

vinfo



NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 21 * MAJ 2001



Rätt mat till vinet

Recept på tre goda rätter med 12 vinförslag * Sidorna 4–5

BILDER: PERSTRÖHM OCH TONY STONE IMAGES

Modern teknik lyfter chileviner mot nya höjder

* Chiles viner är bättre än någonsin. Kvaliteten har ökat dramatiskt under de senaste åren. Ett bra exempel är vingården *Sutil* i Colchaguadalen. Därifrån kommer två välkända viner på Systembolaget: *Camino Real Gran Reserva* och "säckvinet" *San Francisco de Mostazal Reserva Especial*.

Colchaguadalen är den självklara stjärnan på den dynamiska och snabbväxande chilenska vinhimlen.

Se sidan 3

Sommarens alla vinnyheter från Granqvist

* Femton nyheter från Granqvist Vinagentur lanseras på Systembolaget under våren och sommaren. Det är ett varierat utbud av vita och röda viner i olika prisklasser som serveras.

Bland annat kommer **Kelly's Promise**, ett medelfylligt rödvin signerat den kände australiensiske vinmakaren *Andrew Garrett*. Därutöver lanseras viner från Spanien, Portugal, Argentina, Frankrike, Österrike och Tyskland.

Se sidorna 6, 7 och 8





Rea på söt fransk...

Extrapriser på franska toppviner är ovanligt. Men just nu har du chansen att göra ett riktigt fint fynd. Det vita, söta dessertvinet **Château du Breuil 1985** från Lorie säljs nu på Systembolaget för endast 99 kronor. Tidigare har vinet kostat 198 kronor.

Château du Breuil (Nr 12147), har en fin gul färg, utvecklad, mogen doft med inslag av honung, bivax, vått ylle och mandel. Mycket frisk, nyanserad mogen smak med inslag av nötter och mandarin. Förutom till desserter passar det bra som apéritif, till gås- och anklever samt till grönsmörgösta. Vinet är gjort på *Chenin Blanc*-druvor och kan lagras i ytterligare 20–25 år.

Miss inte chansen att köpa ett stort vin till lågt pris. Det betingar ett betydligt högre pris i hemlandet.

...och halvtorr tysk

* Passa på att prova **Granqvist Collection Riesling Spätlese**. Nu säljs det halvtorra vita vinet till nedsatt pris, endast 52 kr. Tidigare pris 66 kr. Det passar utmärkt till sallader, fisk- och skaldjursrätter. Smaken är medelfyllig, ung och fruktig med inslag av krusbär och gröna äpplen. Granqvist Collection, som har artikelnr 7237, produceras av *Weinkellerei Nahethal*.



Västkostsnaps blir ordinarie

* **Västkostsnaps**, en av de tre landskapsnapsarna signerade Granqvist Vinagentur, tar nu steget från beställningssortimentet till det ordinarie sortimentet. Från och med maj finns snapsen att köpa i alla Systembutiker. Artikelnumret är 293-02, priset 189 kr för 500 ml. Snapsen har en mild rödbrun färg och är kryddad med bland annat torkade nypon, slånbar och björnbär.



Smaken är mild och fruktig med behaglig avslutning. Den bör drickas väl kyld till maten eller som digestif efter avslutad måltid. Den glasklara flaskan med riktig kork pryds av en konstnärsetikett, illustrerad av *Kaya Hansson* i Rättsvik utanför Kungälv.

Rekordår för Granqvist Vinagentur

* Förra året blev ett rekordår för Granqvist Vinagentur. Företaget sålde nästan 3 miljoner flaskor vin och sprit via Systembolaget i Sverige, Vinmonopolet i Norge och den nordiska tax-freehandeln. De viner som sålde allra bäst var **Dreams** och **Dr. Faust**, de halvtorra tyska vinerna i färgglada flaskor.

– Samtidigt som vi slog försäljningsrekord lade vi ner mycket arbete på att införa ett nytt affärsdatasystem som gör att vi nu kan följa upp såväl logistik, lager, distribution som försäljning bättre än tidigare, säger **Lennart Granqvist**.

– När affärssystemet nu är i drift ska vi ägna det här året till att ta hem viner från länder där vi varit dåligt representerade, bland annat blir det röda viner från Portugal, Chile, Australien och Argentina, berättar Lennart Granqvist. Vi kommer även att utöka vårt utbud av torra vita viner.

Nyheter i beställningssortimentet

* Utbudet från Granqvist Vinagentur i Systembolagets beställningssortiment förändras radikalt den 1 september. Nästan alla viner som finns där nu kommer att ersättas av viner som bättre ska komplettera det ordinarie sortimentet. Bland annat dyker det upp ett antal intressanta portviner. Du som vill beställa varor ur det nuvarande beställningssortimentet från Granqvist har chans att göra det under sommaren. Vilka viner som ingår i sortimentet framgår av sortimentsfoldern i Vinfo.

Nu finns Vinfo även i PDF-version

* Nu finns även möjligheten att läsa Vinfo i digital form. Från och med det här numret läggs hela tidningen ut i PDF-format på Granqvist Vinagenturs webbplats, www.granqvist-vin.se. Du som vill kan ladda hem Vinfo och läsa den direkt på dataskärmen eller kanske göra egen utskrift. Har du missat eller kanske slängt något tidigare nummer, så finns Vinfo från och med nummer 16 att hämta hem från webbplatsen. Även artiklar ur äldre Vinfoutgåvor finns att läsa på webbplatsen.

Toppviner från Chile

CLAES LÖFGREN



Vinskörd i Colchaguaalen.

De senaste åren har kvaliteten på chilenskt vin ökat dramatiskt. Ett av de bästa exemplen på det är de nya viner som vingården *Sutil* producerar. Sedan några år tillbaka samarbetar *Sutil* med *Granqvist Vinagentur* på den skandinaviska marknaden.

– Lanseringen av våra nya viner är en milstolpe i vingårdens historia. Människor runtom i världen kommer att få njuta av detta vin i vars produktion vi har lagt

vår själ från det att druvorna plockas från vinrankorna tills flaskorna skeppas i väg, säger **Maximilian Errazuriz**, VD för vingårdens försäljningsbolag *Topwine*.

Stora förändringar sker i den chilenska vinindustrin. Kvantiteten vin minskar stadigt, samtidigt som kvaliteten ökar. Hos *Sutil* är den här trenden tydlig. Samtidigt som ny, modern teknik sätts in i vinförädlingen, minskar mängden vin som produceras. Förra året var minskningen hela 30 procent.

– Vi är inne i en period när kvaliteten på vårt vin blir allt bättre, säger Maximilian Errazuriz. Tidigare konkurrerade vi med priser, men i dag vet vi att vi kan konkurrera med kvalitet.

Vingården ligger i den vackra Colchaguaalen, några timmars bilresa söder om huvudstaden Santiago. Regionen är i dag den mest dynamiska i Chiles vinvärld. Det märks bland annat på att stora internationella vinproducenter som till exempel *Domain Baron Rothschild*, *Marnier-LaPostolle* och *Robert Mondavi* också gått in i området.

IDEALISKT KLIMAT FÖR VIN

Den höga kvaliteten på vinet baseras på de ideala geografiska och klimatiska förutsättningarna som Colchagua erbjuder. Dalgången ligger mellan bergskedjorna *Anderna* och *Kustkordilleran*, vilket är en förutsättning för det speciella klimat med torra tempererade somrar och regniga vintrar – inte olik klimatet runt *Medelhavet* – som i så hög grad gynnar kvaliteten på regionens viner.

Sutil har över 200 hektar vinrankor som växer i nitrathaltig sand- och lerjord. 90 procent av druvorna används för rödvinsproduktion, medan de återstående 10 procenten används för vitt vin. Produktionen baseras på ekologiskt jordbruk, vilket bland annat innebär att man inte använder skadliga bekämpningsmedel vid odlingarna. Colchaguaalen, liksom resten av Chile, är fri från vinlusen, den insekt som en gång förstörde stora delar av vinodlingarna i både Europa och USA.

VÄLKÄNDA DRUVSORTER

Vinerna görs av fina franska druvsorter: *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Carmenère*, *Syrah*, *Pinot Noir*, *Chardonnay* och *Sauvignon Blanc*. I framställningsprocessen pressas druvorna och hålls kylda vid 10 grader under tre till fem dagar och jäses sedan vid 16–18 grader. Blivande rödviner däremot går igenom en jäsningsprocess där temperaturen är 30 grader.

Sutil har en lagringskapacitet på sex miljoner liter vin. Förutom Sverige exporterar vingården sina produkter till 18 andra länder, av vilka de flesta finns i Europa och Nordamerika.

Maximilian Errazuriz tror att 2001 blir ett spännande vinår.

– Vädret har hittills varit mycket gynnsamt för oss. Allt tyder på att *Chardonnay*- och *Cabernet Sauvignon*-vinerna kommer att få en lika hög kvalitet som 1999, som var ett mycket bra vinår.

MÅNS WIDMAN

* I Systembolagets ordinarie sortiment finns två viner från *Sutil/Topwine* i Chile. Båda är medelfylliga röda:

Nr 16564, **Camino Real Gran Reserva 1997**, pris 69 kronor.

Nr 26526, **San Francisco de Mostazal Reserva Especial 1997**, pris 75 kronor.

Flaskan är förpackad i en jutesäck. Trevligt vin att ge bort som present!

* REPORTAGE

Frågan om vilket vin som passar till maten är lätt att besvara. Vänd på begreppet och anpassa maten efter vinet, då blir valet enklare.

Det rådet ger **Dan-Axel Flach**, ny medarbetare hos Granqvist Vinagentur. Han är expert på att kombinera mat och dryck och har tidigare utbildat blivande kockar och servitörer i ämnet vid Lernias restaurangskola i Skövde.

– Vinet är en färdig produkt, maten som ska tillagas kan däremot anrättas på hur många sätt som helst, säger Dan-Axel.

– Det finns två sätt att kombinera mat och dryck. Enklaste sättet är att välja kraftig mat till kraftiga viner respektive lätt mat till lätta viner. Det andra, och svårare sättet, är att använda kontraster. Då väljer man ett vin med syra till mat utan syra, respektive ett vin utan syra till mat med syra. Men den här metoden kräver gedigen kunskap och används mest av utbildade kockar och vinkypare.

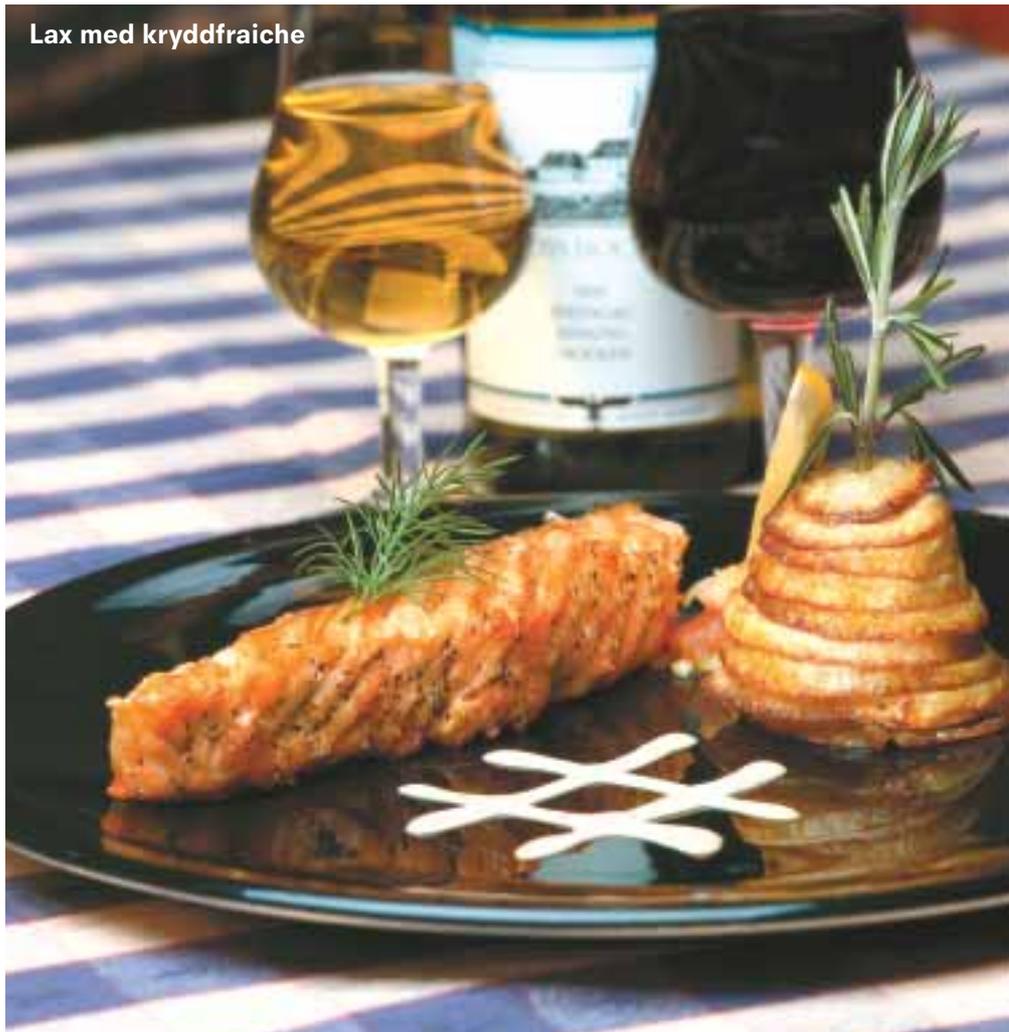
Trevligaste sättet att hitta mat som passar till ett speciellt vin är att provsmaka det i lugn och ro och sedan fundera på vilka rätter det passar till.

– Tillbehören är A och O för vinvalet, säger Dan-Axel. Man kan inte bara tänka ”kyckling” om man vill servera en kycklingrätt med passande vin. Anrättningen och kryddningen avgör vinvalet.

– Dessutom är det viktigt att vara sparsam med vinets ”ovänner”, som till exempel citron, salt, ägg och choklad utan att noga tänka på tillbehören. Inget vin passar till omelett, det har väl de flesta upptäckt. Men om man däremot smaksätter omeletten med till exempel fräst färsk svamp och kanske lite schalottenlök, då fungerar det utmärkt. Tillbehören har gjort att omeletten passar bra till vin.

Dan-Axel Flach har, i samarbete med sin före detta kollega **Stefan Brynge** på Lernia, tagit fram tre spännande rätter för Vinfo. Du får dessutom fyra vinförslag, såväl röda som vita, till varje rätt.

Lax med kryddfraiche



välj mat till vinet

Dan-Axel Flach ny medarbetare



* **Dan-Axel Flach** (bilden) är nybliven medarbetare hos Granqvist Vinagentur i Tidaholm. Han arbetar med logistik och distribution men även med frågor som rör kombinationen vin och mat. Han kommer närmast från Lernias restaurangskola Lyon i Skövde, där han haft ansvaret för servitörsutbildningen samt all utbildning som rör drycker och kombinationen mat och dryck.

Dan-Axel är 37 år och tvåbarnspappa, bördig från Sundsvall. Stora fritidsintresset är motorcyklar och vin. Han tar gärna bågen ut i Europa och allra helst åker han på de många kurviga och backiga småvägarna i Tysklands vinodlingar. Favorit i glaset är ett halvtorr/halvsött vitt vin från Tyskland.



Grillad fläskkotlett



BILDER: MIKAEL LJUNGSTRÖM

Potatisrakor med vitlökstomatsås

Citron- och svartpeppargrillad lax med kryddfraiche

LAX
600 gram laxfilé, 5 msk citronsaft, grovmalen svartpeppar, salt

Skär bort eventuellt skinn och skiva laxen i fyra lika stora skivor. Pensla den med citron och krydda med salt och svartpeppar. Grilla skivorna på medelstark värme 7–8 minuter på varje sida.

SÅS
2 dl creme fraiche, 1 dl chilisås (i värsta fall kan ketchup användas), 2 msk hp-sås, 1 pressad vitlöksklyfta, 2 msk kinesisk soja, 0,5 dl koncentrerad saft t ex blandsaft, 1 krm mald svartpeppar

Blanda ihop samtliga ingredienser. Servera gärna grillad potatis och en luftig grönsallad som tillbehör.

VITT VIN SOM PASSAR:

Schloss Hochheim Hochheimer Kirchenstück 1999 (Nr 6261, pris 79 kr)
Jacobus Riesling Auslese 1988–1995 (Nr 7260, pris 89 kr)

RÖTT VIN SOM PASSAR:

San Francisco de Mostazal Reserva Especial 1997 (Nr 26526, pris 75 kr)
Alta Vista Malbec 1999 (Nr 6518, pris 69 kr)

Grillad marinerad fläskkotlett med vitlöksås

MARINAD
2 pressade vitlöksklyftor, 0,5 finhackad gul lök, 0,5 dl vitt vin, 1 nypa smulad timjan, 1 msk honung.

VITLÖKSÅS
6 finhackade vitlöksklyftor, resterna av marinaden, 1 stor finhackad gul lök, 4 msk smör, 1 dl vitt torrt vin, 4 dl vispgräddde, körvel, timjan och salt

Kotletterna (4 stycken): Blanda alla ingredienserna i marinaden och pensla över kotletterna. Låt dem ligga 30 minuter i kylskåp. Skrapa av kotletterna och låt dem rinna av. Spara marinaden till såsen. Grilla kotletterna 5–8 minuter på varje sida beroende på hur tjocka de är.

Såsen: Fräs löken i smöret och häll på vinet och marinadresterna, låt koka en stund. Häll på grädden och koka till en krämig konsistens. Krydda. Servera gärna med knaperkokta morötter och bakad potatis.

VITT VIN SOM PASSAR:

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese (Nr 5042, pris 69 kr)
Riesling Spätlese Harmonie Dry (Nr 6255, pris 68 kr)

RÖTT VIN SOM PASSAR:

Vasco da Gama Garrafeira 1992 (Nr 2546, pris 69 kr)
Camino Real Gran Reserva 1997 (Nr 16564, pris 69 kr)

Potatisrakor med vitlökstomatsås, syrlig svartpeppargrädde och rucolafräs

POTATISRAKOR
8–10 stycken medelstora råa potatisar, 1 finhackad gul lök, ett knippe finhackad persilja, finhackad färsk basilika efter smak, 1 ägg, 0,5 dl sojamjöl, salt och peppar

Finriv potatisen och blanda i resterande ingredienser. Grädda rårakorna i en panna på spisen.

TOMAT- OCH VITLÖKSÅS
1 medelstor finhackad gul lök, 10 hackade vitlöksklyftor, 6 hackade färska tomater, 2 msk tomatpuré, 1 tsk paprikapulver, 1 tsk farinsocker, 0,5 dl olivolja, 0,5 dl vitt vin, 0,5 tsk torkad timjan, salt, peppar, 1 dl vispgräddde, vatten

Fräs vitlöken och den gula löken i oljan. Tillsätt resterande ingredienser och låt koka en liten stund. Tillsätt grädden och koka upp. Mixa sedan samman allt till en slät sås. Blir den tjock är det bara att späda med vatten.

RUCOLAFRÄS
100 gram rucolasallad (det går också bra att använda salladskål), 1 skivad rödlök, 2 msk sesamfrön

Fräs löken någon minut i olivolja. Drag av pannan från värmen och tillsätt rucolasallad och sesamfrön, salta lätt.

SVARTPEPPARGRÄDDE
1,5 dl creme fraiche, 0,5 msk grovmalen svartpeppar, 2 krm strösocker, salt

Blanda ingredienserna och servera.

VITT VIN SOM PASSAR:

Stettener Stein Silvaner Kabinett (Nr 6058, pris 69 kr)
Schlossberg Riesling Grand Cru 1997 (Nr 2105, pris 115 kr)

RÖTT VIN SOM PASSAR:

Kelly's Promise 1999 (Nr 16347, pris 69 kr)
Castillo de Almansa Reserva 1996 (Nr 22692, pris 69 kr)

Nyheter i din Systembutik

* Här är sommarens nyheter på Systembolaget från Granqvist Vinagentur. Vinerna finns i det ordinarie sortimentet. Saknas något vin i din butik, be personalen beställa hem det.



Blue Moon



Armentia Blanco



Jacobus Riesling



Wachenheimer



Vasco da Gama



Kelly's Promise

Nr 6264

Blue Moon

Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland

Pris 59 kronor/Säljstart 2 april

Sötma ● Fyllighet ● Fruktysyra ●

* Halvtorr/halvsött vitt vin från *Weinkellerei Julius Claus* i Moseldalen. Det har en ljusgul färg, fruktig, frisk doft med inslag av bär och frukter. Fruktig, frisk, lätt smak med viss längd. Passar bra som apéritif, till desserter samt fisk och skaldjur. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader.

Weinkellerei Julius Claus är ett dotterbolag till *Friederich Weingüter* i Zell, som bland annat producerar *Dreams*, ett av Systembolagets mest sålda vita viner.

Nr 12794

Vina Armentia Blanco

Rioja Alta, Spanien 1999–2000

Pris 59 kronor/Säljstart 2 april

Fyllighet ● Sötma ● Fruktysyra ●

* Torrt vitt vin från *Armentia y Madrazo* i Rioja Alta i Spanien. Det har en halmgul färg med ljusgröna skiftningar, en fet smak med mineralkaraktär och inslag av vinbär och jord. Doften är fruktig med mineralton. Passar bra till fisk, skaldjur, pasta, sallad samt vitmöglostar. Lämplig drickstemperatur: 8–10 grader.

Vinet är gjort på två av de vanligaste gröna druvorna i distriktet – *Viura* (70 procent) och *Malvasia* (30 procent).

Armentia y Madrazo är ett dotterbolag till *Bodegas Carlos Serres* i Haro, centralort för vinproduktionen i Rioja. Vinodlingarna omfattar omkring 14.000 hektar utmed *Rio Ebro*, floden som den betydligt mindre *Rio Oja* (som lånat sitt namn till distriktet) förenas med i Haro.

Nr 7260

Jacobus Riesling Auslese

Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland 1988–1995

Pris 89 kronor/Säljstart 2 april

Fyllighet ● Sötma ● Fruktysyra ●

* Halvtorr/halvsött vitt vin från *Vereinigte Hospitien* i Trier i sydvästra Tyskland. Det har en skimrande gyllengul färg, stor doft av honung, aprikos och petroleum. Rik, välbalanserad smak med finstämd avslutning. Passar som apéritif, till dessert, blå- och grönmoglostar, patéer och bakverk. Lämplig drickstemperatur: 8 grader.

Vereinigte Hospitien är Tysklands utan tvekan äldsta vinkällare, grundad av det adliga benediktinerstiftet St. Irminen år 640. I dag drivs vingodset av en välgörenhetsstiftelse som har anknytning till förbundslandet Rheinland-Pfalz.

Nr 6267

Wachenheimer Goldbächel Riesling Spätlese

Pfalz, Tyskland 1999

Pris 149 kronor/Säljstart 7 maj

Fyllighet ● Sötma ● Fruktysyra ●

* Ett torrt vitt vin från *Weingut J. L. Wolf* i Wachenheim i Pfalz. Det har en gyllengul färg, stor doft av aprikos, mineral och petroleum. Smaken är lång och ren med mineralkaraktär. Passar utmärkt till fisk, skaldjur och kalvkött. Serveringstemperatur: 10–12 grader.

Det här är det första vinet från *Ernst Loosens* vingård i Pfalz som säljs på Systembolaget. Ernst Loosen, som med stor framgång driver familjevingodset *Dr. Loosen* i Bernkastel i Moseldalen har utsetts till *Årets Vinmakare i Tyskland 2001* av vintidskriften *Gault Millau*.

Nr 2546

Vasco da Gama Garrafeira

Dão, Portugal 1992

Pris 69 kronor/Säljstart 7 maj

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktysyra ●

* Ett medelfylligt rött vin från *Moreira Marques* i Tondela i Portugal. Det har en djupt röd färg, tilltalande fruktig doft med ton av mörka bär och medelfyllig smak. Passar utmärkt till oxkött, vilt, grytor, grillrätter och hårdost. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Vinet består till 50 procent av den klassiska Dão-druvan *Touriga Nacional*, 20 procent *Alfrocheiro Preto*, 15 procent *Jaen*, 10 procent *Tinta Pinheira* och 5 procent *Tinta Roriz*. Garrafeira innebär att vinet lagrats minst tre år, varav två av dem i ekfat.

Nr 16347

Kelly's Promise

South Australia, Australien 1999

Pris 69 kronor/Säljstart 5 juni

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktysyra ●

* Rött medelfylligt vin från *Andrew Garrett Vineyard Estates*. Det har en rubinröd färg, nyansrik doft med inslag av mörka bär. Smaken är koncentrerad, fruktig och eldig med bra avslutning. Passar bra till vilt, nötkött, smakrika hårdostar, grillat kött samt pastarätter med kraftig smak. Vinet är framställt av druvorna *Grenache* (57 procent) och *Mourvedre* (43 procent). Lämplig serveringstemperatur: 18 grader.

Det här är Granqvists andra vin från Andrew Garrett. Sedan tidigare finns *Springwood Park Pinot Noir* på Systembolaget (Nr 6379). Garrett är en välkänd vinprofil i Australien och har funnits i branschen i mer än 20 år.



Alta Vista



Fontedit



Honoré Berticot



Armentia Rosé



Gentle Hills



Rosegarden



Elfenhof Nova



Carlos Serres

Nr 6634

Alta Vista Chardonnay

Mendoza, Argentina 2000

Pris 100 kronor/Säljstart 5 juni

Fyllighet Sötma Fruksysra

* Torrt vitt vin från *Bodegas Alta Vista* i Mendozaregionen i Argentina. Sedan ett par år tillbaka drivs bodegan, som ligger på 1.100 meter över havet på Andernas sluttningar, av den franske vinentreprenören *Jean-Michel Arcaute* (utförligt presenterad i Vinfo Nr 18). Alta Vistas odlingar omfattar 150 hektar, där den vanligaste druvan är den blå *Malbec*. Det här vinet består däremot till 100 procent av *Chardonnay*, har en gyllengul färg och stor doft med inslag av smörkola och exotiska frukter. Smaken är lång, nyansrik och välbalanserad med ljuvlig avslutning. Passar utmärkt till fisk, skaldjur, pastarätter, milda ostar och sallader. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan lagras till 2010.

Nr 22153

Domaine de Fontedit Chardonnay

Languedoc-Roussillon, Frankrike 1999

Pris 87 kronor/Säljstart 5 juni

Fyllighet Sötma Fruksysra

* Torrt vitt vin från *Maurel-Vedau* i Servian i Languedoc-Roussillon, inte långt från gränsen till Spanien. Det har en gyllengul färg, stor utvecklad doft med inslag av äpplen, citrus och ekfat. Smaken är lång och smörig med inslag av nötter. Passar bra till rökt och gravad fisk, kraftigare fisk- och skaldjursrätter och lättare kötträtter. Lämplig serveringstemperatur: 12 grader.

Druvorna, som vuxit på de branta sluttningarna vid *Saint Chinian*, nordväst om *Berzier*, har plockats för hand i små kärln som rymmer endast 20 kilo. De har pressats skonsamt och fått jäsa i 12 timmar med skalet kvar. Därefter jäsning på ekfat.

Företaget *Maurel-Vedau*, grundat 1992 av *Stéphane Vedeau* och *Philippe Maurel*, samarbetar med ett trettiotal vinslott och vingods i Languedoc-Roussillon.

Nr 12110

Honoré de Berticot Blanc

Cotes de Duras, Frankrike 1999

Pris 69 kronor/Säljstart 6 augusti

Fyllighet Sötma Fruksysra

* Ett torrt vitt vin från *Honoré de Berticot* i distriktet *Planté an Lot-et-Garonne* i Cotes de Duras i sydvästra Frankrike. Det har en ljusgul färg med gröna inslag, subtil doft med inslag av frukt och blommor. Smaken är elegant, lätt uppfriskande med mycket frukt. Passar bra till fisk, skaldjur, sallader, lätta ostar och pasta. Lämplig serveringstemperatur: 8 grader. Druva: *Sémillon* (100 procent).

Nr 12774

Viña Armentia Rosé

Rioja Alta, Spanien 1999

Pris 59 kronor/Säljstart 6 augusti

Fyllighet Sötma Fruksysra

* Torrt rosévin från *Armentia y Madrazo* i Rioja Alta i Spanien. Det har en skimrande ljusröd färg, frisk och aromatisk doft med inslag av röda bär. Lätt och fruktig smak med viss längd. Passar utmärkt till sallader, pasta, räkomelett, gratänger, ljust kött samt som dryck till tapas (spanska smårätter) eller som apéritif. Lämplig drickstemperatur: 6–7 grader.

Vinet är framställt till 80 procent av *Tempranillo* (Spaniens vanligaste druva) och 20 procent *Garnacha*.

Nr 6274

Gentle Hills

Nahe, Tyskland 1999

Pris 59 kronor/Säljstart 6 augusti

Fyllighet Sötma Fruksysra

* Torrt vitt vin från *Gräfllich von Hohenthal'sche Weinkellerei* i Tyskland. Det har en finstämd doft med inslag av aprikos, krispig och fruktig smak med bra avslutning. Passar utmärkt till fisk, skaldjur, sallader, lättare kötträtter samt som uppfriskande sommar dryck. Lämplig drickstemperatur: 10 grader. Vinet, vars namn egentligen är *Meddersheimer Paradiesgarten*, är framställt av Rieslingdruvor.

Nr 7267

Cuvée Rosegarden

Nahe, Tyskland 1999

Pris 59 kronor/Säljstart 6 augusti

Fyllighet Sötma Fruksysra

* Halvtorrt vitt vin från *Schmidt Reuter* i Zell i Tyskland. Det har en fin gul färg, relativt neutral doft och en lätt smak med mineralton och fruktiga inslag. Passar bra till fisk, skaldjur, lättare kötträtter, pasta, sallader eller som apéritif. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader.

Vinet, vars egentliga namn är *Roxheimer Rosengarten*, består till lika delar av druvorna *Silvaner*, *Kerner* och *Bacchus*. *Silvaner* ger mineraltonen, *Kerner* fylligheten och *Bacchus* doften. *Schmidt Reuter* är ett dotterbolag till *Friederich Weingüter*.

Nr 12997

Elfenhof Nova

Burgenland, Österrike 2000

Pris 59 kronor/Säljstart 6 augusti

Fyllighet Sötma Fruksysra

* Halvtorrt vitt vin från *Weingut Elfenhof* i fristaden *Rust* i östligaste Österrike. Det har en ljusgul färg, ungdomlig, lätt doft med inslag av frukt. Smaken är frisk och fruktig med relativt liten syra. Passar fint som apéritif, till lätta sallader, skaldjur och fisk i såser med viss sötma. Lämplig drickstemperatur: 8–10 grader. Vinet är framställt på druvan *Rivaner*.

Nr 12765

Carlos Serres Rosé

Rioja Alta, Spanien 1999

Pris 59 kronor/Säljstart 6 augusti

Fyllighet Sötma Fruksysra

* Torrt rosévin från *Bodegas Carlos Serres* i Rioja Alta i Spanien. Det har en skimrande ljus röd färg, frisk och aromatisk smak med inslag av bär. Fruktig smak med viss längd. Passar utmärkt till sallader, pasta, svampomeletter, ljust kött och tapas. Drickstemperatur: 6–7 grader. Vinet är framställt till 20 procent av *Garnacha*-druvor och till 80 procent av *Tempranillo*-druvor.

B

GRANQVIST
BETALAR
PORTOT

**BEGRÄNSAD
EFTERSÄNDNING**

Vid definitiv eftersändning
återsänds försändelsen
med den nya adressen.

Avsändare: Granqvist Vinagentur, Gamla Torget 6, 522 31 Tidaholm

* AKTUELLT



4 läskande sommarrvner

* Sommar, sol, ljumma vindar och lata kvällar på terrassen eller verandan. Då är det trevligt att njuta av ett riktigt gott, läskande vin. Här följer några tips på sommarlätta vita:

Nr 5882, **Harmonie Riesling Spätlese**, pris 68 kronor. Ännu ett prisvärt vin från *Winzerverein Deidesheim* i Pfalz i Tyskland. Stor fruktighet, lång, välbalanserad smak med bra knorr på slutet. Drick det gärna till soppa, fisk eller milda ostar.

Nr 7228, **Dr L. Riesling**, pris 59 kronor. Ett vin signerat *Ernst Loosen* i Mosel, Årets Vinmakare i Tyskland 2001. Det har en ljusgul färg, aromatisk doft med ton av krusbär, aprikos och gröna äpplen. Passar utmärkt till fisk- och skaldjursrätter, sallader samt ljust kött.

Nr 5838, **Petrus Spätlese**, pris 66 kronor. Halvtorr vin från *Friederich Weingüter* i Zell i Moseldalen, som också producerar välkända *Dreams* i blågul flaska. Petrus Spätlese, som framställs av Rieslingdruvor, är ett lätt och somrigt vin som passar bra till grillad kyckling, sallader, fisk- och skaldjursrätter.

Nr 6058, **Stettener Stein Silvaner**, pris 69 kronor. Ett klassiskt vin från Franken, det tyska distriktet som är känt för sina smakrika viner i de säregna bocksbeutelflaskorna. Prova gärna det här vinet till italienska sallader (tomat, basilika och mozarellaost) asiatiska rätter samt fisk och skaldjur. Värt att notera är att producenten, kooperativet *GWF*, sedan länge satsar stort på miljöanpassad vinproduktion.



Rar Riesling från Rüdesheim

* Den 6 augusti landar en raritet i Systembolagets hyllor: **Rüdesheim Berg Rottland Riesling Erstes Gewächs 1997** från *Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach* i Eltville.

Redan på 1200-talet började klostrets munkar odla vin och Eberbach utvecklades till att bli ett viktigt vinhandelsföretag i det medeltida Europa. Arvet har förvaltats väl och i dag anses klostret vara något av det tyska vinets centrum.

Vinodlingarna ligger runt klostret men druvor hämtas även från närliggande Rüdesheim.

Det här vinet har en skimrande klargul färg, stor doft av exotiska frukter och petroleum. Smaken är lång och välbalanserad med finstämd avslutning. Det passar utmärkt till fiskrätter, skaldjur, kalvkött, kyckling, pasta samt olika gratänger. Serveringstemperatur: 10–12 grader. *Artikelnr: 5820, pris 198 kronor.*



vinfo

En tidskrift från
Granqvist Vinagentur
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm

Ansvarig utgivare:
Lennart Granqvist
lennart.granqvist
@granqvist-vin.se

Redaktör:
Per-Olof Larsson
p-o.larsson@koncis.se

Vinfo produceras av
Koncis Affärsinformation
Telefon 0500-43 55 10

Tryckt i Falköping 2001 av
Svärd & Söner Tryckeri AB

GRANQVIST VINAGENTUR

Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm
Telefon 0502-148 88
Fax 0502-158 88

E-postadresser:
www.granqvist-vin.se
info@granqvist-vin.se

Norska marknaden:
Granqvist Vinagentur
(Lennart Grimsholm)
Grimsholmen 228
311 92 Falkenberg
Telefon 0346-500 22
Fax 0346-500 24
lennart.grimsholm
@granqvist-vin.se



Granqvist Vinagentur är medlem i
Sprit- & Vinleverantörsföreningen