

NYHETER OCH
NOTISER OM DRICKER
OCH UPPLEVELSER
DECEMBER 2024

#96

vinfo

NYHET
8 JAN



GRANQVISTS
VINER PÅ
POLET



Silvaner från Franken

WHISKYMENY: KAVRING MED LAXMOUSSE, HÄNGMÖRAD RYGGBIFF MED POTATISKAKA

GRANQVISTS DRYCKER

Detaljerad information om vinerna finns på granqvistbev.no



TORRT VITT TILL SVAMP OCH SPARRIS

SULZFELDER
SILVANER
TROCKEN 2023

NR 18873601 (750 ML)
PRIS 236,80 NOK

Torrt vitt vin från Weingut Brennfleck i Franken i södra Tyskland.

Doft med toner av blommor, gröna äpplen och citrus. Smaken är frisk och fruktig, fin balans mellan syra och sötma. Ett vin som ger vårkänslor året runt, enligt vineriet! Det passar utmärkt att dricka till fisk, lättare köttträtter, svamp, vårens sparris och många vegetariska rätter.

Weingut Brennfleck grundades redan för mer än 400 år sedan och är ett av de äldsta vinerierna i Franken. I dag leds företaget av 13:e generationen, Susanne och Hugo Brennfleck. Druvodlingarna ligger i bästa lägen på de vidsträckta sluttningarna utmed floden Main i området runt orten Sulzfeld.



”MEGET GODT KJØP”

ANNA-LENA
SILVANER
TROCKEN 2022

NR 126481 (750 ML)
PRIS 239,90 NOK

Torrt vitt vin från Weingut Brennfleck i Franken i Tyskland. Det har fått sitt namn från Anna-Lena, vinfamiljens äldsta dotter. Silvanerdruvorna har vuxit i hårt selekterade odlingar på sluttningarna utmed floden Main.

Doften är nyanserad med inslag av mandarin, persika, honung och kryddor. Smaken är fruktig med toner av persika, mandarin, honung, citrus och kryddor. Passar till sparris i alla varianter, fisk, skaldjur, fågel, kalvkött och matiga sallader.

Vinet har fått höga betyg av flera norska media. ”En god och typeriktig ikke veldig kompleks men passe fyldig Silvaner som tåler 5–6 år. Meget godt kjøp”, skriver exempelvis Aperitif.

Magasinet Godt ger vinet allra högsta betyg, sex poäng.

VITT VIN

- 18873601 Sulzfelder Silvaner Trocken 2023, Franken/Tyskland **(NYHET)** 🍷 🍷 🍷 236,80 NOK
- 126481 Anna-Lena Silvaner Trocken 2022, Franken/Tyskland 🍷 🍷 🍷 239,90 NOK

RÖTT VIN

- 6289 Egri Merlot 2020, Egri/Ungern 🍷 🍷 🍷 139,90 NOK
- 16786901 Château Marguesin de Clotte 2021, Bordeaux/Frankrike 🍷 🍷 🍷 190,40 NOK



PÅ VINMONOPOLET



KLASSISKT RÖTT FRÅN UNGERN

EGRI
MERLOT
2020

NR 6289 (750 ML)
PRIS 139,90 NOK

Klassiskt rödvin från det expansiva Egriområdet öster om Budapest i Ungern. Producenten heter Tarkanybor – ett ambitiöst privatägt vinhus som har sina odlingsmarker runt omkring byn Felstárkány strax utanför staden Egri.

Vinet består av Merlot-druvor från relativt unga planter, ungefär 5–10 år gamla. Det resulterar i ett vin med god fruktighet och en behaglig rondör i smaken. En viss restsötma gör att vinet passar utmärkt att dricka till kryddstarka orientaliska rätter, starkt kryddade köttretter, asiatisk mat och kalla bufféretter. Egri Merlot är även ett umärkt sällskapsvin som bör serveras vid 18–20 grader. Det kan sparas några år men vinner ej på lagring.



MEDELFYLLIGT RÖDVIN FRÅN BORDEAUX

CHÂTEAU
MAGRESIN
DE CLOTTE 2021

NR 16786901 (750 ML),
PRIS 190,40 NOK

Ett medelfylligt rödvin från Château Magresin i Bordeaux i västra Frankrike. Slottet, med anor från 1780-talet, ligger i hjärtat av appellationen Castillon Côtes de Bordeaux, tjugo minuters bilfärd från Saint Emilion.

Vinet är en blend av druvarna Merlot (70 %), Cabernet Franc (18 %), Cabernet Sauvignon (10 %) och Malbec (2 %).

Det har en angenämt kryddig doft med toner av mörka bär och paprika. Smaken är lätt kryddig med inslag av mörka och röda bär, paprika, örter, cederträ och fat.

Château Magresin de Clotte 2021 passar fint att dricka till de flesta rätter köttretter. Lämplig serveringstemperatur är 18–20 grader.

vinfo

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, SE-522 34 Tidaholm.
Årgång 30. Ansvarig utgivare: **Johan Granqvist**, e-post: info@wghh.se.
Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, povb@mediagram.nu.
Produktion: Mediagram AB, Sverige. Omslagsbild: **Weingut Brennfleck**.

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

Argentinskt Fairtrade-vin till kött och feta fiskar

Finca Monteflores Cabernet Franc 2022 är ett Fairtrade-certifierat rödvin från Argentina som passar fint till vinterns kötträtter, pasta med tomatbaserade såser, grönsaksspett och fet fisk.

Finca Monteflores är namnet på Alta Vista Wines Fairtrade-certifierade viner. Vineriet ligger i Mendoza i västra Argentina vid foten av Anderna.

Det är vanligt med Fairtrade för bananer, blommor, bomull, kaffe och kakao. I vinvärlden förekommer certifieringen främst i länder med utbredd fattigdom som Argentina, Chile och Sydafrika.

–Alta Vista är ett av få vinerier i Argentina som är Fairtrade, säger exportchefen Lautaro Aporta. Vi arbetar med flera rättviseprojekt som bland annat innebär att våra vingårdsarbetare ska kunna ta en mer aktiv del i närsamhället. Till exempel har arbetarna med vårt stöd startat en förening där de själva beslutar vad premiepengarna som betalas ut från Fairtrade ska användas till.

ALTA VISTA GRUNDADES ÅR 1998 av entreprenören och vinmakaren Patrick d’Aulan. Tack vare hans stora nätverk i branschen är det ett mångkulturellt team som i dag leder arbetet i Alta Vistas topputrustade produktions- och lagringslokaler och även i vinodlingarna, vars areal omfattar drygt 120 hektar.

Cabernet Franc-druvorna till vinet som nu finns på Systemet odlas i en av de högst belägna vingårdarna vid Andernas fot. Där är jorden rejält stenig och torr och utan droppbevattning från snösmältningen i bergen skulle det



vara svårt att odla druvor i området.

–Vinet speglar sitt terroir på ett mycket bra sätt. Skördeuttaget är lågt och druvorna från en vinstock räcker ungefär till en och en halv flaska färdigt vin med stor koncentration och komplexitet, säger Lautaro Aporta.

Finca Monteflores Cabernet Franc 2022 är ett utmärkt vin till de flesta rätter av rött kött, pasta med tomatbaserade såser och feta fiskar. Doften är aromatisk med toner av röda frukter, örter och röd paprika. Smaken är rund och solid med stor fruktighet och lång finish. Lämplig serveringstemperatur: 14–18 grader.

Nr 77686, pris 149 kr i beställnings-sortimentet. Du beställer vinet enklast via granqvistbev.se/77686

FAIRTRADE I VINVÄRLDEN

- Minimipriset måste täcka kostnaden för hållbar vinproduktion. När världsmarknadspriset är högre än minimipriset ska detta betalas. Priset för ekologiska druvor och vin är högre.
- En premie för råvaran ska betalas ut till en pott som de anställda bestämmer över. Premien ska gynna verksamheten och/eller lokalsamhället. Vindruvspremien har bland annat använts till sjukvård, vattenrening, skolor och skolmaterial.
- Tydliga begränsningar i användningen av kemikalier och hälsofrämjande åtgärder för de anställda.
- Krav på att säsongsanställda och fastanställda har samma löneförutsättningar och samma arbetsuppgifter.
- Förbud mot barnarbete.
- Krav på långsiktiga handelsrelationer.



Skördemogna
Cabernet Franc-druvor.

Fruktigt vin från foten av Alperna

Les Rocailles Roussette de Savoie 2022 från Maison Philippe Viallet är en nyhet i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment. Det är ett torrt vitt vin som görs på den gröna druvan Altesse. Den går också under namnet Roussette och har fått ge namn åt appellationen Roussette de Savoie i östligaste Frankrike, vid foten av Alperna. Altesse odlas sedan lång tid tillbaka i den västra delen av Savoien och är den enda druvsort som enligt franska vinregler får odlas inom appellationen (odlingsområdet). Druvorna mognar sent på hösten och skalet får då en rödaktig färgton, därav namnet Roussette.

Les Rocailles Roussette de Savoie 2022 är honungsgult, doften fräscht fruktig med toner av päron, persikor, exotiska frukter och hasselnötter. Rund och fyllig smak med inslag av kanderade frukter. Det passar fint att dricka till fisk, skaldjur och lättare kycklingrätter.

DRUVORNA KOMMER FRÅN odlingen Les Rocailles vid foten av det 1.933 meter höga Mont Granier i Chartreuse-bergen, vars silhuett pryder etikettens övre del.

Maison Philippe Viallet grundades 1966 av Marcel och Yvonne Viallet. Efter att ha jobbat tillsammans i en han-

delsträdgård fick de möjlighet att köpa den 2,5 hektar stora druvodlingen Clos Réserve i Apremont och sadlade om till vinmakare. 1982 började

äldste sonen Pierre i företaget och 1985 fick han sällskap av lillebror Philippe som precis avslutat sin vinutbildning i Beaune i Bourgogne. I dag leder han företaget.

UNDER ÅREN HAR PHILIPPE VIALLET köpt upp ett antal odlingar i Roussette de Savoie och vinarealen omfattar nu 118 hektar i de bästa lägena. I slutet av 1990-talet tog han också initiativ till ett kooperativt samarbete i området. Fler än 70 vinmakare med drygt 300 hektar odlingsmark ingår i samarbetet som bland annat omfattar en modern, miljövänlig produktionsanläggning.

Vinerna lagras i ett hus byggt i trä enligt passivhusmetoden och behöver tack vare god isolering vare sig värme eller kylning för att hålla temperaturen. En stor del av elbehovet kommer från solpaneler.

Nr 92216, pris 199 kr i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment.



Philippe Viallet

NYHET



Oxfordbubblor á la Champagne

Granqvist Beverage House lanserar tre mousserande viner från Hundred Hills Winery i Oxfordshire i England. De görs på klassiska champagnedruvor som odlas i de magra kalkjordarna på kullarna i det pastorala landskapet väster om London.

Hundred Hills lanserade sina första viner i slutet av 2020. Men redan 2009 påbörjade Fiona och Stephen Duckett det arbete som skulle ge resultat på flaska först elva år senare. Efter framgångsrika karriärer inom it och medicin drömde de om att satsa på vinproduktion någonstans i södra England. Helst skulle det vara mousserande viner som i Champagne. De tog hjälp av Michel Salgues – legendarisk vinmakare hos det franska champagnehuset Roederers anläggning i Kalifornien – för att lokalisera det bästa området för odling av druvorna Pinot Noir och Chardonnay.

Efter tre års kartläggning av kalkjordar och mikroklimat på över 100 platser fick Ducketts möjlighet att köpa 17 hektar mark i Stonor Valley mellan Oxford och Henly. Här visade sig markförhållandena vara näst intill identiska med de bästa lägena i Champagne i Frankrike.

De krithaltiga jordarna i dalen borgar för god dränering och är dessutom bra på att hålla värmen. Samtidigt är de omgivande lövskogarna ett skydd från frost och kalla vindar och det sägs att mikroklimatet i trakten i dag påminner om hur det var i Champagne i början av 1980-talet.

VÅREN 2014 BÖRJADE FIONA OCH Stephen Duckett sätta de första vinplantorna. De tog hjälp av sina respektive familjer samt druvodlingsexperter från Bourgogne och Champagne. Arbetet fortsatte de två kommande åren och totalt sattes 84.000 plantor fördelade 50/50 på Chardonnay och Pinot Noir. Av respektive druvsort odlar de fem olika kloner av Chardonnay och fyra kloner av Pinot Noir.

Parallellt med sökandet efter det bästa vingårdsläget gick Stephen Duckett i lära hos Michel Salgues och när vinifieringsanläggningen stod klar 2016 var han redo att ta fullt ansvar för produktionen.



Fiona och Stephen Ducketts vineri ligger i en dalgång i det vackra landskapet i Oxfordshire i södra England.

Hundred Hills räknar sig som en Boutique Wine Estate, det vill säga ett vineri som producerar autentiska viner på ett hantverksmässigt vis och som tar stor hänsyn till natur och miljö. Med andra ord går kvalitet före kvantitet i alla led.

Druvorna handplockas, pressas och vinifieras var för sig och respektive växtplats framgår av en karta på baksidesetiketten. Efter en inledande jäsnings i ståltankar får vinerna utvecklas vidare i franska ekfat á 2.200 liter. Precis som i Champagne balanseras sötman genom dosage, vilket innebär att en liten andel sötare vin tillsätts. Men det sker i minsta möjliga mån.



Hundred Hills upptäcktes snabbt av brittiska toppkrogar och i dag serveras vinerna på fler än 40 stjärnkrogar. Bland dem finns närliggande Le Manoir aux Quat'Saisons, men också världskända ställen som The Fat Duck, Alain Ducasse, The Ritz och The Dorchester.

– Våra viner serveras också på Ekstedt at the Yard i London och Hjem utanför Newcastle, som drivs av den svenske kocken Alexander Nietosvuori, säger Rupert Crick, försäljningschef på Hundred Hills, som med stort intresse ser fram emot lanseringen i Sverige.

TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN FOTO HUNDRED HILLS



HILLSIDE NO.3 2019

Mousserande vin på Pinot Noir (65 %) och Chardonnay (35 %) som plockades i början av november efter mer än 120 dagars mognadstid. Det är smakrikt och välbalanserat med angenäm mousse och toner av shortbread, mogen citrusfrukt, äpple, mirabellplommon, vita persikor och grillad ananas. Vinet har ett långt avslut med toner av citronpaj. Passar utmärkt till sparris, smakrika krämiga ostar, dumplings och marulk. Lämplig serveringstemperatur: 9–10 grader. Nr 75101, pris 539 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/75101

PREAMBLE NO.2 2019

Mousserande vin på Pinot Noir (54 %) och Chardonnay (46 %) som plockades efter mer än 100 dagars mognadstid. Vinet är mycket fräscht och friskt med inledande toner av zest från mogna citroner och passionsfrukt som följs av gula äpplen, nektariner och ananas. Lagringen i ekfat bidrar med typiska inslag av vanilj och honung. Perfekt att avnjuta till exempelvis pumpa och rätter lagade över öppen eld som hos Niklas Ekstedt samt Västerbottensost och liknande hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 9–10 grader. Nr 77309, pris 499 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/77309

BLANC DE BLANCS 2019

Mousserande vin på Chardonnay-druvor som vuxit på områdets högsta kullar, 185 meter över havet. Det bjuder på intensiva toner av zest från mogna citroner, lime och yuzu med fin mineralitet och umami i avslutningen. Vinet har en stor utvecklingspotential och kan lagras i årtionden. Det klassas som bästa engelska Blanc de Blancs av vinrecensenten Jancis Robinson och passar fint att dricka till sushi och sashimi, ostron, pilgrimsmusslor och skalddjur av alla sorter. Lämplig serveringstemperatur: 9–10 grader. Nr 75558, pris 649 kr. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/75558

Klargrön bitter med smak av 20 örter

TIPS TILL GLÖGGMINGEL OCH JULFEST

På granqvistbev.se hittar du drinkarna "En grön jul" och "Tomtenissen"!

Aperitivo Green P31 är en spännande nyhet i vårt sortiment. Den klargröna drycken, som är smaksatt med tjugo örter, är en hyllning till Marco Polo och legendariska Caffè Pedrocchi i Padua i Italien.

Aperitivo Green P31 är huvudingrediens i Green Spritz som blivit en favorit på barer i området runt Venedig i nordöstra Italien. Den smaksätts med 20 välutvalda medicinska och smakarika örter, bland annat malört, kamomill, kryddnejlika, kanel, ingefära, koriander och tamarind.

Aperitifen är en hyllning till Caffè Pedrocchi i Padua, grundat år 1831. Under två års tid fick gästerna testa olika recept och den slutliga versionen fick också godkänt av en grupp gondoljärer i Venedig. De är kända för att vara flitiga spritzkonsumenter!

2017 lanserades P31 på kaféet och snart också runt om i Norditalien. P:et står för Pedrocchi, men är också en blinkning till Venedigs store son Marco Polo. 31 är antalet ingredienser i det hemliga receptet. Det enda som är offentligt är de 20 örterna.

P31 används framför allt som bas i en läckert grön "Green Spritz". På granqvistbev.se finns fler spännande drinkar med P31 som bas, bland annat "En grön jul" samt "Tomtenissen".

Nr 77169, pris 199 kr (700 ml) i Systemets beställningssortiment. Beställ enklast via granqvistbev.se/77169



GREEN SPRITZ

2 delar Aperitivo Green P31

3 delar mousserande vin,
t ex Solo Cava Brut Organic
(Nr 51684)

1 del soda eller mineralvatten
färsk lime
isbitar

Häll isbitar, P31 och soda direkt i ett glas på fot. Droppa i några droppar färsk lime och tillsätt slutligen det mousserande vinet. Dekorera med skivad lime, gurkskiva eller äppleskiva samt en kvist rosmarin.

Nyårsbubblare!

Här tipsar vi om fyra goda mousserande viner i olika prisklasser som passar perfekt att beställa hem till nyårsfirandet. **Gott Nytt År!**



Också som
Magnum,
Nr 54825,
749 kr

HATON BRUT RÉSERVE

Torr champagne från det familjeägda vineriet Haton i Damery. Den görs på druvorna Pinot Noir (35 %), Petit Meunier (35 %) och Chardonnay (30 %). Efter att ha lagrats minst tre år på jästfällningen bjuder den här champagnen på en stor doft av vita persikor och apelsinblom. Smaken är fylligt generös med perfekt mousse och lite rostat bröd i tonen. Servera Haton Brut Réserve som apéritif samt till ostron, skaldjur och fisk. Nr 77570, pris 379 kr i beställningssortimentet. Beställ via granqvistbev.se/77570



PREMI SECCO

Riktigt prisvärt, halvtorr mousserande från Moseldalen i Tyskland som görs på en blend av olika gröna druvor, bland annat Riesling. Premi Secco bjuder på en fruktig doft med lätta mineraltoner, smaken är angenämt fruktig med perfekt mousse. Passar fint att dricka som apéritif – då ska det vara välkylt – samt till bufféätter och skaldjur. Nr 87077, pris 119 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/87077




SOLO CAVA BRUT ORGANIC

Torr, mousserande från Los Marcos i Spanien. Perfekt att servera som fördrink och till lättare rätter, gärna med fisk och grönsaker. Vinet är ekologiskt och har intensiv doft av päron och äpplen med toner av lime. Smaken är fräsch med väl integrerad syra. Solo Cava framställs av druvorna Macabeu (75 procent) och Chardonnay (25 procent). Nr 51684, pris 169 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/51684



CRÉMANT D'ALSACE COMÈTE ORGANIC

Torr mousserande från byn Wettolsheim i Alsace i nordöstra Frankrike. Gott att dricka som apéritif, till sushi, rökt lax, skaldjursrätter och ostron men även till de flesta milda dessertostar. Det har en angenäm blommig doft och fruktig delikat smak med fin mousse. Vinet är såväl ekologiskt som biodynamiskt certifierat. Nr 73043, pris 209 kr i beställningssortimentet. Beställ via granqvistbev.se/73043



Vinodlingarna omges av träd och buskar som lockar pollinatörer och andra nyttoinsekter.

FAMILJEN LANGE HAR STÄNDIGT GRÖNT FOKUS

En fyllig Zinfandel gjord på druvor från gamla vinstockar är vinterns nyhet från LangeTwins. Det ambitiösa familjevineriet i Lodi har i år fått den prestigefulla utmärkelsen California Green Medal Leader Award för sitt ständiga fokus på miljövänlighet och social rättvisa.

California Green Medal delas ut till vinföretag som arbetar hållbart och i samklang med naturen. LangeTwins får utmärkelsen i klassen ledarskap för sitt stora engagemang när det gäller återställande av naturliga miljöer, solenergiteknik och sin satsning på att utbilda ungdomar i närområdet i praktisk miljövard.

Organisationen California Sustainable Winegrowing Alliance's (CSWA), som delat ut gröna medaljer sedan 2014, lyfter också fram det viktiga arbete familjen Lange gör för att öka den biologiska mångfalden i samarbete med grannarna. Bland annat arrangerar vineriet bokklubbar, lunchträffar och olika sportevent som ökar sammanhållningen på ett förtjänstfullt sätt.

– Det är verkligen en stor ära att få utmärkelsen,

säger Joe Lange. Långt innan den här typen av certifieringsprogram blev vanliga hade vi fokus på hållbarhet i alla led för att förbereda inför kommande generationer.

Familjen Lange är sedan länge väl rotad i bygden. Redan för 150 år sedan var Maria och Johann Lange välkända för sina fina vattenmeloner. År 1916 planterades de första druvorna.

Sedan mitten av 1970-talet drivs företaget av tvillingarna Randall och Bradford Lange – som är till förväxling lika varandra. De är gifta med Charlene respektive Susan och har fem barn: Marissa, Aaron, Philip, Kendra och Joe (Joseph).

NÄR DET VISADE SIG ATT SAMTLIGA barn var intresserade av att jobba med vin beslöt familjerådet att det var tid att bygga ett eget vineri istället för att sälja

Familjen Lange jobbar aktivt för att även de yngre generationerna ska vara delaktiga i arbetet på vineriet.



druvorna till andra vinproducenter. 2006 öppnade vinanläggningen som i dag är en av de mest moderna och miljövänliga i Kalifornien.

Bland annat är LangeTwins Winery nästan självförsörjande på el, tack vare de dubbelsidiga solpanelerna som installerats i vinodlingarna. Mini-merat svinn och ständigt hållbarhetstänk är en självklarhet.

CARICATURE OLD VINE ZINFANDEL 2019

Ett fylligt, kryddigt och mustigt rödvin som till största delen görs av Zinfandeldruvor, men även mindre andelar av Aglianico, Barbera, Petit Sirah, Sangiovese, Tannat och Teoldego. Det har en generös, intensiv doft av mogna björnbär och mörka hallon. Smaken är saftig med inslag av björnbär, körsbär och viss kryddighet. Passar utmärkt till stekt och grillat kött, viltgrytor och lagrade hårdostar. Nr 56995, pris 220 kr. Beställ enklast på granqvistbev.se/56995

NYHET



Tidigare i år fick Lange Twins Winery ta emot California Green Medal Leader Award för sitt hållbarhetsarbete i klassen ledarskap.



Familjen Lange har också varit drivande i arbetet med att skapa Lodireglerna, de kaliforniska vinodlarnas certifierade hållbarhetsprogram.

Joe Lange började i vineriet 2007 efter studier i USA och Australien. Efter examen i affärsinriktad vinodling och vinproduktion på hemmaplan och läste därefter oenologi (vinlära) på universitetet i Adelaide. I dag är han exportchef och ansvarar bland annat för kontakterna med Sverige.

Det nylanserade vinet rekommenderar han till vinterns familjemiddagar:

– Med tanke på Caricatures fina fruktighet, toner av rostade kryddor och den sammetslena finishen skulle jag servera vinet exempelvis till lammstek med rotfrukter.



**HÄNGMÖRAD RYGGBIFF MED
POTATISKAKA OCH GRÖNPEPPARSÅS**

Whisky till maten!

En whisky på maten brukar vara det vanliga. Men varför inte dricka whisky till maten? Här serverar Nichlas Fransén, kock hos VinContoret i Tidaholm en meny som helt går i whiskyns tecken. På nästa uppslag serverar konditor Linda Fransén espresso- choklادتårta som passande dessert. **Whiskytips på sidan 15.**

4 PORTIONER**RYGGBIFF**

4 × 150 g ryggbiff
 1 msk rapsolja
 1 msk smör
 1 kvist rosmarin
 salt och peppar

Ta fram köttet i god tid så det hinner bli rumsvarmt. Värm upp en stekpanna och lägg i en stor klick smör och olja. Vänta tills smöret tystnat, och lägg sedan i köttet och bryn tills det får fin färg. Dra sedan ner temperaturen till medelvärme på plattan och lägg i en kvist rosmarin och stek köttet till en innertemperatur på cirka 55 grader för medium. Ös under tiden du steker. Låt köttet vila 5 minuter på en tallrik under handduk.

MILLEFUILLEPOTATIS (POTATISKAKA)

1 kg fast potatis
 75 g smör
 4 kvistar färsk timjan eller 2 msk torkad
 salt och peppar

Börja med att smälta smöret tillsammans med timjan. Smaka av med salt och peppar (det ska kännas lite för salt). Skiva potatis tunt i maskin eller med mandolin. Blanda potatis och smör i en skål. Det ska bli smör på alla potatisskivor.

Lägg potatisen i en form. Det är inte så noga hur de läggs i formen men det översta lagret ska vara så jämnt som möjligt. Lägg ett bakplåtspapper över potatisen och täck sedan ytan med ytterligare en form. Baka i 190 grader i ugn tills potatisen är mjuk, det tar cirka 40 minuter.

Ta ut från ugnen. Lägg en tyngd över potatisen och ställ i kylan minst 2 timmar, helst över natten. Ta potatisen ur formen och skär i valfri form. Stek bitarna fräsiga, eller värm i ugn på 220 grader i 10 minuter.

SALTBAKADE RÖDBETOR

3 färska rödbetor
 400 g grovsalt
 1 msk smör
 färsk eller torkad timjan

Lägg rödbetorna i en form och håll på grovsalt. Det behöver inte täcka betorna. Baka i 200 grader i ugn tills de är mjuka. Låt betorna svalna en stund innan du tar av skalet och delar dem i bitar. Bryn dem snabbt i timjan och smör i en stekpanna. Klara att serveras.

GRÖNPEPPARSÅS

1 burk avrunnen grönpeppar i lag
 1 hackad schalottenlök
 20 g smör
 5 cl whisky
 2 dl oxford
 2 dl grädde
 1 msk gorgonzola eller blåmögelost
 Salt och peppar

Fräs lök och grönpeppar i smör tills löken mjuknar, håll sedan på whisky och låt den koka in i löken. Tillsätt fonden och låt koka ner till hälften. Häll i grädde samt gorgonzola eller blåmögelost och smaka av med salt och peppar och eventuellt lite mer ost. Koka ner såsen till önskad konsistens eller red den med maizena.

**KAVRING
MED LAXMOUSSE****4 PORTIONER**

250 g varmrökt lax
 2 msk hackad gräslök
 2 msk hackad dill
 400 g philadelphiaost
 salt och peppar
 eventuellt lite pepparrot

4 skivor rågbröd
 40 g löjrom eller tångkaviar
 lime
 dill

Blanda alla ingredienser förutom löjromen och smaka av med salt och peppar. Tillsätt eventuellt lite pepparrot. Låt stå kallt ungefär 1 timme. Skär till bröden till valfri form, lägg på laxmoussen och toppa med löjrom eller tångkaviar. Avsluta med att lägga på en klyfta lime.

1 TÄRTA, 8–12 BITAR**TÄRTBOTTNAR**

2 dl mörkt muscovadosocker
 4 dl strösocker
 3 dl kakaopulver
 6 dl vetemjöl
 4 ägg
 1 tsk salt
 2 tsk bikarbonat
 2 tsk bakpulver
 3,5 dl mjölk (3%)
 3,5 dl starkt kaffe (gärna espresso)
 1½ dl rapsolja

Smöra och klä en springform á 26 cm. Sätt ugnen på 170 grader (160 grader vid varmluft). Blanda de torra ingredienserna och se till att alla klumpar är borta. Tillsätt varmt kaffe, mjölk, ägg och olja. Rör ihop till en slät, lös smet. Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen i cirka 40–45 minuter. Låt svalna och dela sedan kakan så det blir tre lika tjocka bottnar.

MOCCAFYLLNING

500 g mörk choklad, 70 % kakaohalt
 5 dl grädde (40%)
 100 g glykossirap
 1 dl starkt kaffe (gärna espresso)
 50 g rumstempererat smör

Hacka chokladen och lägg i en skål. Koka upp grädden med glykossirapen och håll detta över chokladen tillsammans med kaffet. Rör om tills all choklad smält.

Låt blandningen vila 20 minuter och mixa sedan i smöret. Ställ i kylen tills den kallnat. Ta fyllningen från kylen och vispa i 2 minuter med elvisp tills den blir fluffig. Lägg en botten på ett fat och bred ut lite av fyllningen, gör samma sak med de andra bottnarna. Dekorera runtom med ganache.

BLODAPELSINCURD (4 DL)

1 dl blodapelsinsaft
 skal från 2 blodapelsiner
 1,5 dl strösocker
 2 äggulor
 1 helt ägg
 50 g smör som är skuret i mindre bitar

Häll saft, skal, socker samt ägg i en metallskål och ställ den över en kastrull med sjudande vatten. Rör om hela tiden så inte ägget koagulerar. När curden tjocknat, sila över den i en annan skål. Låt svalna 5 minuter och mixa sedan i smöret med en stavmixer.

Blodapelsincurden är klar när den svalnat. I tätslutande burk står den sig minst 1 vecka i kylskåp.

MUSTIG CHOKLAD- OCH MOCCATÄRTA MED BLODAPELSINCURD



Skär upp bitar med varm, vass kniv. Håll lite blodapelsincurd (ej med på bilden) runt tårtbiten. Servera med en liten kopp espresso eller annat starkt kaffe – och whisky.

Drycker till menyn



Till
förrätt

Till
varmrätt

Till
tårta

Staile Uisge The Drum Single Highland Malt

Vårt eget whiskymärke som produceras hos ett av de bästa destillerierna i högländerna. Finessrik doft med inslag av frukt, malt och torv. Mild och rund smak med fruktig finish. Passar också som apéritif, digestif, på egen hand och till en bit mörk choklad. Nr 86666, pris 299 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/86666

Kallfelz Sensus Riesling 2019

Torr vitt vin som görs på Rieslingdruvor från de högsta och brantaste odlingarna i Mosel. Producenten Weingut Kallfelz är en av de främsta i regionen. Vinet är friskt och fruktigt med toner av tropiska frukter. Fin balans mellan restsötma och syra. Nr 70099, pris 167 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/70099

Highland Park 2003 Single Malt 20 YO Duncan Taylor Single Cask

Högklassig whisky från ett av Skottlands mest kända destillerier och som tappats av *independent bottler* Duncan Taylor. Whiskyn, som ingår i deras exklusiva "Single Cask Collection", har en angenäm doft av sultanrussin, clementiner, vaniljfudge och lätt rök. Smaken med toner av marmelad, ljungrök, ek, mörka russin, mjukt läder och farinsocker. Passar också att avnjuta efter kaffet eller kanske till en cigarr. Nr 85135, pris 3.395 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/85135

Richard Hamilton Little Road Shiraz 2020

Fylligt rödvin från regionen McLaren Vale i södra Australien. Fruktig doft med inslag av plommon, svartpeppar och cederträ. Fruktig, fyllig och elegant smak med mjuka tanniner. Utmärkt även till pastarätter och smakrika vegetariska rätter. Nr 51405, pris 199 kr i beställningsortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/51405

Benriach 2011 Peated Single Malt 8 YO Duncan Taylor Dimensions

Högklassig whisky från anrika Benriach Distillery och som tappats av *independent bottler* Duncan Taylor. Det mesta av destilleriets produktion går till olika blends inom Chivasgruppen. 8-åringen har en lätt doft med fruktiga toner. Smaken är blommig och fruktig med toner av karamell och lite rök. Passar fint även som apéritif och till mörk choklad. Nr 80402, pris 1.099 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/80402

Dalva Porto Tawny Reserva Organic

Ekologiskt portvin med angenäm doft av vilda bär, nötter, russin och mandel. Stor koncentrerad smak med inslag av mogen frukt och mörka bär. Perfekt att servera även till nötter, frukt, bakverk, crème brûlée, mörk choklad samt ost. Nr 72745, pris 142 kr. Du beställer enklast via granqvistbev.se/72745

Italienska viner är alltid rätt! Men det finns ju en hel del att välja på. Här tipsar vi om röda pärlor från våra samarbetspartners i Valpolicella, Piemonte och på Sicilien. Köp hem för egen del eller ge bort som kluckande julklappar eller nyårspresenters.

Italienska **röda** pärlor från norr och Sicilien

Sera Syrah da Uve 2021 Leggermente Appassite

Medelfylligt ekologiskt rödvin från Aussuli Bagli på västra Sicilien. 30 procent av druvorna i vinet har fått torka några veckor enligt appassimento-metoden. Det är samma metod som används för Amarone och Ripasso i Norditalien. Resultatet är ett vin med intensiv, djup doft med toner av orientaliska kryddor och karamell. Välbalanserad, kryddig smak med angenäm syra, toner av mogna röda frukter och plommon. Utmärkt till stekta och grillade kötträtter.

Nr 59413, pris 179 kr i beställningssortimentet.
Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/59413

Barolo DOCG La Serra 2020

Fylligt rödvin från familjevineriet VoerzioMartini i Piemonte, som sedan snart tio år drivs av tvillingarna Federica och Mirco Martini. De tog över vineriet efter den legendariske Gianni Voerzio, när han drog sig tillbaka efter över 50 år som vinmakare. Årgång 2020 bjuder på en intensiv doft med inslag av röd frukt, färsk jordgubbssylt och björnbär. Smaken är nästan överdådlig i sin kraft – rik och med rätt tanninbalans. Druva: 100 % Nebbiolo som efter traditionell jäsningslagrings tre år i nya ekfat och därefter två månader på flaska. Passar utmärkt att dricka till kraftiga kötträtter, vilt, smakrika pastarätter och vällagrade hårdostar.

Nr 72982, pris 419 kr. Du beställer vinet enklast via granqvistbev.se/72982



På sluttningarna runt La Morra i Piemonte har VoerzioMartini sina druvodlingar.



6
flaskor3
flaskor

Beställ hem en hel låda Valpolicella-klassiker!

Scriani Valpolicella 2018 Classico "Rosso de Laura"

Den stora lådan innehåller sex flaskor **Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2018** från Scriani i Fumane i Valpolicella. Familjevineriet är ett av de främsta i området mellan Gardasjön och Verona.

"Rosso de Laura" är en blend av de blå druvorna Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina och Osoleta. Efter skörd jäser de med skalet på i 15 dagar innan vinmusten pumpas över i ekfat för att mogna i 12 månader innan flasktappning och ytterligare lagring.

Vinet har en finstämd doft med inslag av plommon, mörka bär och körsbär. Smaken är fruktig med inslag av mörka bär och örter. Det är utmärkt att dricka till grillade och stekta köttretter av nöt, gris och lamm samt lagrad hårdost, matiga sallader och kryddade pastarätter.

Nr 78759, pris 1.206 kr för 6 flaskor. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/78759

Scriani Amarone, Ripasso och Valpolicella Classico

Den lilla lådan är en fin julklapp till dig själv eller till vännerna som älskar kraftiga, fruktiga rödviner.

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

Ripasso och Amarone framställs av druvor som får torka i upp till tre månader innan de pressas. Till skillnad mot många andra vinerier i området torkar Scriani druvorna i egen regi.

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

Nr 76019, pris 855 kr för 3 flaskor. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/76019

Här är Granqvist

KALIFORNISKT TILL DET MESTA I KÖTTVÄG

Ivory & Burt Red Blend 2018 är ett fylligt, smakrikt vin från Kalifornien som görs på de blå druvarna Syrah, Petit Sirah och Cabernet Sauvignon. För att mjuka upp och skapa mesta möjliga fruktighet till-sätts också en liten del av den gröna druvan Viognier. Smaken bjuder på mogna mörka bär och ett friskt kryddigt avslut med runda tanniner. Perfekt till de flesta köttretter, lagrad hårdost samt bufféer.

Nr 2497, pris 169 kr. Du beställer enklast via granqvistbev.se/2497

DUBBELT LAGRAD IRLÄNSK WHISKEY

Glendalough Double Barrel Cask Strength – buteljerad med en alkoholstyrka på 61,3% – är en fantastisk hyllning till det arv och ursprung av hantverksdestillering som har varit en del av den irländska kulturen i århundraden. Efter inledande lagring i gamla amerikanska bourbonfat flyttas den här whiskeyn till "first fill"-premiumfat som tidigare använts för Olorososherry i Montilla i Spanien. Fin doft av mörk frukt, nötter och citrus. Smaken är söt och mjuk med inslag av körsbär och honung. Varma toner av ingefära i finishen. Avnjuts som bäst som den är eller "on the rocks".

Nr 84759, pris 895 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/84759

21-ÅRIGT PORTVIN TILL JULENS GOTTER

Porto Krohn Colheita 2003. Fylligt, rött starkvin från ett av de bästa portvinshusen. Vinet, som buteljerades 2021, bjuder på stor doft med toner av karamell och torkade frukter. Smaken är stor och koncentrerad med tydlig syra och inslag av peppar och choklad. Passar fint att avnjuta till choklad, nötter, ost, fik, patéer, och desserter med torkade frukter, honung och nötter.

Nr 54879, pris 399 kr. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/54879



NYHET

ts julklappstips!



NOBEL CHAMPAGNE TILL OSTRON OCH SKALDJUR

Champagne Noël Haton Noble Vintage 2018 är en passande kluckande klapp till alla som uppskattar äkta Champagne! Doften är öppen och söt med inslag av persika, aprikos och plommon. Intensiv, fruktig smak med finast möjliga struktur. Består till 60 % av Chardonnay och 40 % Pinot Noir. Passar utmärkt framför allt till ostron, skaldjur, fisk och som aperitif. Haton är ett av de främsta Champagnehusen och får ofta höga poäng i internationella vinbedömningar.

Nr 54830, pris 449 kr (750 ml). Du beställer vinet enklast via granqvistbev.se/54830

ARMAGNAC FRÅN ÄLDSTA PRODUCENTEN

Armagnac Nismes-Delclou Brut de Fut 10 YO Cask Strength 51.7 % görs till 100 procent på den gröna druvan Folle Blanche. Efter destillering av det vita vin som utgör grunden till Brut de Fut lagras armagnacen i ekfat i 10 år. Brut de Fut innebär flasktappning direkt från fatet.

Armagnac Nismes Delclou är en mycket välrenommerad producent i Armagnac, sydvästra Frankrike. Företaget grundades redan 1832 vilket gör det till världens äldsta Armagnachus.

Nr 57055, pris 1.199 kr (700 ml) i beställningssortimentet. Beställ drycken enklast via granqvistbev.se/57055

SUPERTOSCANARE TILL BRA PRIS

Vito Arturo Rosso Toscana Fattoria Le Fonti 2016 är en "supertoscane" i högsta klass och fin klapp till alla som älskar kraftiga rödviner. Doften är intensiv med kryddiga inslag.

Smaken är rund och varm med fin tanninstruktur. Görs till 100 % på Sangiovese-druvor. Serveras med fördel till vinterns kraftiga köttretter, krämiga pastarätter och lagrade hårdostar.

Nr 54814, pris 359 kr. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/54814

AKTUELLT VINTER

Snapsfavoriter på julbordet!

Snapsarna
finns också
i halvliters-
flaskor!



Ställ fram snapsarna på julbordet och låt gästerna välja den sort de gillar bäst – i lagom storlek dessutom. Vår röda back innehåller sex olika snapsar, två miniflaskor av varje sort. Vill du bara ställa fram en enda flaska? Då rekommenderar vi Väst kustsnaps!



Granqvists röda snapsback har hängt med ett tag och har hunnit bli en kär tradition på många julbord landet runt. Ställ fram några backar och låt gästerna prova flera olika snapsar till julmaten.

Snapsarna produceras av Brennerei Back i södra Tyskland enligt våra egna, väl beprövade recept.

Röda Backen innehåller två flaskor á 50 ml av sex snapsar:

Annebergs Kornbrännvin, vars ursprung är de sista dropparna av det brännvin som fram till år 1951 brändes på Annebergs Gård i Dimbo mellan Tidaholm och Falköping. Det är ett klassiskt brännvin med lätta toner av honung, rund och mjuk smak med stark avslutning.

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

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

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

Hirkum Pirkum är smaksatt med Johannesört, honung och sherry.

Västkustsnaps får sin smak av nypon, slånbar och björnbär.

Röda backen (Nr 141) finns i fasta sortimentet och kostar 307 kr. Saknas den i din butik, be personalen beställa hem.

FLER SNAPSAR I VÅR SVARTA BACK



Inte nog med Röda Backen, vi har också **Svarta Backen**. Den innehåller ytterligare sex smakrika snapsar som passar till julmaten. Nr 85808 i beställningssortimentet, pris 309 kr. För detaljerad info, se granqvistbev.se/85808

Samtliga snapsar säljs också i halvlitersflaskor.

VÄSTKUSTSNAPS FINNS I ALLA SYSTEMBUTIKER

Västkustsnaps passar utmärkt att dricka till de klassiska läckerheterna på julbordet och smörgåsbordet. Den är smaksatt med nypon, slånbar och björnbär och bjuder på en lång, fruktig smak med lite sötma och bett i slutet.

Västkustsnaps är en av våra mest populära snapsar. Den finns i den röda backen men säljs också i den runda halvlitersflaskan som med lite västkustfantasi kan liknas vid en lysboj. Etiketten är skapad av västkustkonstnären Kaya Hansson.

Nr 293, pris 269 kr i Systembolagets fasta sortiment. Skulle Västkustsnaps mot förmodan saknas i din Systembutik kan du be att personalen beställer hem den.



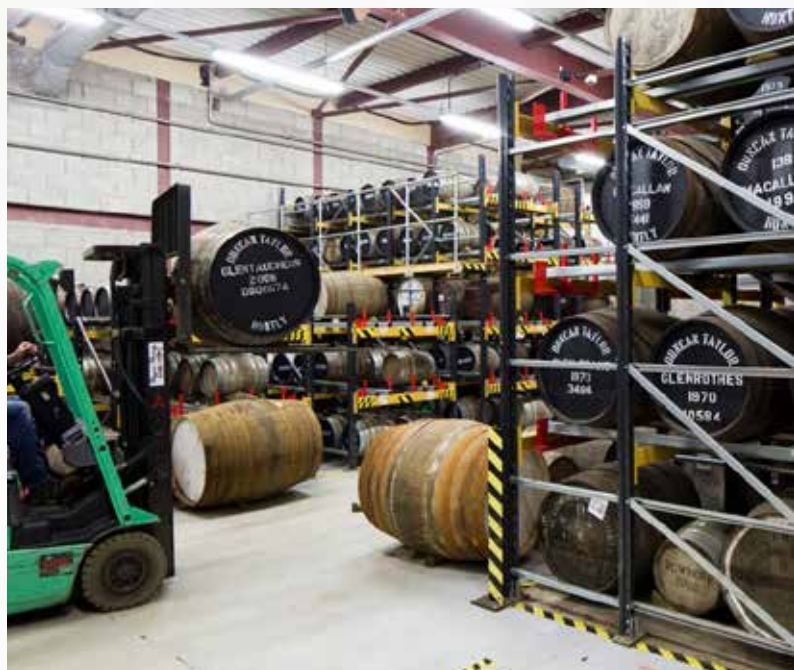
JACK RYAN 12 YO PÅ BRONSPLATS I BATTLE AWARD

Jack Ryan Single Malt 12 YO kom på en hedrande bronsplats i Whisky Battle Award 2024, som arrangeras av facktidskriften Allt om Whisky.

Det är inte första gången "12-åringen" uppmärksammas av Allt om Whisky. När redaktionen provade irländsk whiskey för ett par år sedan blev omdömet: "Doft: Lätt, maltig, citron, vanilj och julkryddor som kanel. Smak: Elegant med lätta toner av päron, vanilj och kanske också lite ananas. Krämig, mjuk och rund. Medellång finish med kryddiga toner som kommer på slutet. Elegant".

Vi kan bara instämma i den fina beskrivningen av whiskeyn. Har du inte provat den ännu? Då är det dags nu!

Nr 84120 i beställningssortimentet, pris 849 kr. Du beställer whiskeyn enklast via granqvistbev.se/84120



Vår samarbetspartner Duncan Taylor lagrar och flasktappar exklusiv whisky i sin anläggning i Huntly i Speyside.

NYHETER PÅ VÄG FRÅN DUNCAN TAYLOR

I januari och februari fyller vi på med ny, destilleribetecknad whisky från Duncan Taylor i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment. Den oberoende buteljeraren har en av de största privata whiskysamlingarna med skotsk, lagrad single malt och single grain.

Strathclyde 1990 Single Grain 33 YO Cask Strength Duncan Taylor Octave Premium

Destilleriet Strathclyde, som grundades 1927 av Seager Evans, ligger vid floden Clydes södra sida i stadsdelen Gorbals i Glasgow.

Whiskyn ingår i Duncan Taylors premiumserie "Octave Premium" med exklusiva sorter som lagras en andra gång på små "Octave casks" innan flasktappning.

Den har en rik doft med toner av mörk karamell, choklad, russin, plommon och rabarber. Jordig smak med fruktig sötma och toner av melon, ananas, pepparkaka, mörk choklad och trä. Avnjutes som apéritif, till choklad, cigarrer samt till kaffet.

Nr 10428, pris 3.495 kr i Systemets tillfälliga exklusiva sortiment. För mer information, se granqvistbev.se/10428
Lanseringsdag: 30 januari.

Glenallachie 2011 Single Grain 13 YO Cask Strength Duncan Taylor Octave Premium

Glenallachie Distillery byggdes upp av Mackinlay McPherson 1967 och ligger vid bäcken Lour Burn, uppströms från Aberlour. Produktionen startade 1968.

Whiskyn ingår i Duncan Taylors premiumserie "Octave Premium" med exklusiva sorter som lagras en andra gång på små "Octave casks" innan flasktappning.

Doften är angenäm med sherrytoner, fin fruktighet, citronzest, karamell och färska blommor. Sherrytonerna finns även i smaken, liksom inslag av karamelliserade nötter, kryddor, svartvinbärssylt och kex. Perfekt som apéritif, till mörk choklad, cigarrer samt till kaffet efter maten.

Nr 90323, pris 1.499 kr i Systemets tillfälliga exklusiva sortiment. För mer information, se granqvistbev.se/90323
Lanseringsdag: 27 februari.

Islay Single Malt 2007 16 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask

Destillerad på ett av Islays destillerier och ingår i Duncan Taylors serie "Single Cask Collection". Den innehåller single malt och single grain från välkända och mindre kända destillerier Skottland runt.

Inbjudande doft med toner av bålörök, citronzest, vaniljfudge och en touch av peppar. Rökig smak som blandas med söt lönnsirap, pekannötpaj, honung och värmande kryddor. Passar fint som apéritif, till mörk choklad, cigarrer samt till kaffet efter maten.

Nr 41877, pris 2.095 kr i Systemets tillfälliga exklusiva sortiment. För mer information, se granqvistbev.se/41877
Lanseringsdag: 27 februari.

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 sida på vår webbplats. Webbadressen följer samma mönster: www.granqvistbev.se/92216 (www.granqvistbev.se/artnr)

VITT TORRT VIN

- 92216 Les Rocailles Roussette de Savoie 2022, AOP Savoie/Rhone/Frankrike ☞ ☞ ☞ (NYHET) 199:-

VITT SÖTT VIN

- 2901 Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017, Tokaj/Ungern (500 ml) ☞ ☞ ☞ 229:-

ORANGEVIN

- 2756 Christina Orange 2022/2023, Weinland/Österrike (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ 179:-

STARKVIN

- 94633 H & H Sercial 10 YO, Madeira/Portugal (375 ml) ☞ ☞ ☞ (NYHET) 209:-
 92189 H & H Verdelho 15 YO, Madeira/Portugal (500 ml) ☞ ☞ ☞ (NYHET) 389:-
 93437 H & H Terrantez 20 Years Old, Madeira/Portugal (750 ml) ☞ ☞ ☞ 899:-

SNAPS

- 293 Västkuistsnaps (500 ml) 269:-
 141 En back snaps "Röda Backen" (12 x 50 ml) Innehåller 2 miniflaskor av vardera Annebergs Kornbrännvin, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum, Smålandssnaps, Västgötasnaps och Västkuistsnaps 307:-

WHISKY

- 90323 Glenallachie 2011 Single Grain 13YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Premium, Speyside/Skottland (NYHET 27 FEBRUARI 2025) 1.499:-
 41877 Islay Single Malt 2007 16 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask, Islay/Skottland (NYHET 27 FEBRUARI 2025) 2.095:-
 10428 Strathclyde 1990 Single Grain 33YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Premium, Lowland/Skottland (NYHET 30 JANUARI 2025) 3.495:-

BESTÄLLNINGS- SORTIMENT

SÅ BESTÄLLER DU PÅ SYSTEMET

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

Detaljerad information finns på respektive varas presentationssida på vår webbplats. Webbadressen följer samma mönster: www.granqvistbev.se/77686 (alltså www.granqvistbev.se/artnr)

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

VIN FRÅN ARGENTINA

- 77686 Finca Monteflores Cabernet Franc 2022, Mendoza (R) ☞ ☞ ☞ ☞ 149:-
 2668 Mantra Pinot Noir 2017, Patagonien (R) ☞ ☞ ☞ 169:-

VIN FRÅN AUSTRALIEN

- 70045 Em's Table Premium Organic Shiraz 2013 (Ekologiskt), Clare Valley, South Australia (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 181:-
 93992 Leconfield Coonawarra Cabernet Franc 2022, South Australia/Australien ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 179:-
 72225 Schild Estate Chardonnay 2019, Barossa Valley, South Australia (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 179:-
 51405 Richard Hamilton Little Road McLaren Vale Shiraz, McLaren Vale, S. Australia (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 199:-
 75924 Schild Estate Cabernet Sauvignon 2018, Barossa Valley, South Australia (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 211:-
 75398 Schild Estate Shiraz 2019, Barossa Valley, South Australia (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 209:-
 53023 Syn Rouge Sparkling Shiraz, South Australia (MR) ☞ ☞ ☞ ☞ (TILLFÄLLIGT SLUT) 249:-
 53679 Edgar Schild Old Bush Vine Grenache 2017, Barossa Valley, South Australia (R) ☞ ☞ ☞ ☞ 361:-

VIN FRÅN BULGARIEN

- 71308 Petit Enira 2019 Pazardjik (R) (NYHET) ☞ ☞ ☞ 179:-

VIN FRÅN CHILE

- 2278 First Edition Cabernet Sauvignon Valle Secreto 2020, Rapel Valley, Cachapoal (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 211:-
 75690 First Edition Carmenere Valle Secreto 2018, Rapel Valley, Cachapoal (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 209:-
 53595 Private Cabernet Franc 2018, Rapel Valley, Cachapoal (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 269:-

VIN FRÅN NYA ZEELAND

- 70416 Kahurangi Estate Riesling 2018, Nelson, South Island (VT) (PRISSÄNKT)..... 149:–
- 75026 Kahurangi Sauvignon Blanc 2018, Nelson, South Island (VT) 169:–
- 74144 Rongopai Sauvignon Blanc 2019, Marlborough, South Island (VT) 169:–
- 70414 Kahurangi Pinot Noir 2017, Nelson, South Island (VT) 199:–
- 73694 Rongopai Pinot Noir 2017, Marlborough, South Island (R) 199:–

VIN FRÅN SPANIEN

- 6709 Castillo de Alicante 2019, Alicante (R) (Ekologiskt) 99:–
- 72825 Laudum Nature Monastrell Old Vines, Alicante (R) (Ekologiskt) 141:–
- 51684 Solo Cava Brut Organic, Valencia (MT) (Ekologiskt) 169:–
- 51682 Solo Red Organic 2019, Valencia (R) (Ekologiskt) 169:–
- 70386 V Malcorta Singular Verdejo 2017, Castilla-Leon (VT) 231:–

VIN FRÅN TYSKLAND

- 5923 "Dr Faust" Rivaner QbA 2018, Nahe (VHT) (PRISSÄNKT) 59:–
- 87077 Premi Secco (MHT) 119:–
- 78406 Rosalie Rosé Dry, Mittelhaardt, Pfalz (TROSE) (Ekologiskt) 119:–
- 5844 FM Riesling QbA 2022, Pfalz (VHT) (Ekologiskt) (ÅTER I LAGER I BÖRJAN AV 2025)..... 125:–
- 5042 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2019, Pfalz (VHT) 139:–
- 70099 Kallfelz Sensus Riesling 2019, Mittelmosel, Mosel (VT) 169:–
- 51574 Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner Alte Reben 2019, Franken (VT) 169:–
- 70507 Kallstadter Steinacker Trockenbeerenauslese 1994, Pfalz (VS) 529:–

VIN FRÅN UNGERN

- 73500 Chateau Dereszla Furmint Dry 2021, Tokaj/Ungern (VT) 125:–

VIN FRÅN USA

- 2497 Ivory & Burt Red Blend 2018, Lodi, California (R) 169:–
- 78002 Ivory & Burt Zinfandel 2015, Lodi, California (R) 199:–
- 56995 Caricature Old Vine Zinfandel 2019, Lodi, California (R) (NYHET)..... 220:–
- 75010 LangeTwins Estate Cabernet Sauvignon 2014, Lodi, California (R) 231:–

VIN FRÅN ÖSTERRIKE

- 72106 Chremisa Grüner Veltliner 2017, Kremstal (VT) 199:–
- 54767 Prellenkirchen Carnuntum 2020, Niederösterreich (R) 239:–

PORTVIN

- 76534 Dalva Porto Dry White (375 ml) 132:–
- 73174 Dalva Porto Ruby, Douro (375 ml) (NYHET)..... 139:–
- 72745 Dalva Porto Tawny Reserva Organic, Douro (375 ml) (Ekologiskt) 142:–
- 52466 Porto Krohn Late Bottled Vintage 2017, Douro 354:–
- 55349 Porto Krohn Colheita 2010, Douro 384:–
- 54879 Porto Krohn Colheita 2003, Douro 399:–
- 55205 Porto Krohn Colheita 2005, Douro 424:–
- 52260 Porto Krohn Colheita 2006, Douro 444:–
- 81870 Barros Vintage 2009, Douro 550:–
- 73568 Dalva Porto Very Old Tawny 50 Years, Douro 2.299:–

ÖVRIGT STARKVIN OCH MADEIRA

- 76178 Veiga Madeira Finest Full Rich 5 Y.O, Madeira (375 ml) (PRISSÄNKT) 112:–
- 74864 Favaito – Moscatel do Douro, Tras-os-Montes/Portugal (10 × 55 ml) Innehåller 10 miniflaskor 162:–
- 76175 Veiga Madeira Malvazia 15 Y.O, Madeira (375 ml) (PRISSÄNKT) 212:–

SKOTSK WHISKY

- 86666 Staile Uisge The Drum Single Highland Malt, Highlands..... 299:–
- 51277 Glen Talloch Peated Whisky..... 309:–
- 55428 Black Bull Peated Edition Blended Scotch Whisky Duncan Taylor..... 479:–
- 80402 Benriach 2011 Peated Single Malt 8 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range, Speyside..... 1.099:–
- 55439 Glen Elgin 2010 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask..... 1.152:–
- 85115 Tullibardine 2013 Single Malt 10 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Premium Highlands..... 1.195:–
- 87982 Pearls of Scotland/Invergordon 1997 18 YO Single Grain Cask Strength, Northern Highlands..... 1.199:–
- 53042 Ardmore Peated 2009 Single Malt 13 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask, Speyside..... 1.398:–
- 85136 Knockdhu 2012 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range Speyside..... 1.445:–
- 85114 Glentauchers 2008 Single Malt 14 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask Speyside..... 1.499:–
- 87296 Pearls of Scotland/Cambus 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Lowlands..... 1.652:–
- 87116 Pearls of Scotland/Strathclyde 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Speyside..... 1.652:–
- 87567 Pearls of Scotland/Invergordon 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Northern Highlands..... 1.699:–
- 85121 Laphroaig 2011 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask Islay..... 2.095:–
- 52990 Invergordon Sherry 1990 Single Grain 32 YO Cask Strength Duncan Taylor RAG Range, Northern Highlands..... 2.357:–
- 50506 Highland Park Sherry 2004 Single Malt 18 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask, Orkney..... 2.357:–

- 85607 Arbiekie Highland Rye 4 YO, Eastern Highlands..... 2.998:–
- 85086 Highland Park 2004 Single Malt 18 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range Orkney **(NYHET)**..... 3.295:–
- 85135 Highland Park 2003 Single Malt 20 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask Speyside **(NYHET)**..... 3.395:–
- 51496 Caledonian Sherry 1987 Single Grain 34 YO Cask Strength Duncan Taylor RAG Range, Lowlands 4.710:–
- 50531 Cameronbridge 1979 Single Grain 42 YO Cask Strength Duncan Taylor RAG Range, Lowlands 5.199:–

IRLÄNSK WHISKEY

- 85800 Glendalough Double Barrel Single Grain Whiskey 42 %..... 489:–
- 80360 Glendalough Single Cask Madeira Finish 42%..... 529:–
- 83335 Glendalough Pot Still Virgin Irish Oak Finish 43 %..... 599:–
- 59423 Jack Ryan Raglan Road 5 YO Single Malt Irish Whiskey Cask Strength, 54,90 % 759:–
- 84120 Jack Ryan Single Malt Whiskey 12 YO, 46 %..... 849:–
- 84759 Glendalough Double Barrel Cask Strength 61,3% **(NYHET)**..... 895:–
- 56727 Glendalough Single Malt 7 YO Mizunara Finish 46% 899:–

JAPANSK WHISKY

- 54717 Kennan Syuhan 963 Smooth & Peaty Blended Whisky 46% 899:–
- 54751 Toa Shuzo Golden Horse Musashi Pure Malt Whisky 43% 1.199:–
- 54719 Kennan Syuhan 963 Bonds Blended Malt Whisky 46% 1.798:–

ROM

- 87972 Rhum Selection Guatemala, 3YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNKT)**..... 499:–
- 87670 Rhum Selection Trinidad, 5YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNKT)**..... 499:–
- 87672 Rhum Selection Paraguay 3YO, 45% (500 ml) (Ekologisk) **(PRISSÄNKT)**..... 519:–
- 87330 Rhum Selection Barbados, 8YO, 45% (500 ml) 561:–
- 87677 Rhum Selection Belize, 10YO, 45% (500 ml) 599:–
- 87751 Rhum Extra Premium Selection Panama 11YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNKT)**..... 599:–
- 82539 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 10YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNKT)**..... 599:–
- 86535 Rhum Extra Premium Selection Fiji 11YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNKT)**..... 699:–
- 87054 Rhum Extra Premium Selection Guyana 12YO, 45% (500 ml) 699:–
- 87608 Rhum Extra Premium Selection Barbados 15YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNKT)**..... 729:–
- 82505 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 24YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNKT)**..... 1.299:–

GRAPPA, GIN OCH MEZCAL

- 371 Grappa di Chardonnay, Piemonte/Italien..... 399:–
- 85466 Glendalough Wild Botanical Gin, Irland..... 499:–

ARMAGNAC

- 86035 Armagnac Nismes-Delclou VSOP (500 ml)..... 469:–
- 86033 Armagnac Nismes-Delclou XO (500 ml)..... 699:–
- 54618 Armagnac Nismes-Delclou 1973 (500 ml) 1.349:–
- 57055 Armagnac Nismes-Delclou Brut de Fut 10 YO Cask Strength, 51,7% (700 ml)..... 1.199:–

SVENSKA SNAPSAR

- 80138 Annebergs Kornbrännvin (500 ml) 269:–
- 87024 Bästergöken (500 ml) 269:–
- 86462 Dylletuting (500 ml) 269:–
- 86520 Fjäril Vingad (500 ml) 269:–
- 86783 Gyllenkröken (500 ml) 269:–
- 86688 Hjärtans Fröjd (500 ml) 269:–
- 86752 Sunnanvind (500 ml) 269:–
- 70115 Fäbodsnaps (500 ml) 279:–
- 70037 Hirkum Pirkum (500 ml)..... 279:–
- 70121 Smålandssnaps (500 ml) 279:–
- 80004 Västgötsnaps (500 ml) 279:–
- 85808 En back snaps "Svarta Backen" (12 x 50 ml). 2 miniflaskor av vardera Bästergöken, Dylletuting, Fjäril Vingad, Gyllenkröken, Hjärtans fröjd samt Sunnanvind..... 309:–



LIKÖR OCH APERITIF

- 77169 P31 Aperitivo Green, Italien (700 ml) **(NYHET)**..... 199:–
- 70541 Original Royal Combier, Likör, Loire/Frankrike (500 ml)..... 275:–

SYMBOLERNA HJÄLPER DIG ATT VÄLJA RÄTT VIN

Efter varje vin i sortimentslistan hittar du en eller flera symboler. De hjälper dig att välja rätt vin till rätt maträtter. Här ser du vad symbolerna betyder:

Fläskkött	Fisk	Ostar
Nötkött	Skaldjur	Desserter
Lammkött	Fågel, småvilt	Asiatiskt
Viltkött	Apéritif	Bufféätter
	Sällskapsdryck	



Wästergöthlands Handelshus AB

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



GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

– GRUNDAT 1983 –

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

www.granqvistbev.com info@granqvistbev.com

Granqvist Beverage House importerar och säljer öl, cider, kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen. Försäljning sker till kunder på svenska, finska norska och isländska marknaderna samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsumtion 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 0502-25 00 00

www.vincontoret.se/tidaholm tidaholm@vincontoret.se

VinContoret använder drycken som en kommunikatör! 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, samt ansvarig
norska marknaden



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Lennart Granqvist
Sverige samt
produktbedömning



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator,
bokningskoordinator
VinContoret



Ing-Marie M Persson
Ekonomi



Minna Pellonperä
Finland och
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, resor och
produktbedömning



Linda Fransén
Konferens och
vaktmästeri



Nichlas Fransén
Kock



Pratuntip Johansen
Kök



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen

GRATIS



ABONNERA PÅ VINFO OCH VÅRA NYHETSBRÄV

Vill du läsa Vinfo regelbundet? Vill du få våra e-nyhetsbrev? Vill du att dina goda vänner eller kollegor som uppskattar vin också ska få möjlighet att läsa Vinfo digitalt?

Meddela oss din och dina vänners e-postadresser så får ni besked när det kommer ut ett nytt nummer av Vinfo. E-posta adresserna till oss på vinfo@granqvistbev.no

➔ **LÄS TIDIGARE UTGÅVOR AV VINFO**

På granqvistbev.se samt på granqvistbev.no hittar du såväl det här numret och alla tidigare utgåvor av Vinfo sedan starten 1995.