

Vin&fo

**BJUD PÅ
MADEIRAVIN
I HELGERNA**

**MOUSSERANDE
NYHETER FRÅN
ENGLAND**



**RÖDA
BACKEN**
Nr 141
307 kr

Snapsfavoriter!

BJUD PÅ MADEIRA I JUL OCH NYÅR

Madeiraviner från Henriques & Henriques passar perfekt att avnjuta i jul och nyår. H & H grundades 1850 och är i dag det enda vineriet på Madeira som äger sina vinodlingar. Egna odlingar ger bättre kontroll av hela produktionen från åker till flaska och H & H anses med rätta vara Madeiras främsta vinmakare.

H & H VERDELHO 15 YEARS OLD

Ett högklassigt Madeiravin som fått vila i amerikanska ekfat minst 180 månader. Det består till 100 procent av den gröna druvan Verdelho, som ger en kraftig, välbalanserad doft och smak, ofta med inslag av nötter. 15-åringen har en storartad doft av torkade frukter, russin, honung, nötter och trä. Angenäm smak med inslag av nötter och karamell. Passar utmärkt som apéritif och till kryddstarka rätter men även till consomméer, patéer, ost och desserter.

Vinet är också utmärkt som julklapp eller gå bort-present till goda vänner som gillar starkviner av hög kvalitet.

Nr 92189, pris 389 kr för 500 ml i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment. För mer information om vinet, se granqvistbev.se/92189

H & H SERCIAL 10 YEARS OLD

Favoriten från förra julen är tillbaka! Ett högklassigt madeiravin som fått vila 10 år i amerikanska ekfat och som till 100 procent består av den gröna druvan Sercial. Det bjuder på en lätt rökig doft med toner av nötter, aprikos och vanilj. Smaken är relativt torr med inslag av nötter och fat, frisk syra med riktigt lång eftersmak.

H & H Sercial – som fått guldmedalj i samband med International Wine Challenge 2022 i London – passar utmärkt att servera som apéritif och att dricka till fiskrätter, ostron och sushi.

Vinet är också utmärkt som julklapp eller gå bort-present till goda vänner som gillar starkviner av hög kvalitet.

Nr 94633, pris 209 kr för 375 ml i Systembolagets tillfälliga sortiment. För mer information om vinet, se granqvistbev.se/94633



vinfo

Tidskrift från Wästergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Årgång 30. Ansvarig utgivare: **Johan Granqvist**, e-post: info@wghh.se. Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, tel 0704-44 66 82, povb@mediagram.nu. Produktion: Mediagram AB. Tryck: Trydells, Laholm, 2024. Omslagsbild: **Andréas Spangenberg**.

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

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



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 köttretter, 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



NYHET

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.



Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos passar perfekt till blå- och grönmögel-ostar och desserter med frukt.

ÄDELSÖTT TILL HELGENS DESSERTER OCH OSTAR

Ädelsöta Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017 passar fint att avnjuta till desserter med frukt i olika varianter samt blå- och grönmögelostar. Med andra ord godsaker som vi gärna plockar fram till jul, nyår och på trettondagen!

Ungerska Chateau Dereszla, med anor från 1400-talet, är världsberömt för sina söta viner som framställs av druvor angripna av ädelröta (*botrytis cinerea*). När botrytissvampen angriper druvornas skal skrupnar druvorna och druvans innehåll blir mer koncentrerat genom att vattnet i druvköttet dunstar bort.

Vinstilen har trotsat alla upptänkliga motgångar under årens lopp – såväl vinlus som världskrig – och fick en rejäl renässans när Ungerns vinnäring kom igång efter Sovjetunionens upplösning för 30 år sedan.

Chateau Dereszla görs på druvorna Furmint (70 procent) och Harslevelü (30 procent) och har en frisk doft av aprikos, mandel och honung. Smaken är söt och läckert fruktig med inslag av fat, aprikoser, kokos, mandelmassa, saffran och honung.

Nr 2901, pris 229 kr i Systembolagets fasta sortiment. Vinet finns i nästan alla butiker.



MED TONER AV FRUKT OCH MINERAL

Chateau Dereszla Furmint Dry 2021 är ett torrt vitt vin från Tokaj. Det består till 100 procent av den gröna druvan Furmint och är ett fint exempel på att regionen som är världsberömd för sina ädelsöta viner också producerar torra viner med hög kvalitet.

Furmint, som nämns i skrift första gången år 1628, är en av de druvor som brukar ingå i de ädelsöta vinerna. Totalt odlas den på omkring 4 000 hektar i hela Ungern.

Druvan mognar sent på hösten och ger viner med hög syrahalt och komplex

smak. Furmint blir allt mer populär och många odlare utökar sina arealer.

Chateau Dereszla Furmint Dry har en angenämt frisk doft med inslag av tropiska frukter. Smaken är fräsch med fina mineraltoner. Det passar utmärkt att dricka till fisk- och skaldjursrätter, sallader, bufféer samt som apéritif.

Vinet kan drickas direkt, men går utan problem att lagra i upp till fem år. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Nr 73500, pris 125 kr i beställnings-sortimentet. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/73500

Oxfordbubblor à 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



NYHET



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 Meuiner (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.

NYHET

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



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. Håll 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 rågröd
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 TÅRTA, 8–12 BITAR**TÅRTBOTTNAR**

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 MOCCATÅRTA 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

Staille 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 nyårsprenter.

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 överdådig 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, smakarika 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 druvorna Syrah, Petit Sirah och Cabernet Sauvignon. För att mjuka upp och skapa mesta möjliga fruktighet tillsätts 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 beställnings Sortimentet. 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 whiskeyen. Har du inte provat den ännu? Då är det dags nu!

Nr 84120 i beställningssortimentet, pris 849 kr. Du beställer whiskeyen 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, citronest, 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 bålök, citronest, 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.

På gång i vinter och vår

För anmälan och mer information, besök vår hemsida www.vincontoret.se/tidaholm
Du kan också ringa oss på 0502-25 00 00 eller mejla till tidaholm@vincontoret.se

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

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

ITALIENSK DRYCKESPROVARKVÄLL LÖRDAG 2 FEBRUARI

Viva Italia! Kvällen inleds med en djupdykning i italiensk dryckeskunskap. En sittande vinprovning, tillsammans med provningsledare, där vi provar några av Italiens storheter! De italienska smakerna återkommer sedan i matsalen, där vi serverar en buffé. Priset för den sittande vinprovningen inklusive buffé med ett glas vin eller en öl är **895 kr/person**. Vi startar med provning i Gårdshuset klockan 16.00. Därefter serveras kvällens italienska buffé i vår matsal.

Klockan 18.30 öppnar del två av vår Dryckesprovarkväll – en minimässa med vin, öl, bubbel och kvalitetssprit från hela världen! I vår källare kan du prova säkra klassiker och smaka dig fram till nya favoriter. Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glaset. Våra kunniga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. Provningsstationerna är öppna klockan 18.30–23.00. I priset, **895 kr/person**, ingår tio kuponger som du använder till provning. Klockan 20.00 serverar vi vår italienska buffé med ett glas vin. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker!

Om du önskar starta med den sittande provningen av vin och fortsätta med vår Dryckesprovarkväll är priset **1.195 kr/person** inklusive buffé (direkt efter sittande provningen) och dryck till maten. Boka via vår hemsida eller telefon 0502-250000.

HANDPENNING VID BOKNING

För evenemang som kostar 1.500 kr/person eller mer, tar vi ut en handpenning på 500 kronor per person i samband med bokning. Betalning till swishnummer 1236615066 eller bankgiro i de fall swish saknas (kontakta oss för betalningsinformation). Beloppet dras sedan av från totalen när ni betalar på plats. Handpenningen återbetalas inte vid eventuell sen avbokning (se våra bokningsregler på hemsidan för fullständiga villkor). Det går alltid bra att överlåta platsen till någon annan!

ÅRETS
JULKLAPPS-
TIPS!



ALLA HJÄRTANS DAG PÅ VINCONTORET FREDAG 14 FEBRUARI

Njut av en romantisk middag med levande ljus, linnedukar, stämningfull musik och en klassisk Alla Hjärtans Dagsmeny.

Förrätter

VinContorets Toast Skogen

Varmrökt hjortmousse smaksatt med pepparrot. Toppad med lingonpicklad schalottenlök samt granskott.

Räksoppa à la VinContoret

Toppad med handskalade räkor. Serveras med västerbottentwist.

Varmrätter

Hängmörad ryggbiff

Serveras med Millefeuillepotatis, rödvinssmör, grillad sparris samt Bordelaisesås.

Rimmad torskrygg

Serveras med smörkokt dillpotatis, parmakrisp, sjökorall samt skummad musselsås smaksatt med Champagne.

Desserter

Hallonsorbet

Toppad med champagne och färska hallon.

Chokladdröm

Chokladmousse med syrlig halloncurd, vaniljpannacotta, feuilletine samt kristalliserad mörk choklad.

Välj om du och ditt sällskap önskar tre rätters, pris **595 kr/person**. Eller två rätters (förrätt och varmrätt alternativt varmrätt och dessert), pris **495 kr/person**.

Ett glas mousserande vin serveras innan maten och på bordet står en röd ros som du eller din dejt får ta med hem vid kvällens slut.

Köp gärna till ett vinpaket, med viner som har valts ut för att passa maten. Vinpaketet med tre viner kostar **295 kr/person** och vinpaketet med två viner kostar **245 kr/person**.

Boka bord via vår hemsida eller telefon 0502-250000. Varmt välkommen från klockan 18.00.



ÖLPROVNING PÅ VINCONTORET LÖRDAG 15 FEBRUARI

Malt, humle, jäst och vatten är de huvudsakliga ingredienserna i öl. Men om all öl nu görs på samma grund, varför smakar då inte allt samma? Öl är en fantastisk dryck som bjuder på stor variation i såväl smak som utseende. Den här kvällen får vi besök av Andreas Gustafsson, som presenterar öl från Åsalid och Norra Vångas Bryggeri under en sittande provning. Efter provningen serveras du en riktig klassiker i matsalen – schnitzel med stekt potatis, rödvinsås och tillbehör. Givetvis med ett glas kall öl till! Dessutom möjlighet att köpa extra öl från tapp.

Priset för ölprovning inklusive schnitzel och öl är **495 kr/person**. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Vi startar klockan 16.00.

SOLENS VIN OCH MAT LÖRDAG 8 MARS

Milsvida stränder, ett glas vin i solen och middag på en mysig restaurang vid havet. Välkomna till en provning som tar er med på en resa genom Frankrike, Spanien och Italien! Resan startar med en sittande provning av italienska, spanska och franska viner i vårt Gårdshus. Vi stannar till i några av Europas mest berömda vinregioner och lär känna såväl området som producenter och viner.

Efter provningen förflyttar vi oss till matsalen för att njuta av Spanien, Italien och Frankrike på tallrik. De spanska smakerna hittar vi i förrätten. Vad vore Spanien utan sina tapas och pintxos? Från Italien kommer kvällens varmrätt, som självklart serveras med ett glas italienskt rött. Ingen skapar desserter som fransmännen och därför får de självklart stå för middagens final!

Priset för denna smakresa med sittande provning samt tre-rättersmiddag med ett glas vin till varje rätt är **1.695 kr/person**. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Varmt välkommen klockan 18.00.

KLASSISK PUBKVÄLL SAINT PATRICK'S DAY FREDAG 14 MARS

Välkommen på klassisk pubkväll på VinContoret! Temat för kvällen är St. Patrick's Day och (givetvis) färgen grönt. Köket erbjuder en "enkel", men välsmakande, pubmeny:

- Husets hamburgare med chilimajo och pommes.
- Fish and chips med tartarsås och mosade ärtor.

Pris **245 kr/person** inklusive en grön Anderssons öl!

Vill du bara ha något att dricka? Baren är öppen och serverar öl, vin, whisky/whiskey, alkoholfritt och gröna drinkar! Sittplatser finns i källaren.

Om du vill äta går det bra att förboka bord i matsalen. Drop in i mån av plats. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Välkommen från klockan 17.00!



ÖVERNATTNING I TIDAHOLM

Vill du boka boende i samband med ditt besök hos oss? Tidaholm erbjuder flera boendeanternativ såsom campingar, vandrarhem och ställplatser. Staden har även två hotell:

Hos Tidaholms Stadshotell kan du boka rum via hemsidan tidaholmsstadshotell.com eller telefon 0502-510 10.

Hotell Emanuelssons tar emot bokningar på telefon 0704-934000. För mer info, se hotell-emanuelssons.se

Waygu väntar på kvällens exklusiva köttallrik.



FOTO: ADOBE STOCK LIBRARY

GOURMETKVÄLL: KÖTTGOURMANDERNAS AFTON – VÅRA BÄSTA KÖTTBITAR OCH SMAKRIKA RÖDVINER LÖRDAG 29 MARS

En kväll för dig som älskar riktigt fint kött! Vi har låtit kocken välja ut sina favoriter bland svenskt kött av högsta kvalitet. Varje köttbit har behandlats med stor varsamhet och respekt. Tillbehören är noggrant utvalda för att lyfta fram de absolut bästa smakerna och egenskaperna hos råvaran. Till varje rätt provar vi två olika viner, som tar smakerna till nya nivåer! Kvällen bjuder på följande:

FÖRRÄTT

Toast Pelle Janzon – en toast med tunn oxfilé, rå äggula, löjrom och rödlök.

VILTALLRIK

Reninnerfilé: Den absolut finaste delen på renen. Otroligt mör och med en härlig viltsmak. Renen är den svenska skogens stolthet. Vi har valt ett kött som kommer från Kalix.

Dovhjordfilé: Ett delikat viltkött med mild viltsmak. Mört och magert. Filén är den finaste delen på dovhjorten och den måste hanteras med största varsamhet för att inte bli torr.

EXKLUSIV KÖTTALLRIK

Ryggbiff från Dalsjöfors, marmoreringsgrad fyra: Mör, välsmakande premiumryggbiff från småskalig produktion. Ett marmorerat kött har stråk av insprängt fett. Fettet fungerar som smakbärare och ger ett saftigt kött. Denna köttbit har marmoreringsgrad fyra på en femgradig skala!

Svensk Wagyu: Mycket exklusivt kött som har sitt ursprung i Japan (det världsberömda Kobeköttet kommer från Wagyu). I Sverige finns endast ett fåtal uppfödare av kor av Wagyurasen – djur som ger utsökt mört och välsmakande kött som riktigt smälter i munnen!

DESSERT

Vi avslutar med en riktigt kraftig chokladdessert.

Priset för denna gourmetkväll med exklusiva köttträtter med provning av två viner till varje tallrik är **1.895 kr/person**. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 0000.

Varmt välkommen klockan 18.00!

LILLA ITALIEN! LÖRDAG 5 APRIL



Vi drömmer oss bort till en liten trattoria på en mysig bakgata. Italien smakar fantastiskt även i enkelhet!

Först serveras du en antipastiplanka med italienska charkuterier. Till denna provar du fyra italienska viner på egen hand! Vi dukar fram en provningsbricka med fyra viner samt ett underlag där vi presenterar dryckerna och provningsteknik.

Kan man ha en italiensk afton utan pasta? Knappast! Till varmrätt serveras därför en smakrik pastatallrik med ett glas vin.

Vi avslutar kvällen med affogato – en enkel men ack så god italiensk kaffedessert! Affogato betyder "dränkt", vilket i det här fallet syftar på hemgjord vaniljglass dränkt i kaffe.

Priset för Lilla Italien är **945 kr/person** inklusive egenprovning samt tre rätter med ett glas vin till varmrätten. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 0000.

Välkomna klockan 18.00!



VILTKEBAB FRÅN MUURRIKAN OCH DRICK FRÅN FÖNSTERBAREN! LÖRDAG 3 MAJ

Eddie Meduzafestival, motorlördag och anksim. Den här lördagen är det full aktivitet i vår lilla stad! Och ni vet vad de säger, äta bör man. Här på VinContorets innergård serveras viltkebab i pitabröd från muurrikan och fönsterbaren är öppen för den som önskar något att dricka. Sittplatser finns på uteserveringen eller i källaren. Du kan också ta med dig maten på vägen (men alkoholen får stanna hos oss). Öppet från klockan 12.00.

GOURMETKVÄLL: TOKAJ – VINPROVNING MED BESÖK FRÅN CHATEAU DERESZLA

LÖRDAG 10 MAJ

Vi välkomnar László Kalocsai från Chateau Dereszla i ungerska Tokaj till VinContoret!

I vinvärlden är Ungern världsberömt för Tokaj Aszú – sött vitt vin framställt av druvor som angripits av botrytis (ädelröta). I Tokaj har vinet framställts i över 350 år och distriktet finns sedan 2002 med på UNESCOs världsarvslista.

Det är lätt att fastna i just söta viner när man tänker på Ungern, men faktum är att landet de senaste åren har lyckats producera både vita och mousserande viner i toppklass! Chateau Dereszla är en god representant för högkvalitativa tokajer. Den här kvällen får du självklart prova deras söta viner, men också bekanta dig med de ”moderna” produkterna från distriktet Tokaj. Chateau Dereszlas mousserande vin imponerade stort på VinContorets provningsledare. Kommer du tycka samma sak?

Efter provningen avnjuter vi en trerätters gourmetmiddag med vårens fina råvaror. Till varje rätt serveras ett glas vin signerat Chateau Dereszla!

Pris **1.395 kr/person** inklusive provning under ledning av producenten samt tre rätters med ett glas vin till varje rätt. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-250000.

Varmt välkommen klockan 18.00!

LÖRDAGSKÄNSLA PÅ VINCONTORET: GRILLBUFFÉ DIREKT FRÅN GRILLEN!

26 APRIL, 17 MAJ

Inget slår en rejäl grillbuffé! Speciellt inte om den serveras till dig direkt från den glödande grillen. Till bordet får du och ditt sällskap nygrillat kött, fisk, korv och fågel av god kvalitet. Från vår buffé tar ni för er av sallader, potatis, såser, bröd och annat gott. Självklart får ni ta om av allt (även det grillade) tills ni känner er helt mätta och belåtna! Glöm bara inte att lämna lite plats åt den minidessert som serveras efter det grillade!

Pris **545 kr/person** inklusive en öl eller ett glas vin till maten (barn 0–4 år äter gratis och 5–12 år betalar halva priset, inklusive läsk). Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-250000.

Ankomst mellan klockan 18.00 och 20.00.



Boka in ett Cook Along-event med VinContorets kock Nichlas Fransén i vår! Skapa en tre rättersmiddag – eller kanske burgare med extra allt!

VINCONTORETS COOK ALONG MED NICHLAS FRANSÉN

VARDAGAR I VÅR

Är ni ett gäng på åtta till 15 personer som vill göra något roligt tillsammans? Gillar ni mat och vin? Då tycker vi att ni ska boka en Cook Along på VinContoret! Vi öppnar upp vårt kök exklusivt för grupper som vill laga mat tillsammans med vår kock Nichlas Fransén och konditor Linda Fransén. Nichlas och Linda visar – ni lagar! Tillsammans skapar ni en tre rättersmiddag som ni sedan avnjuter i vår matsal.

Vinpaket med ett glas vin till varje rätt samt ett glas bubbel att sippa på under matlagningen ingår! Pris **1.395 kr/person** inklusive moms. Observera att vi endast tar emot en grupp per kväll och att antalet tillfällen är begränsade. Ring 0502-250000 eller maila tidaholm@vincontoret.se för bokning!

VAR MED
OCH LAGA
MATEN!

ORDINARIE SORTIMENT

Saknas någon av varorna i din Systembutik, beställ gärna hem dem genom Systembolagets varudepår. 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 Terrantéz 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, Hirikum 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 ENGLAND

- 77309 Hundred Hills Preamble No.2 2019, Oxford (MT) 🍷 🍷 🍷 (NYHET).....499:-
- 75101 Hundred Hills Hillside No.3 2019, Oxford (MT) 🍷 🍷 🍷 🍷 (NYHET)539:-
- 75558 Hundred Hills Blanc de Blancs 2019, Oxford (MT) 🍷 🍷 🍷 (NYHET).....649:-

VIN FRÅN FRANKRIKE

- 70660 Jean d'Alibert Rouge 2014, Minervois/ Languedoc-Roussillon (R) 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷131:-
- 2273 Chateau d'Eternes Saumur Rouge 2018, Saumur/Loire (R) 🍷 🍷 🍷 🍷139:-
- 73043 Crémant d'Alsace Comète Organic, Alsace (MT) (Ekologiskt) 🍷 🍷 🍷209:-
- 7395 Charles Ellner Cuvée de Femme Brut, Champagne (MT) 🍷 🍷 🍷329:-
- 77637 Champagne Jean-Noël Haton Brut Classic NV, Champagne (MT) 🍷 🍷 🍷359:-
- 77570 Champagne Jean-Noël Haton Brut Réserve NV, Champagne (MT) 🍷 🍷 🍷379:-
- 77621 Champagne Jean-Noël Haton Brut Rosé NV, Champagne (MT) 🍷 🍷 🍷419:-
- 51219 Château le Coteau 2016, Frankrike, Bordeaux, Margaux (R) 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷409:-
- 54839 Champagne Jean Noel Haton Extra Blanc de Blancs Grand Cru, Frankrike, Champagne (MT) 🍷 🍷 🍷459:-
- 54830 Champagne Jean-Noël Haton Noble Vintage 2015, Frankrike, Champagne (MT) 🍷 🍷 🍷449:-
- 54825 Champagne Jean Noel Haton Brut Reserve Magnum (1500 ml), Frankrike, Champagne (MT) 🍷 🍷 🍷749:-

VIN FRÅN ITALIEN

- 59411 N Nero d'Avola Organic 2020, Sicilien (R) (Ekologiskt) 🍷 🍷 🍷129:-
- 71950 Rocche Rosse Adragna IGT 2012, Trapani, Sicilien (R) (PRISSÄNKT) 🍷 🍷 🍷 🍷141:-
- 59413 SERA Syrah da Uve Leggermente Appassite Organic 2021, Sicilien (R) (Ekologiskt) 🍷 🍷 🍷149:-
- 59420 Lorlando Nero d'Avola Organic 2019, Sicilien (R) (Ekologiskt) 🍷 🍷 🍷 🍷179:-
- 76161 La Stella Barbera d'Asti DOC Superiore 2021, Monferrato, Piemonte (R) 🍷 🍷 🍷 🍷189:-
- 73779 Valpolicella Classico Sup DOC "Ripasso" Cantina "Scriani" 2019, Veneto (R) 🍷 🍷 🍷 🍷209:-
- 73765 Barbera D'Alba DOC Voerziomartini 2019, Piemonte (R) 🍷 🍷 🍷 🍷249:-
- 71022 Carpané IGT Corvina Veronese Cantina "Scriani" 2017, Valpolicella, Veneto (R) 🍷 🍷 🍷 🍷269:-
- 73770 DuediDue 2011, Monferrato, Piemonte (R) 🍷 🍷 🍷 🍷269:-
- 73768 Maddalena Recioto della Valpolicella "I Scriani" 2019, Veneto (RS) (500 ml) 🍷 🍷291:-
- 54814 Vito Arturo Sangiovese 2016, Italien, Toscana (R) 🍷 🍷 🍷 🍷359:-
- 51123 Barbaresco DOCG Marco Bonfante 2020, Monferrato, Piemonte (R) 🍷 🍷 🍷 🍷369:-



Vingårdsarbetare på väg med nyskördade druvor hos Bodegas Alta Vista i Mendoza, Argentina.

- 71082 Albarone Piemonte DOC Albarossa Marco Bonfante 2015, Asti, Piemonte (R) 🍷 🍷 🍷 🍷395:-
- 51132 Bricco Bonfante DOCG Riserva 2015, Italien, Piemonte, Nizza Monferrato (R) 🍷 🍷 🍷 🍷395:-
- 72982 Barolo DOCG La Serra Voerziomartini 2016, Piemonte (R) 🍷 🍷 🍷419:-
- 73769 Amarone della Valpolicella Classico "I Scriani" 2018, Valpolicella, Veneto (R) 🍷 🍷 🍷 🍷439:-
- 51128 Brunello di Montalcino DOCG 2018, Toscana (R) 🍷 🍷 🍷449:-
- 54783 Barbera D'Alba DOC 2019 Magnum, Italien, Piemonte (1500 ml) (R) 🍷 🍷 🍷499:-
- 76019 Scriani Wooden case 3 flaskor (Valpolicella Classico Superiore DOC 2018, Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2019, Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016), Valpolicella, Veneto (R) 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 (säljs endast i exklusiv trälåda om 3 flaskor)855:-
- 78759 Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2018 Wooden Case, Valpolicella, Veneto (R) 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 (säljs endast i exklusiv trälåda om 6 flaskor)1.206:-

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 x 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 Arbie 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 kommunikator! Den spelar en stor och central roll i vårt arbete såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i vår lounge/vinkällare. Vi erbjuder lustfyllda provningar av bland annat drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer. Företaget ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.

TIDA HOLM



Johan Granqvist
VD, 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

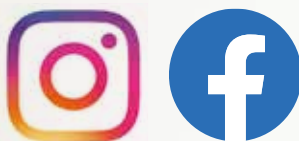


Pratuntip Johansen
Kök



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen

INSTAGRAM
granqvist_beverage_house
FACEBOOK
fb.com/granqvistbev



vinfo



LENA PETERSSON HÅLLER ORDNING PÅ VÅRA SIFFROR

Lena Petersson är ekonomiansvarig hos Granqvist Beverage House och Vin-Contoret på Vulcanön i Tidaholm.

– Jag sköter allt ifrån vanlig redovisning och löner till bokslut för våra bolag inklusive verksamheterna i Norge och Finland, säger hon. Det blir en hel del att hålla reda på med skatter och moms, som skiljer sig åt på de olika marknaderna. Jag uppskattar variationen i jobbet, det är väldigt omväxlande och ingen dag är den andra lik.

Favoriter i Granqvist-sortimentet?

– Jag är svag för Champagne i alla variationer, säger hon. Sedan jag började här har jag upptäckt whiskyn. Den ska helst vara av äldre årgång med lite mer avrundade, karamelliga smaker, inte så rökigt för min

del. Men jag dricker gärna en gin & tonic också.

Några gånger per år medverkar Lena på dryckesmässor runt om i landet.

– Jag tycker det är roligt att komma ut och träffa de som köper våra drycker, säger hon. Det blir ofta givande samtal om olika vin- och matkombinationer, senast i Linköping i slutet av oktober.

Lena, som började hos oss 2011, bor sedan länge i Gate mellan Tidaholm och Hjo, men förbereder för att flytta in till Tidaholm.

– Jag håller som bäst på att renovera en lägenhet och har bland annat bytt köket. Lägenheten ligger inte långt från Vulcanön så jag kommer att få nära till jobbet.

Örtigt och friskt orangevin med krispig syra

Christina Orange 2022 är ett torrt ekologiskt orangevin från Carnuntum i Österrike med toner av exotisk frukt och örter. Servera det till julmat, fisk, ljust kött och vegetariskt.

Orangevin görs på gröna druvor som får jäsa tillsammans med skalen längre tid än vad som är vanligt. Det gör att vinet blir mörkare i färgen jämfört med andra vita viner samtidigt som smakerna utvecklas på ett spännande sätt.

Christina Orange är en blend av de tre druvsorterna Sauvignon Blanc, Chardonnay och Welschriesling. Resultatet är ett vin med doft av medelhavsörter, moget päron och melon. Smaken är frisk med krispig syra, mjuka tanniner och inslag av exotiska frukter och örter.

Nr 2756, pris 179 kr i Systembolagets fasta sortiment.



”PERFEKT VIN ATT DRICKA TILL CARBONARA”

Leconfield Cabernet Franc 2022 är ett medelfylligt rödvin från Leconfield Wines i södra Australien.

– Vinet är runt med silkeslena tanniner, har bra längd och doft av salvia. Jag dricker det till en bit carbonara, auberginelasagne eller lagrad cheddarost, säger Leconfields vinmakare Paul Gordon.

Cabernet Franc-druvorna jästes som ”single batch” med förlängd skalmaceration. Efter pressning och malolaktisk jäsnings fick vinet mogna på redan använda franska och amerikanska ekfat i 15 månader.

Nr 93992, pris 179 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på [granqvistbev.se/93992](https://www.granqvistbev.se/93992)

För fler viner från samma producent, sök på ”Leconfield Wines” på vår webb för information om dem.

