyfter smakerna i de olika rätterna. Pris **339 kr** för tre drycker eller **259 kr** för två drycker.

Välj din egen dryckesprovning! Vill du prova vin före maten eller kanske avecer (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), eller avecer (1 cl i varje glas), tips om hur ni provar samt en kort presentation av dryckerna. Pris **159 kr** per person för vinprovning eller **189 kr** per person för 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 telefon 0502-25 00 00!

## FREDAGSKÄNSLA PÅ VINCONTORET: GRILLBUFFÉ DIREKT FRÅN GRILLEN

10 JUNI, 8 JULI,  
5, 6, 26 AUG, 30 SEPT

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 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!



## KRÄFTFISKEHELG LÖRDAG 20 AUGUSTI

Lördag 20 augusti agnar vi håvar och mjärddar och ger oss ut för att fiska kräftor 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 dörrarna till vårt gårdshus och en provning av skaldjursviner. När glaset är tomta 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 Tidaholms Stadshotell – ett anrikt hotell med stor trivsselfaktor – som ligger ett stenkast från VinContoret.

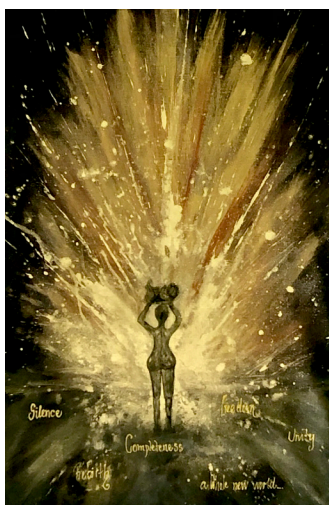
### PRISER OCH BOKNING

**1.775 kr per person.** I priset ingår kräftfiske med guide, kaffe/te och smörgås, provning av fyra viner, 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 via vår hemsida eller 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!



Upplev Maria Allohs konst hos oss under kulturhelgen.

## EN KVÄLL I TRÄDGÅRDEN – KULTURHELG HOS OSS

16–17 SEPTEMBER

Allt i livet behöver inte vara så uppstyrt och tillrättat. Ibland vill man bara umgås, äta gott, ta en öl, prova vin och kolla på konst. Kom till oss och njut av Tidaholms nystartade Kulturhelg! Vi bjuder in till en klassisk trädgårdsfest med avslappnad stämning och konst av Maria Alloh.

På murrikkan fräser kvällens varmrätt och på crêpejärnet gräddas efterrätten. I källaren kan du prova vin, bubbel, whisky och kvalitetssprit mot kupong. Tidaholmskonstnären Maria Alloh visar sin fantastiska konst i Gårdshuset!

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

**FREDAG 16 SEPT:** Vi öppnar klockan 18.00 och mat serveras fram till klockan 22.00.

**LÖRDAG 17 SEPT:** Matservering och provning öppnar klockan 15.00 (mat serveras fram till klockan 22.00). Maria Allohs utställning är öppen från 14.00.

Lördag 24 september

## Italiensk Dryckesprovarkväll

Viva Italia! Kvällen inleds med en djupdykning i italiensk dryckeskunskap. En sittande vinprovning med provningsledare där vi provar några av Italiens storheter! De italienska smakerna återkommer sedan i matsalen, där vi serverar en buffé. Priset för sittande vinprovningen inklusive buffé med ett glas vin eller en öl är **745 kr**. Vi startar med provning i Gårdshuset klockan 16.00. Därefter serveras kvällens italienska buffé i vår matsal.

Klockan 18.30 öppnar del två av vår Dryckesprovarkväll. I vår källare kan du prova klassiker och smaka dig fram till nya favoriter. Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glaset. Provningsledare guidar dig bland produkterna. Provningsstationerna är öppna från 18.30 till 23.00. I priset, **745 kr**, ingår tio kuponger till provning. Klockan 20.00 serveras du vår italienska buffé med ett glas vin eller öl.

Vill du starta med sittande provning av vin och sedan fortsätta med vår Dryckesprovarkväll är priset **1.045 kr** inklusive buffé och dryck till maten. Boka via hemsidan eller telefon 0502-25 00 00.

Lördag 15 oktober kl 18.00

## Gourmetkväll: En trio italienare – provning med Bonfante, Martini och Scriani!

### Samt klassisk italiensk femrättersmiddag!

Den här kvällen får du träffa inte bara en, inte två utan tre suveräna italienska vinmakare! En digital provning med **Marco Bonfante** och **VoerzioMartini** i Piemonte samt **Scriani** i Veneto. Varje vinmakare håller en "miniprovnings" där två viner presenteras. Totalt provar du sex olika viner från italienska topplägen – alla presenterade av personerna som kan dem bäst!

Efter provningen förflyttar du dig till matsalen och avnjuter en klassisk italiensk gourmetmiddag. Middagen inleds med **Aperitivo** (den lilla fördrinken) och fortsätter sedan med:

**Antipasti**, tallrik med härliga italienska delikatesser.

**Primi Piatti**, den så omtyckta pastan.

**Secondi Piatti**, den italienska måltidens huvudrätt.

**Formaggio**, läckra italienska ostar.

**Dolci**, ljuvliga sötsaker.

Till varje rätt serveras ett glas vin från någon av kvällens provningsledare! Hela middagen avslutas med **Digestivi** – ett litet glas Limoncello som hjälper till att smälta maten! Buon appetito!

Priset för denna femrätters gourmetmiddag är **1.795 kr**. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Lördag 22 oktober kl 18.00

## Gourmetkväll: Skogens skaffereri och robusta rödviner

Skogen är Sveriges dominerande naturtyp. Den täcker faktiskt närmare 70 procent av vår landyta. Skogen bidrar inte bara till välmående naturupplevelser – den bjuder också på fina råvaror som svamp, bär och vilt. Från skogens rika skaffereri hämtar vi smakerna i kvällens trerätters gourmetmiddag!

Kvällen inleds med en provning av robusta viltviner. Vår provningsledare har plockat fram några av våra kraftigaste rödviner ur vinkällaren. Först provar vi dem var för sig, utan mat. Vi får känna värme, rundhet, fattoner, mörka bär och alla andra smaker som är så typiska för de mustiga rödvinerna. Därefter förflyttar vi oss till matsalen där vi dricker utvalda viner till en trerätters gourmetmiddag med tema skog och exklusivt vilt. Vi lär känna kombinationer som lyfter såväl vinet som smakerna på tallriken till helt nya nivåer!

Priset för denna trerätters gourmetmiddag med sittande vinprovning är **1.495 kr** per person. Boka via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00.

Lördag 29 oktober

## Karibisk romprovning och whiskyprovarkväll



För många är cola till rom lika självklart som julskinka på julbordet. Men rom är så mycket mer än den industri-dryck som blandas i drinkar. Den här kvällen får du uppleva rom i världsklass.! I vår sittande provning får du svar på hur Rhum agricole som görs på sockerrör skiljer sig från Rhum industrielle som görs på mellass. Och vad som händer med smak och doft vid fatlagring. Vi provar också två olika whisky-sorter – en lite "enklare" och en rökig. Priset för den sittande

provningen inklusive kvällens karibiska buffé med ett glas vin eller öl är **745 kr**. Vi startar med provning klockan 16.00.

Klockan 18.30 öppnar vår whiskyprovarkväll i källaren. Du får smaka dig fram bland Skottlands whiskypärlor, japanska nyheter och Irlands whiskystoltheter. Vi har också plockat fram några riktigt fina romsorter. I priset, **745 kr**, ingår tio provningskuponger samt karibisk buffé med ett glas vin eller öl. Du som endast är med på Whiskyprovarkvällen äter klockan 20.00. Provningsstationerna är öppna klockan 18.30–23.00.

Vill du vara med hela kvällen och starta med sittande provning och fortsätta med provarkvällens stora utbud är priset **1.045 kr**. Inklusive kvällens buffé med ett glas vin eller en öl. Boka via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00.

Lördag 12 november kl 18.00

## Gourmetkväll:

### Ostron, löjrom och Champagne!

Vi korkar upp Champagnen och bjuder in till en provning av äkta vara! Välkommen till en trerätters gourmetmiddag med provning till förrätten. Vi serverar en smaktallrik med det mousserande vinets bästa kompisar. De finaste smakerna från hav och sjö, såsom ostron och löjrom. Till dessa delikatesser provar vi fyra Champagner. Efter avklarad provning serveras du utsökt fiskvarmrätt och dessert med väl valda viner. Kan du motstå frestelsen?

Pris **1.595 kr** per person inklusive provning och vin till maten. Varmt välkommen klockan 18.00! Du bokar din plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Lördag 19 november

## Italiensk Dryckesprovarkväll

Viva Italia! Kvällen inleds med en djupdykning i italiensk dryckeskunskap. En sittande vinprovning med provningsledare där vi provar några av Italiens storheter! De italienska smakerna återkommer sedan i matsalen, där vi serverar en buffé. Priset för sittande vinprovningen inklusive buffé med ett glas vin eller en öl är **745 kr**. Vi startar med provning i Gårdshuset klockan 16.00. Därefter serveras kvällens italienska buffé i vår matsal.

Klockan 18.30 öppnar del två av vår Dryckesprovarkväll. I vår källare kan du prova klassiker och smaka dig fram till nya favoriter. Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glaset. Provningsledare guidar dig bland produkterna. Provningsstationerna är öppna från 18.30 till 23.00. I priset, **745 kr**, ingår tio kuponger till provning. Klockan 20.00 serveras du vår italienska buffé med ett glas vin eller öl.

Vill du starta med sittande provning av vin och sedan fortsätta med vår Dryckesprovarkväll är priset **1.045 kr** inklusive buffé och dryck till maten. Boka via hemsidan eller telefon 0502-25 00 00.

# 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](http://www.granqvistbev.se/5042) (alltså [www.granqvistbev.se/artnr](http://www.granqvistbev.se/artnr))

## VITT TORRT VIN

- 93191 Y d'Yquem 2019 AOP Bordeaux etc, Bordeaux/Frankrike **(NYHET 23 JUNI)** ..... 1.638:-

## VITT HALVTORRT VIN

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

## VITT SÖTT VIN

- 2901 Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017, Tokaj/Ungern (500 ml) ..... 189:-
- 2897 Korrell Beerenauslese 2017, Nahe/Tyskland (VS) (375 ml) ..... 189:-
- 93270 Château Raymond Lafon 2005, Sauternes/Bordeaux, Frankrike (375 ml) **(NYHET 23 SEP)** ..... 219:-

## RÖTT VIN

- 93442 Château Maucaillou 2016, Moulis/Bordeaux, Frankrike **(NYHET 30 SEP)** ..... 369:-
- 93241 Chateau Labégorce 2016, Margaux/Bordeaux, Frankrike **(NYHET 19 AUG)** ..... 539:-
- 93338 Clos Du Marquis Château Léoville Las Cases 2019 AOP Bordeaux etc, Bordeaux/Frankrike **(NYHET)** ..... 628:-
- 92983 Château Nenin 2019, AOP Bordeaux etc, Bordeaux/Frankrike **(NYHET)** ..... 728:-
- 94868 Vivaltus 2016, Ribera del Duero/Spanen **(NYHET 18 NOV)** ..... 989:-
- 93249 Château Mouton Rothschild 2019, AOP Bordeaux etc, Bordeaux/Frankrike **(NYHET)** ..... 8.698:-

## STARKVIN

- 90209 H & H Sercial, Madeira/Portugal ..... 335:-
- H & H Verdelho 20 YO, Madeira/Portugal **(NYHET 2 SEP)** ..... 725:-

## 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, Västgötsnaps och Västkustsnaps ..... 299:-

# BESTÄLLNINGS- SORTIMENT

## SÅ BESTÄLLER DU PÅ SYSTEMBOLAGET

Samtliga varor kan beställas i alla Systembutiker eller på [www.systembolaget.se](http://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](http://www.granqvistbev.se/72156) (alltså [www.granqvistbev.se/artnr](http://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

- 71251 Domaine des Féraud Cuvée Prestige 2018, Provence (TROSE) (Ekologiskt) **(PRISSÄNKT)** ..... 99:-
- 70660 Jean d'Alibert Rouge 2014, Minervois/Languedoc-Roussillon (R) ..... 119:-
- 2273 Chateau d'Eternes Saumur Rouge 2018, Saumur/Loire (R) ..... 125:-

- 75392 Château d'Hautpoul Rouge 2017, Minervois/  
Languedoc-Roussillon (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 139:--
- 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 Chateauf-du-Pape Tradition 2018, Frankrike,  
Rhone, Vaucluse (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 329:--
- 51219 Château le Coteau 2016, Frankrike, Bordeaux,  
Margaux (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 349:--
- 54830 Champagne Jean Noel Haton Noble Vintage  
2015, Frankrike, Champagne (MT) **(NYHET)** ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 379:--
- 54839 Champagne Jean Noel Haton  
Extra Blanc de Blancs Grand Cru, Frankrike,  
Champagne (MT) **(NYHET)** ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 399:--
- 54825 Champagne Jean Noel Haton  
Brut Reserve Magnum (1500 ml), Frankrike,  
Champagne (MT) **(NYHET)** ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 629:--

## VIN FRÅN ITALIEN

- 79147 TOLA Catarratto 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) **(PRISSÄNK)** ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 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"  
2015, Valpolicella, Veneto (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 219:--
- 73765 Barbera D'Alba DOC VoerzioMartini 2017/2019,  
Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 239:--
- 73770 DuediDue 2011, 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:--
- 54814 Vito Arturo Sangiovese 2016, Italien,  
Toscana (R) **(NYHET)** ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 349:--
- 72982 Barolo DOCG La Serra VoerzioMartini 2015/2016,  
Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 389:--
- 71082 Albarone Piemonte DOC Albarossa Marco Bonfante  
2015, Asti, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 399:--
- 73769 Amarone della Valpolicella Classico "I Sciani"  
2016, Valpolicella, Veneto (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 399:--
- 51132 Bricco Bonfante DOCG Riserva 2015, Italien,  
Piemonte, Nizza Monferrato (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 399:--
- 51128 Brunello di Montalcino DOCG 2015, Toscana (R)  
☞ ☞ ☞ ☞ ..... 399:--

- 54783 Barbera D'Alba DOC 2019 Magnum, Italien,  
Piemonte (1500 ml) (R) **(NYHET)** ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 459:--
- 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 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)  
**(PRISSÄNK)** ☞ ☞ ..... 69:--
- 5844 FM Riesling QbA 2019, Pfalz (VHT) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 89:--
- 87077 Premi Secco (MHT) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 99:--
- 5042 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2019,  
Pfalz (VHT) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 109:--
- 73763 Portugieser Weissherbst QbA halbtrocken  
2020, Pfalz (HTROSÉ) ☞ ☞ ☞ ..... 109:--
- 78406 Rosalie Rosé Dry, Mittelhaardt, Pfalz  
(TROSÉ) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 109:--
- 70099 Kalfelz Sensus Riesling 2019, Mittelmosel,  
Mosel (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 149:--
- 51574 Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner  
Alte Reben 2019, Franken (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 159:--
- 78780 Rüdeshheimer Ramstein Riesling Trocken VDP  
Erste Lage 2015, Rheingau (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 209:--



Mognande viner i Marco Bonfantes ekfatskällare i Piemonte.

- 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 **(NYHET)** ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 329:-
- 54896 Porto Krohn Vintage 2003, Douro **(NYHET)** ☞ ☞ ☞ ☞ ..... 499:-

**ÖVRIGT STARKVIN OCH MADEIRA**

- 76178 Veiga Madeira Finest Full Rich 5 YO, 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 Uisge 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:-
- 80402 Benriach 2011 Peated Single Malt 8 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range, Speyside ..... 1.095:-
- 83589 Miltouff 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:-
- 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:-

## 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:-
- 56727 Glendalough Single Malt 7 YO  
Mizunara Finish 46% **(NYHET)**..... 899:-

## JAPANSK WHISKY

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

## GRAPPA, GIN OCH MEZCAL

- 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 Fjärlil 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, Fjärlil 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 |  |





## Wästergöthlands Handelshus AB

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



# GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

– GRUNDAT 1983 –

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

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

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



# Vin CONTORET

– GRUNDAT 2006 –

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

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

VinContoret 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



**Lennart Granqvist**  
Sverige samt  
produktbedömning



**Amalia Djurberg**  
Marknadskoordinator,  
bokningskoordinator  
VinContoret



**Ing-Marie M Persson**  
Ekonomi



**Rikard Wallander**  
Finland, Norge samt  
produktbedömning  
Föräldraledig



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



**Linda Fransén**  
Konferens och  
vaktmästeri



**Nicholas Fransén**  
Kock



**Pratuntip Johansen**  
Kök



**Tord Norman**  
Säljare Stockholm  
och Mälardalen

**Vin**  
**CONTORET**  
TIDAHOLM

[vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm)

Telefon 0502-25 00 00

INSTAGRAM  
granqvist\_beverage\_house  
FACEBOOK  
fb.com/granqvistbev



# vinfo



## RIVANER ÄR VINET DU DRICKER TILL FLAMMKUCHEN

Flammkuchen (tyska) eller Tarte Flambée (franska) passar utmärkt att mumsa på en varm sommarkväll på balkongen eller terrassen. Till den populära tyskfranska pizzasläktingen serverar du ett glas välkyld Rivaner – exempelvis Dr. Faust!

**Dr. Faust Rivaner** är ett halvtorr vitt vin från Nahe i Tyskland som vi nu har satt ned priset på riktigt rejält. Det har en druvig smak med ton av exotisk frukt. Nr 5923, pris 69 kr. Du beställer Dr. Faust Rivaner enklast på [granqvistbev.se/5923](http://granqvistbev.se/5923)

### Vegetarisk flammkuchen

1 färdig pizzabotten  
1 dl crème fraîche  
2 dl riven lagrad ost,  
exempelvis Svecia  
1 päron  
1/2 dl valnötter  
honung

Sätt ugnen på 200 grader. Rulla ut pizzadegen på en bakpappersklädd plåt. Bred på crème fraîche och strö över osten. Dela päronet på mitten och skär i tunna skivor och fördela dem över degen. Hacka valnötterna grovt och fördela över degen. Grädda tills det blivit fin gärg, cirka 7–8 minuter. Ta ut flammkuchen och ringla över honung. Skär eller klipp i portionsbitar och servera direkt.

**TIPS:** På [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se) finns ett recept på Flammkuchen med varmrökt lax. **Länk till receptet finns på vinets presentationssida.**

