

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 1 & MARS 2013

#57

vinfo



4

**NYA
VINER
FRÅN
GIANNI
VOERZIO**

Ännu mer
exklusiv whisky

Prova våra
nya boxar

Mogna Nebbiolodruvor
hos Gianni Voerzio i byn
La Morra i Piemonte
i nordvästra Italien.

**TIPS
TILL
PÅSK**

REPORTAGE | ITALIEN

Gianni Voerzio firar 50 år i vingården



VACKRA VYER.

Gianni Voerzios
vinodlingar ligger i
fantastiska lägen i det
vackra landskapet i
området runt Alba.

Gianni Voerzios viner är inga hyllvärmare på Systembolaget. När det kommer nyheter från den duktige vinmakaren i La Morra i Piemonte tar det inte lång tid innan de är slutsålda. Så häng på låset den 2 april – då kommer det fyra goda nyheter.



De senaste åren har det varit generationsskifte i många vinmakarfamiljer i de europeiska vinländerna. Generationen som föddes vid tiden för andra världskriget och strax därefter har trappat ner och lämnat över till barnen – eller i vissa fall till och med sålt verksamheten.

Men i La Morra utanför Alba i nordvästra Italien är *Gianni Voerzio* still going strong. I höstas kunde han fira sin femtionde vinskörd på sin gård i en bygd där vin odlats sedan romartiden.

– Redan 1962, när jag var elva år, fick jag delta i skördarbetet för första gången, berättar han. I Piemonte är det vanligt att vinodlarnas söner deltar i skörden så fort de är tillräckligt stora för att orka med. På så sätt får de tidigt en känsla för arbetet i vingården.

Agriviticola *Gianni Voerzio* är en vackert belägen gård med hänförande utsikt över Langhebergens kulliga vinodlingar och byn Barolo som kulliss i fjärran. I klart väder ser man ända till Monforte d'Alba, den by i Barolo-regionen som ligger längst bort från La Morra.

Det är sammanlagt elva kommuner som får producera de eftertraktade vinerna, vars namn kommer från Barolo, strax söder om centralorten Alba.

Vinodlingarna i området omfattar cirka 1300 hektar och har mycket gamla anor. Första gången Barolo används som namn på ett vin var i början på 1730-talet. Då var det ett sött rödvin, eftersom den tidens vinmakare inte kunde styra jäsningsen på samma sätt som i dag. När det började bli kallt i vinkällarna i slutet av november avstannade jäsningsen och det socker som fanns kvar i druvmusten omvandlades aldrig till alkohol.

MEN PÅ 1830-TALET KUNDE grevinnan *Guilietta Fallétti* och den franske vinmakaren *Louis Oudart* visa vilken potential traktens vin hade. Med nya metoder, delvis lånade från Champagne, fick de musten att jäsa ut och skapade därmed ett torrt och kraftigt rödvin av hög klass. I dag är Barolo ett av Italiens mest betydelsefulla viner tillsammans med Amarone från Veneto och Brunello från Toscana.

Agriviticola *Gianni Voerzio* omfattar tolv hektar vinodlingsmark. Det bästa läget är den lilla parcellen La Serra, strax intill gården. Vinerna som görs på druvor härifrån blir betydligt mer kraftfulla än vad som är vanligt i La Morra, som annars är bekant för viner i lite lättare stil.

– Vinrankorna på La Serra exponeras för solen på ett optimalt sätt och i kombination med en utomordentligt bra, mineralrik mark blir det viner av högsta klass, förklarar *Gianni Voerzio* entusiastiskt och fortsätter:

– Jag vill göra viner av bästa möjliga kvalitet som ger kunderna smaksensationer som de inte förväntar sig. Men det är ändå viktigt att hålla sig inom ramarna för respektive vinstypiska stil och ursprung.

De flesta av hans odlingslotter ligger på omkring 450 meter över havet i sydvästlig riktning. Vinstockarna har



Gianni Voerzio tillsammans med sina medarbetare Elio och Lica. På bergstoppen i bakgrunden skymtar husen i byn La Morra.

en genomsnittsalder på 40 år – de äldsta är omkring 70 och de yngsta 20 år. Det finns cirka 5000 vinrankor per hektar, vilket vid skörd ger omkring sex ton druvor per hektar.

Nebbiolo dominerar, men man gör även vin på druvor som Barbera, Fresa, Dolcetto och Arneis. Den sistnämnda är en grön druva som anses vara svårödlad, men som på senare år har blivit en omtyckt kvalitetsdruva. Vinerna blir torra, friska, fruktiga och lätt aromatiska.

– Mikroklimatet här i La Morra är perfekt för vinodling, konstaterar *Gianni Voerzio*. Den årliga nederbörden är cirka 800 mm regn och därtill blir det omkring 1,5 meter snö på vintern. Temperaturen går sällan över 32 plusgrader på sommaren och är som lägst 10 minusgrader på vintern.

Varma sommardagar blåser det alltid lätt bris vilket resulterar i friska druvor med högsta kvalitet. Även långt fram på hösten är klimatet mycket behagligt. När *Vinfo* hälsar på första veckan i oktober är det lite drygt 20 grader och lätt molnighet. Perfekt för vinskörd!

ALLA DRUVOR PLOCKAS OMSORGSFULLT för hand och läggs försiktigt i klar-röda plastbackar som skyndsamt transporteras till gården. Där sorteras de innan de pressas till must som får jäsa i stältankar i cirka 15–20 dagar, beroende på vilket vin det ska bli.

– Jag följer alla arbetsmoment noggrant och kan på så sätt få ut det allra bästa ur druvorna, säger *Gianni Voerzio*.

Han driver gården tillsammans med sin hustru *Franca*. Tidigare var brodern *Roberto* delägare, men sedan 1980-talet har han ett eget vineri – också i La Morra.

Gianno *Voerzio* lagrar sin Barolo på ekfat i ungefär 30 månader. Därefter tappas det i flaskor och lagras ytterligare, vilket gör att vinet får en ➔

REPORTAGE | ITALIEN

behaglig avrundning av de kraftiga tanninerna som är typiska för områdets viner. Barolon är färdig för konsumtion när den släpps till försäljning fyra, fem år efter att druvorna skördades. Ofta kan vinerna lagras riktigt länge, men det beror mycket på årgången. Vissa årgångar utvecklas relativt långsamt och är då också mer hållbara över tid.

Omkring 60 procent av produktionen säljer Gianni Voerzio i Italien, medan resten går på export exempelvis till Sverige och USA.

- Våra viner får ständigt bra omdömen i vinguides och vintidningar, säger han stolt. I december kom till exempel vår Barolo La Serra 2007 på tredje plats i den amerikanska tidskriften Wine Enthusiasts topp 100-lista över 2012 års bästa viner.

TEXT **PER-OLOF VON BRÖMSEN** FOTO **HANS ALM**



Gianni Voerzio bland de många ekfatet i källaren.

➔ 4 NYHETER FRÅN GIANNI VOERZIO PÅ SYSTEMET 2 APRIL



Barolo DOGC La Serra 2009

Varunummer: 99272.

Vintyp: Stramt & nyanserat, fylligt rödvin.

Pris: 259 kronor.

Land: Italien.

Område: Piemonte, Barolo.

Druva: Nebbiolo.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🟡 Sträuhet 🟡

Fruktsyra 🟡

* Mörkröd färg, nyanserad doft med inslag av rosor, hallon, viol, lakrits och vanilj. Lång, finstämd smak med inslag av hallon, torkad frukt och vanilj. Passar utmärkt till kraftiga köttträtter, vilt, pasta med kraftiga såser samt lagrade hårdostar. Lämplig drickstemperatur: 18–20 grader. Kan lagras ytterligare minst 15 år.



Barbera d'Alba DOC Ciabot della Luna 2010

Varunummer: 99137.

Vintyp: Fruktigt & smakrikt, medelfylligt rödvin.

Pris: 175 kronor.

Land: Italien.

Område: Piemonte, Alba.

Druva: Barbera.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🟡 Sträuhet 🟡

Fruktsyra 🟡

* Körbärsröd färg med mörka inslag, nyanserad doft av blommor, körsbär, viol och björnbär. Mjuk och behaglig smak med mjuka tanniner. Passar utmärkt att servera till stekta och grillade köttträtter, fågel, lagrad ost samt stekt och grillad fisk. Lämplig drickstemperatur: 18–20 grader. Kan lagras ytterligare minst 10 år.



Dolcetto Alba DOC Rochettevino 2011

Varunummer: 99136.

Vintyp: Fruktigt & smakrikt, medelfylligt rödvin.

Pris: 129 kronor.

Land: Italien.

Område: Piemonte, Alba.

Druva: Dolcetto.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🟡 Sträuhet 🟡

Fruktsyra 🟡

* Körbärsröd färg med violetta inslag, nyanserad doft av röda bär, körsbär, hallon och björnbär. Mjuk och behaglig smak med mjuka tanniner. Passar bra att dricka till stekta och grillade köttträtter, fågel, lagrad ost samt stekt och grillad fisk. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras ytterligare cirka fem år.



Langhe Arneis DOC Bricco Cappellina 2011

Varunummer: 99147.

Vintyp: Friskt & fruktigt, torrt vitt vin.

Pris: 129 kronor.

Land: Italien.

Område: Piemonte, Langhe.

Druva: Arneis.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🟡 Sötma 🟡

Fruktsyra 🟡

* Ljusgul färg med gröna inslag, mycket stor fruktigt doft med inslag av blommor. Extremt välbalanserad smak med härlig fruktighet. Passar perfekt att dricka som apéritif samt till smårätter, sparris, fisk och skaldjur. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader. Vinet kan sparas ytterligare cirka fem år.

➔ Beställ hem italienska viner

Granqvist Vinagentur har många spännande vinnyheter från Italien. De flesta ingår i beställningssortimentet. Men eftersom det numera går att beställa via systembolaget.se och sedan hämta ut i valfri butik har det också blivit enkelt att handla härifrån. Systembolaget testar nu också hemleverans på flera orter - vilka det gäller framgår på Systemets hemsida. Granqvists kompletta beställningssortiment hittar du i sortimentsfoldern i förra numret och på granqvist-vin.se. För mer information, kontakta oss på telefon 0502-148 88 eller skriv till info@granqvist-vin.se.

Här är förslag på tre toppviner från olika delar av Italien som du kan beställa till påsk:

Roche Rosso Adragna IGT 2010. Fylligt rödvin från Tenute Adragna på Sicilien - en anrik vingård med anor från 700-talet (jo, det stämmer faktiskt). Serveras till kryddiga pastarätter, grillat kött och lagrad hårdost. Nr 71950, pris 119 kr.

Garbole Valpolicella Superiore 2008. Fylligt rödvin från en av Valpolicellas främsta producenter. Passar fint till kött, hårdostar och pasta. Nr 71619, pris 229 kr.

Langhe Rosso DOC "Enrico I" 2009. Fylligt rödvin från Roberto Sarotto i Piemonte. Vinet görs enligt appassimentermetoden och passar bra till kraftigare köttträtter, lagrade hårdostar och blåmögelostar. Nr 71662, pris 321 kr.



ÖL OCH SNAPS TILL PÅSKBORDET



Bayerskt öl passar utmärkt att avnjuta till ägg, Janssons Frestelse, inlagd sill, kålrotslåda och andra läckerheter på påskbordet.

Du som vill komplettera med "en lille en" kan med fördel ha Granqvist Vinagenturs snapsback i beredskap. **En back snaps** innehåller två flaskor à 50 ml vardera av Västknaps, Smålandssnaps, Västgötsnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs kornbrännvin. Backen ingår i ordinarie sortiment. Nr 141, pris 259 kronor för 12 x 50 ml (269 kr fr o m 1 april). Om din Systembutik saknar backen, be att man beställer hem dem. Leverans till butiken ska ske två dagar efter beställning.

Ölen är tre klassiska bier från bryggeriet i Memminger:

Veteöl med mild och fruktig smak och citrustoner (Nr 89456). **Pils** med fin skumkrona och typisk pilsbeska (Nr 89172). **Gold Export**, mjukt underjäst lageröl med diskret sötma och avrundad bitterhet (Nr 89194).

De tre finns i Systembolagets beställningssortiment. Priset är 24,90 per flaska. Säljs endast lådvis, med 20 flaskor i varje låda.

ÄNNU MERA
WHISKY

I fjol lanserade Granqvist en rad whiskypärlor från Scotts Selection - Speyside Distillers mest exklusiva sortiment. Den 1 mars kom det ytterligare en omgång riktiga rariteter. Alla är Caskstrenght och finns i beställningssortiment. Dessa fyra är Single Malt:

- ➔ **Glenallachie 1993, 19 YO**, Nr 85997, pris 999 kr.
- ➔ **Glenlossie 1992, 20 YO**, Nr 85434, pris 1.065 kr.
- ➔ **Mortlach 1990, 22 YO**, Nr 85294, pris 1.065 kr.
- ➔ **Glen Scotia 1991, 21 YO**, Nr 85231, pris 1.075 kr.

Den 1 april kommer en Single Grain:

- ➔ **North of Scotland 1973, 39 YO**, Nr 85048, 1.195 kr.



MUSTIGT FRÅN ALMANSA

Marius Reserva är ett kryddigt, mustigt rödvin från Almansa i sydöstra Spanien. Det har mörkt tegelröd färg, komplex doft med toner av körsbär, hallon, svarta vinbär plommon och viol. Stor, balanserad smak med inslag av mörka bär och lite pepprighet. Passar perfekt till grillat och stekt kött, sallader, kraftigare pastarätter, ostar samt grillade feta fiskar.

Vinet består av druvorna Monastrell (60 procent), Tempranillo (20 procent) och Garnacha Tintorera (20 procent). Produceras av Bodegas Piqueras, som sedan starten 1915 drivs av familjen Bonete.

Vinet ingår i beställningssortimentet och kostar 79 kr (Nr 71921). Enklast beställer du det via www.systembolaget.se/71921

➔ Granqvists produkter i ordinarie sortimentet



Hela sortimentet inkl beställningssortiment hittar du på:

www.granqvist.vin.se/sortiment/sortiment.pdf

QR-koden leder dig direkt dit.

Nedanstående priser gäller från den 1 april 2013.

VITA TORRA VINER

- 6275 Tierra Salvaje Chardonnay 2011 (Kosher), Curico, Centrala zonen/Chile ☞ ☞ ☞ ☞ ☞89:–
- 6762 Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett Trocken 2011, Maindreieck, Franken/Tyskland ☞ ☞ ☞ ☞ ☞89:–
- 99147 Langhe Arneis DOC Bricco Cappellina 2011, Langhe/Piemonte, Italien ☞ ☞ ☞ ☞ (NYHET 2 APR)129:–

VITA HALVTORRA VINER

- 5923 "Dr Faust" Rivaner QbA 2011, Nahe/Tyskland ☞ ☞75:–
- 6274 Edition No 1 Riesling Kabinett 2011, Mosel/Tyskland ☞ ☞ ☞ ☞ ☞89:–
- 6274 Edition No 1 Riesling Kabinett 2011, Mosel/Tyskland (375 ml) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞49:–
- 5042 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2010, Pfalz/Tyskland ☞ ☞ ☞ ☞ ☞99:–
- 5844 FM Riesling QbA 2011 (3-liters box) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞229:–

VITA HALVSÖTA SAMT SÖTA VINER

- 2901 Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2007, Tokaj/Ungern (500 ml) ☞ ☞ ☞169:–
- 4113 Château Fontebride 2009, Sauternes/Frankrike (375 ml) ☞ ☞ ☞ ☞145:–

MOUSSERANDE VINER

- 96067 Stift Klosterneuburg Sparkling Rosé, Donauland, Niederösterreich/Österrike ☞ ☞ ☞ ☞ ☞85:–
- 7395 Champagne Cuvée de Pompadour Brut, Champagne/Frankrike ☞ ☞ ☞ ☞219:–
- 7395 Champagne Cuvée de Pompadour Brut, Champagne/Frankrike (375 ml) ☞ ☞ ☞ ☞129:–
- 77184 Champagne Cuvée de Pompadour Brut Magnum, Champagne/Frankrike (1500 ml) ☞ ☞ ☞ ☞499:–

RÖDA VINER

- 99136 Dolcetto Alba DOC Rochettovino 2011, Alba/Piemonte, Italien ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ (NYHET 2 APR)129:–
- 99137 Barbera d'Alba DOC Ciabot della Luna 2010, Alba/Piemonte, Italien ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ (NYHET 2 APR)175:–
- 99272 Barolo DOCG La Serra 2009, Alba/Piemonte, Italien ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ (NYHET 2 APR)259:–

PORTVIN

- 8026 Krohn Heritage Fine Tawny Port, Douro/Portugal (375 ml) ☞ ☞ ☞99:–
- 7839 Porto Krohn Colheita 1961, Douro/Portugal ☞ ☞ ☞1.499:–

SNAPS, WHISKY OCH GRAPPA

- 293 Västkuistsnaps (500 ml)229:–
- 141 "En back snaps" (12 x 50 ml) – Innehåller 2 miniflaskor av vardera Västkuistsnaps, Västgötasnaps, Smålandssnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum samt Annebergs Kornbränvin269:–
- 278 Drumguish, Scotch Single Highland Malt Whisky279:–
- 371 Grappa di Chardonnay, Piemonte/Italien379:–

Om någon av varorna saknas 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).

SYMBOLERNA HJÄLPER DIG 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 | ☞ | Apéritif |
| ☞ | Nötkött | ☞ | Sällskapsvin |
| ☞ | Lammkött | ☞ | Ostar |
| ☞ | Viltkött | ☞ | Desserter |
| ☞ | Fisk | ☞ | Asiatiskt |
| ☞ | Skaldjur | ☞ | Bufféätter |
| ☞ | Fågel, småvilt | | |



Du läser Vinfos nya, digitala vårnummer!

Du läser just nu Vinfos marsnummer som finns digitalt och endast trycks i en mindre printupplaga. Den tryckta tidningen delas bland annat ut på mässor och andra event under våren.

Vinfo på papper utkommer precis som tidigare tre gånger under året – i maj, september och december.



HELLSTRÖMS VITA FAVORIT

Ett torrt vitt vin från Pfalz i Tyskland som passar fint att dricka på terrassen och till fisk, skaldjur, ljust kött, sallader samt vitmögelse. Det har tagits fram i samarbete med fotbollslegendaren Ronnie Hellström, som länge stod i målet i FC Kaiserslautern i Pfalz. **Villa Tabernus Cuvée White Number 1** görs på druvorna Riesling, Rivaner, Kerner och Silvaner.

Nr 75287, pris 89 kronor i beställningssortimentet.



MOUSSERANDE FRÅN ALSACE

Fira våren med ett glas torrt mousserande från Alsace, det franska vindistrikt som gränsar till Pfalz i Tyskland. **Crémant d'Alsace Brut Sparr** passar också bra att dricka till skaldjur. Sparr, med anor från 1861, ligger i Riquewihr, kanske den mest pittoreska staden av alla i Alsace. Familjeföretaget har även vinodlingar i Sigolsheim och Türckheim.

Nr 77438, pris 119 kronor i beställningssortimentet.

RES MED OSS TILL PORTUGAL



José Falcão Carneiro och hans syster Lolanda driver portvinshuset Krohn.

I höst har du möjlighet att resa med VinContoret till Portugal (25-29 september, pris 14 995 kronor). Där får du bland annat träffa ägarna till portvinshuset Krohn. Det blir flera bussresor i det vackra landskapet utmed Duorofloden och många goda måltider på utvalda restauranger. Resan kräver inga förkunskaper, men däremot ett stort intresse för mat och dryck. Detaljerat reseprogram på vincontoret.se.

GRANQVIST VINAGENTUR

— GRUNDAT 1983 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm
Telefon 0502-148 88, fax 0502-158 88

www.granqvist-vin.se info@granqvist-vin.se

Granqvist Vinagentur importerar och säljer öl, kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen. Försäljning sker till kunder på svenska, norska och finska marknaderna samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget, i Norge via Vinmonopolet och i Finland via Alko. Försäljning till restaurang och grossist sker via Granqvist Vinagentur direkt. I Norge sker försäljning via Vectura. Granqvist Vinagentur tillhandahåller även detaljerad produktinformation samt dryckesförslag till menyer. Företaget samarbetar med Grimsholmens Vin HB och ägs av Västergöthlands Handelshus AB.



Vin CONTORET

— GRUNDAT 2006 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm
Telefon 0200-120 320, fax 0502-158 88

www.vincontoret.se sverige@vincontoret.se

VinContoret drivs av entreprenörer runt om i Sverige som är inriktade på att använda drycken som en kommunikator. Drycken spelar en central roll i vårt arbete, såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i våra lounges/vinkällare. Vi erbjuder lustfyllda provningar av bland annat drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skraddarsydda resor för företag och organisationer. Företaget samarbetar med Handelshuset Sagner & Co AB och ägs av Västergöthlands Handelshus AB.

vinfo

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 19. Utgivning i maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granqvist**, e-post: info@wghh.se. Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0704-44 66 82, e-post: poub@koncis.se. Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, e-post: kub@koncis.se. Produktion: Koncis Affärsinformation AB, Skövde. Tryck: Sörmlands Grafiska, Katrineholm, 2013.

Vill du adressändra eller beställa kostnadsfri prenumeration? Ring 0502-148 88 eller e-posta till pren@vinfo.se



Mer Italien i nästa Vinfo den 24 maj!

I nästa nummer bjuder vi på mer läsning om framstående vinmakare i Italien. Vinfo hälsar på hos *Peter Zemmer* (bilden) i Sydtyrolen och hos *Monte Tondo* i Soave. Vill du prova ett Zemmervin redan nu? Då föreslår vi hans **Chardonnay 2010**, Nr 70291, pris 119 kronor. Finns i beställningssortimentet.



➔ MÖT OSS PÅ MÄSSOR

Träffa oss från Granquist Vinagentur på följande mässor under våren. Kom och prata vin, sprit och Vinfo med oss: **Chateau Grand Cru Örebro** 22-23 mars (conventum.se/cgc). **Wapnö Öl & Whiskymässa**, Halmstad 5-6 april (wapno.se). **Smakfullt** Lidköping 5-7 april (smakfullt2013.se). **Öl- & Whiskymässa Göteborg** 12-13 april (olochwhisky-massa.se). **Luleå Expo Vår** 3-5 maj (luleaexpo.se)



➔ PROVA DE NYA BOXVINERNA!

Har du provat våra två nya boxviner? En torr variant av populära FM Riesling samt ett medelfylligt rödvin från Spanien. Halvtorra FM Riesling från är ett välbekant boxvin sedan flera är tillbaka och brukar få fina vitsord av vinkritikerna.

Nu finns också **FM Riesling Dry** att beställa. Det är en torr variant av det populära vinet från Pfalz i södra Tyskland. Doften är aromatisk med

inslag av mandel, citrusfrukt och gröna äpplen. Vinet, som är smakrikt med aromatisk ton och fin balans, passar utmärkt att servera till sallad, kalvkött, pastarätter samt fisk- och skaldjur. Priset för en treliters box är 229 kronor. Beställ vinet enklast på systembolaget.se/71627.

Den röda nyheten heter **Piqueras Syrah-Monastrell** och kommer från Bodegas Piqueras i Almansa i södra

Spanien. Vinet har en angenäm doft med tydliga inslag av mörka bär, örter och vanilj. Fin, fruktig smak med rund, lång avslutning. Serveras med fördel till grillat och stekt kött, sallader, pastarätter, buffé samt lagrade hårdostar. Det består av druvorna Syrah (55 procent) och Monastrell (45 procent). Priset för en treliters box är 169 kronor. Beställ enklast på systembolaget.se/71125.