

# Sortimentskatalog

OKTOBER 2022 – MARS 2023

VIN



Pernod Ricard Sweden

FRUKTIGT, EXOTISKT & EXPLOSIVT

# Äntligen här – ett efterlängtat tillskott i Absolut-familjen!

*Absolut Passionfruit gör sin storstilade entré och kommer med all säkerhet bli en självskrivna vodkafavorit i de allra flesta barer och drinkar under hösten.*

Absolut Passionfruit är fruktspäckad och elegant - en produkt som passar till många olika tillfällen, från kalas och fest med goda vänner till att avnjutas i en god drink. Den är självklart också den perfekta basen till en alla sorters fruktiga och exotiska drinkar. Inte minst Passion Mojito eller Passionfruit Collins (som du hittar receptet till på sid 53 f ö).



# O ljuvliga höst, så skönt att du kom!

*Och så var hösten här... och det betyder såklart dags för fler goda middagar, pulserande uteliv och fullt med spännande drycker i den nya Sortimentsskatalogen. God läsning och skål!*

En ny säsong, nya tag och massor av möjligheter att skapa stora ting i vinlistan och i baren. Varför inte göra en rejäl inventering, se över utbudet och fylla på med lite intressanta drycker inför hösten och vintern? Kontakta din gärna din Pernod Ricard-säljare för att få bra tips och rekommendationer.

## Med fokus på ekologiskt

Flera av våra trevliga nyheter i höstkollektionen har fokus på ekologiskt. En spännande och smidig box kommer t ex från tyska Rheinhessen – Gustav Pinot Noir och från Spanien presenterar vi nya Coca i Fitó Natura, men även klassikern Campo Viejo Organic som fått ett ansiktslyft lagom till hösten. På tal om ekologiska klassiker, så har vi ju hela Jacob's Creek Organic-serien som är tidlösa, prisvärda – och storsäljare!

## Absolut med fräsch passionsfrukt och läskande hallon

En läskande nyhet bjuder Absolut på in sin nya premixade Absolut Drinks. Elegant kolsyrad och med smak av söta hallon och frisk citron blir den garanterat en favorit serverad över is.

Ännu en nyhet presenterar vi i den efterlängtdade Absolut Passionfruit. Den perfekta basen för att blanda exotiska, fräscha och fruktiga smaker som gjord för att mixas i goda lyxiga drinkar.

Så ladda upp kylar och skåp med drycker i toppklass, bläddra igenom Sortimentsskatalogen och hitta både nya och gamla favoriter.

## Med önskan om en stämningsfull och mysig höst och vinter! Vännerna på Pernod Ricard

Produktblad och mer information om våra drycker finns på [www.pernod-ricard-sweden.com](http://www.pernod-ricard-sweden.com)  
Samtliga priser i katalogen är cirkapriser och vi reserverar oss för eventuella prisändringar och tryckfel efter denna publikations tryckläggning.

Redaktör: Magdalena Hallinder

Grafisk form & produktion: Roxenback Reklam & Design



Mjömärkt trycksak  
2041 0290

## Sortimentskatalog

OKTOBER 2022 – MARS 2023

### Innehåll

Nyheter	sid 4
Ekologiskt	sid 5
Fine Wines	sid 6

### Vin

Argentina	sid 8
Australien	sid 10
Chile	sid 18
Frankrike	sid 19
Italien	sid 28
Nya Zeeland	sid 36
Spanien	sid 40
Tyskland	sid 43
USA	sid 44
Portvin	sid 47
Aperitif	sid 48

### Sprit

Super Premium	sid 50
Vodka	sid 52
Tequila & mezcal	sid 57
Gin	sid 58
Whisky Skottland	sid 61
Bourbon USA	sid 69
Whiskey Irland	sid 70
Cognac	sid 76
Rom	sid 78
Likör	sid 80
Akvavit	sid 84
Punsch	sid 84
Cider	sid 85
Eau-De-Vie	sid 85
Likör	sid 85
Miniflaskor	sid 85



Pernod Ricard Sweden



**Nyhet!**

**Absolut Drinks  
Raspberry Lemonade**  
1050979 – 21,10 kr (sid 54)



**Nyhet!**

**Luc Belaire Gold**  
1050956  
329,00 kr (sid 19)

**Nyhet!**

**Luc Belaire Luxe**  
1050962  
329,00 kr (sid 19)



**Moillard AOC  
Chablis Coquillage**  
1050979  
224,90 kr (sid 24)

**Nyhet!**



**Coca i Fitó  
Natura Organic**  
1050932  
115,90 kr (sid 42)

**Nyhet!**



**Nyhet!**

**Gustav Adolf Schmitt  
Pinot Noir**  
1050945  
187,00 kr (sid 43)

# Vårt ekologiska sortiment utökas hela tiden.



Jacob's Creek  
Organic Chardonnay  
78,40 kr (sid 11)



Jacob's Creek  
Organic Shiraz Cabernet  
78,40 kr (sid 13)



Domaine Château d'Eau  
Viognier  
92,90 kr (sid 24)



Domaine Château d'Eau  
Pinot Noir  
92,90 kr (sid 26)



Silvano Piacentini  
Valpolicella Superiore  
Ripasso  
153,90 kr (sid 33)



Silvano Piacentini  
Amarone Della  
Valpolicella  
317,00 kr (sid 33)



Gustav Adolf Schmitt  
Pinot Noir  
187,00 kr (sid 43)

Nyhet!



Coca i Fitó  
Natura  
115,90 kr (sid 42)

Nyhet!



Campo Viejo  
Ecologica  
80,40 kr (sid 40)

Ny  
design!



Gustav Organic  
62,50 kr (sid 24)



Le Arche Prosecco  
Extra Dry  
110,30 kr (sid 28)



**Jacob's Creek Johann Shiraz Cabernet**  
1016708 – 470,50 kr (sid 14)



**St Hugo Barossa Valley Shiraz**  
1050690 – 314,20 kr (sid 17)



**St Hugo Coonawarra Cabernet Sauvignon**  
1016748 – 295,20 kr (sid 17)



**St Hugo GSM**  
1050688 – 275,90 kr (sid 17)



**St Hugo Eden Valley Riesling**  
1050689 – 237,30 kr (sid 17)



**Orlando Centenary Hill Shiraz**  
1050798 – 299,70 kr (sid 14)



**Orlando Steingarten Riesling**  
1050797 – 332,00 kr (sid 14)



**Kenwood Six Ridges Chardonnay**  
1050740 – 202,90 kr (sid 44)

**Kenwood Six Ridges Cabernet Sauvignon**  
1050741 – 210,60 kr (sid 44)

**Kenwood Six Ridges Pinot Noir**  
1050744 – 216,00 kr (sid 44)

**Kenwood Jack London**  
1050432 – 222,00 kr (sid 45)



**J. Lohr Syrah**  
1050728 – 155,10 kr (sid 46)

**J. Lohr Chardonnay**  
1050799 – 155,10 kr (sid 46)

**J. Lohr Pinot Noir**  
1050793 – 174,20 kr (sid 46)



**Fietri Dedicato a Benedetta Supertuscan**  
1050908 – 251,50 kr (sid 30)

**Quercecchio Brunello Di Montalcino**  
1050911 – 325,20 kr (sid 31)

**Gemma Barolo**  
1050854 – 261,70 kr (sid 32)



**Terranera Taurasi**  
1050915 – 282,80 kr (sid 34)

**Montedolce Etna Rosso**  
1050909 – 219,70 kr (sid 35)

**Silvano Piacentini Amarone Della Valpolicella**  
1050893 – 317,00 kr (sid 33)

**Silvano Piacentini Amarone Della Valpolicella**  
1050894 – 309,50 kr (sid 33)

Finns även som Magnum och 3-liter.



**Domaine Duclaux Châteauneuf-du-Pape**  
1050422 – 260,30 kr (sid 25)

**Chateau du Trignon Gigondas**  
1050092 – 193,30 kr (sid 25)

**Domaine du Vieux Lazaret  
Châteauneuf-du-Pape**  
1007276 – 241,10 kr (sid 25)

**Château Bardoulet**  
1050308 – 229,00 kr (sid 27)

**Moillard Pommard**  
1050674 – 471,60 kr (sid 27)

**Château L'Ermitage**  
1050260 – 146,90 kr (sid 27)

**Pierre Brévin Sancerre**  
1050233 – 231,60 kr (sid 25)

**Caves des Perrières  
Pouilly Fumé**  
1050218 – 175,70 kr (sid 25)

**Chablis Premier Cru Montmains AOC**  
1050112 – 231,60 kr (sid 25)



**Stoneleigh Rapaura Sauvignon Blanc**  
1050142 – 159,00 kr (sid 39)

**Stoneleigh Rapaura Pinot Noir**  
1050141 – 179,40 kr (sid 39)

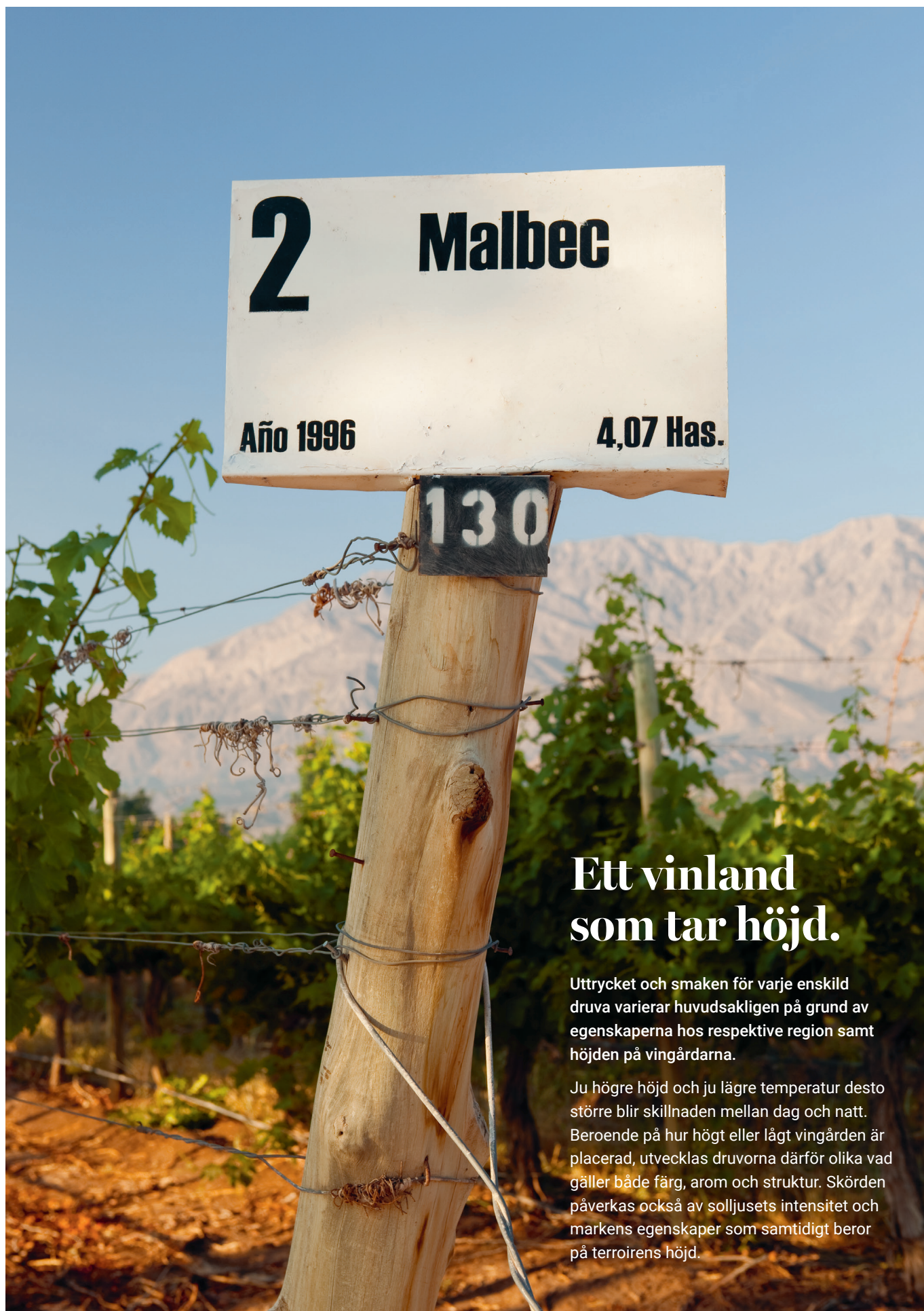
**Stoneleigh Rapaura Brut Cuvée**  
1050298 – 158,90 kr (sid 39)

**Church Road McDonald Series  
Chardonnay**  
1050545 – 170,40 kr (sid 39)

**Stoneleigh Icon Chardonnay**  
1050775 – 379,30 kr (sid 39)

**Dominio de Campo Viejo**  
1016581 – 205,30 kr (sid 42)

**Ysios Reserva**  
1007300 – 216,50 kr (sid 42)



## Ett vinland som tar höjd.

Uttrycket och smaken för varje enskild druva varierar huvudsakligen på grund av egenskaperna hos respektive region samt höjden på vingårdarna.

Ju högre höjd och ju lägre temperatur desto större blir skillnaden mellan dag och natt. Beroende på hur högt eller lågt vingården är placerad, utvecklas druvorna därför olika vad gäller både färg, arom och struktur. Skörden påverkas också av solljusets intensitet och markens egenskaper som samtidigt beror på terroirens höjd.



# Mogna viner från foten av Anderna.

Don Juan Carlos Graffigna, en italiensk immigrant, började sin anspråkslösa vinproduktion redan 1869 i San Juan i Argentina. Idag producerar Graffigna mogna, fylliga viner med mjuka tanniner och fantastisk fruktighet.



## Graffigna Clásico Chardonnay

Friskt och fruktigt vin med toner av citron, rosenblad och tropiska frukter som aprikos och passionsfrukt.

Detta fruktmogna vin passar mycket bra att dricka som aperitif före maten tillsammans med olika tapas på t.ex. räkor och lax. Passar också bra till fisk och skaldjursrätter t ex med tomatbaserade såser.

**Producent** Graffigna  
**Ursprung** Argentina, San Juan  
**Druva** Chardonnay

**1050825** 750 ml, 6/kolli **75,20 kr**

Serveras som aperitif eller till fisk, kyckling och skaldjur.



## Graffigna Pinot Grigio

Fruktig, blommig smak med friska toner av päron, persika, citrus och melon. Stor och aromatisk blommig doft med betoning på vita blommor, viol och en aning persika och aprikos.

Smaken är frisk och fruktig med inslag av citrus och aprikos. Lång elegant eftersmak. Ett vin som med sin aromatiska och rena stil passar bra som aperitif. Utmärkt till fisk och skaldjur. Gärna med lite kryddiga tillbehör som t.ex. sushi.

**Producent** Graffigna  
**Ursprung** Argentina, San Juan  
**Druva** Pinot Grigio

**1007377** 750 ml, 6/kolli **94,50 kr**

Serveras till fisk och skaldjur, ljust kött eller sallader.



## Graffigna Clásico Cabernet Sauvignon

Ett väl balanserat vin med bra frukt och en fantastisk smak av boysenbär, björnbär, svarta vinbär, lite peppar och ekfat. Mogna röda frukter dominerar idofthen och kompletteras med en fin kryddighet.

Detta fruktiga, lätt fatiga och kryddiga vin är utmärkt till kryddiga stekar av nötkött och lamm. Servera med ugnsbakad potatis smaksatt med örter, vitlök och olivolja!

**Producent** Graffigna  
**Ursprung** Argentina, San Juan  
**Druva** Cabernet Sauvignon

**1050824** 750 ml, 6/kolli **75,20 kr**

Serveras till pasta, småplock och grillade grönsaker.



## Graffigna Malbec

Mycket fruktigt, smakrikt vin med fatkaraktär och inslag av vanilj, mörka bär, örter, kaffe och choklad. Doft med inslag av chokladdoppade plommon och mogna bär. Generös och fruktig smak med inslag av mörka bär, kryddor och kaffe.

Passar till smakrika och grillade köttretter. Servera gärna till klassiska grilltillbehör som guacamole, grillade grönsaker, grillad vitlök och bakad potatis.

**Producent** Graffigna  
**Ursprung** Argentina, San Juan  
**Druva** Malbec

**1007376** 750 ml, 6/kolli **95,00 kr**

Serveras till grillade rätter av mörkt kött.



## Ett äkta vinhantverk.

*Jacob's Creek Wines, tidigare Orlando Wines, grundades av Johann Gramp, som emigrerade från Tyskland till South Australia 1837.*

*Tio år senare startade han sin verksamhet genom att plantera de första vinrankorna vid ett litet vattendrag – Jacob's Creek.*

År 1976 började Jacob's Creek Wines saluföra sitt märke Jacob's Creek, som en hyllning till Johann Gramp och den plats där han planterade sina första plantor. I dag är Jacob's Creek Wines ett av Australiens mest framgångsrika vinföretag med vingårdar i både Barossa, Coonawarra och Adelaide Hills och man röner stora framgångar med sina viner över hela världen.

### Visste du att...

Jacob's Creeks vingårdar drivs av Australiens största kombinerade solcellsinstallation och förnybar energi, vilket har lett till att Pernod Ricard Winemarkers är den första vinproducenten i Australien i sin storlek som drivs till 100% av förnybar energi.

## Storsäljande bubblor!

Chardonnay och Pinot Noir väljs från de bästa vinodlingarna i Buckland Valley, Coonawarra och Adelaide Hills. Druvorna skördas under natten och pressas sedan försiktigt med viss skalkontakt för att få en fin, elegant must med läcker fruktarom.



### Jacob's Creek Chardonnay Pinot Noir Brut Cuvée

Torr, ungdomlig och fruktig smak med toner av citrus, äpple och persika. Doft av torkade frukter och honung.

Chardonnaydruvan ger smaker av citrus och rostade cashewnötter som harmoniserar med den brödiga karaktären hos Pinot Noir.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druvor** Chardonnay, Pinot Noir

**1007252** 750 ml, 6/kolli **98,20 kr**  
**1050152** 200 ml, 12/kolli **33,80 kr**

Serveras som aperitif, sällskapsvin eller till rätter av fisk och skaldjur.

# Smakfullt & klassiskt vitt.

Våra vita viner från Australien består till största delen av klassiska druvtyper som Chardonnay, Pinot Grigio, Semillon och Riesling. En portfölj av viner som väl täcker alla dina behov.



## Jacob's Creek Semillon Chardonnay

Frisk och fruktig smak med toner av gula äpplen, citrus, bivax, tropisk frukt med en angenäm touche av gräs. Eftersmaken är frisk, livlig och intensiv.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druvor** Semillon, Chardonnay

1050036 750 ml, 6/kolli 71,40 kr

Serveras till rätter av fisk och skaldjur.



## Jacob's Creek Dry Riesling

Ungdomlig och mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, päron, krusbär och lime. Frisk syra med mineral ger balans och längd.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druva** Riesling

1050032 750 ml, 6/kolli 71,80 kr

Passar till skaldjur eller stekt fisk, ljust kött som kyckling och matiga sallader.



## Jacob's Creek Unoaked Chardonnay

Frisk och fruktig smak med toner av gröna äpplen, honungsmelon och kiwi.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druva** Chardonnay

1050226 750 ml, 6/kolli 73,60 kr

Serveras till rätter av fisk eller skaldjur.



## Jacob's Creek Wah White

Fruktigt, aromatiskt och smakrikt vin med toner av päron, persika, krusbär och citrus.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druvor** Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc

1050197 750 ml, 6/kolli 93,80 kr

Serveras till japanskt mat som sushi och sashimi.



## Jacob's Creek Reserve Chardonnay

Fruktig och frisk smak med karaktär av rostade ekfat och inslag av gröna äpplen, persika, lime, mineral, örter och nötter. Angenäm struktur med bra syra och en bra intensitet i smaken.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** Australien, Adelaide Hills  
**Druva** Chardonnay

1007257 750 ml, 6/kolli 118,50 kr

Rekommenderas till smakrika fisk- eller kycklingrätter.



## Jacob's Creek Reserve Riesling

Fruktig och friskt vin med smak av päron, ananas, krusbär, citron och rökgig mineral. Fin struktur och lång eftersmak. Balanserad mjuk syrlighet och avslutas krispigt och med en viss torrhet.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** Australien, Barossa Valley  
**Druva** Riesling

1016721 750 ml, 6/kolli 118,50 kr

Utmärkt till fisk och skaldjur, kyckling, pasta, vegetarisk mat och ost.

## Ett ekologiskt vin med god eftersmak.

Jacob's Creek lägger stort värde i att utveckla viner som produceras med respekt för miljön.



## Jacob's Creek Organic Chardonnay Ekologisk

Ungdomlig, fruktig, mycket frisk smak med toner av fat, honungsmelon, päron, citrus och örter. Serveras till rätter av fisk eller fågel.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druva** Chardonnay

1050392 750 ml, 6/kolli 78,40 kr  
1007248 375 ml, 6/kolli 45,20 kr



En prisbelönad och ekologisk chardonnay.



## Jacob's Creek UnVINED Riesling Alkoholfritt

Fruktig, ungdomlig smak med liten sötna och inslag av päron, gröna äpplen, honungsmelon och lime. Serveras gärna till rätter av fisk och skaldjur.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druva** Riesling

1050300 750 ml, 6/kolli 68,10 kr

Passar utmärkt som sällskapsvin.



## Rosévin från Down Under.

Här presenterar vi våra roséviner från Australien. Det blir allt vanligare med rosé året runt, så passa på att ladda upp med t ex friska Jacob's Creek Crisp Rosé.



### Jacob's Creek Shiraz Rosé

Fruktigt, ungdomligt och smakrikt vin med toner av granatäpple, körsbär, skogshallon och jordgubbar.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druva** Shiraz

1050031 750 ml, 6/kolli 69,00 kr

Passar som sällskapsdryck eller till sallader och fiskrätter.



### Jacob's Creek Le Petit Rosé

Frisk, elegant smak av tranbär och körsbär med mjuk avslutning. Serveras som aperitif eller till fisk- och kycklingrätter.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druvor** Pinot Noir, Grenache, Mataro

1050534 750 ml, 6/kolli 97,50 kr

Serveras som aperitif eller till fisk- och kycklingrätter.



En krispig rosé till den nya menyn!

### Jacob's Creek Crisp Rosé

Bärig, ungdomlig smak och doft med inslag av smultron, hallon, vattenmelon, vit persika och citrus.

Ett krispigt, ljusrosa rosévin gjort på mestadels druvan shiraz. Lättsamt och fräscht i glaset som passar till ost, fisk/skaldjur eller kycklingsallad.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druvor** Shiraz 91%, övriga 9%

1050400 750 ml, 6/kolli 73,60 kr

Passar till sommarrätter med skaldjur eller kyckling.



Sparkling

### Jacob's Creek Sparkling Rosé

Fruktigt och friskt vin med djup och karaktär. Ung bärig smak och inslag av jordgubbar, svarta vinbär och citrus.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druvor** Chardonnay, Pinot Noir

1016746 750 ml, 6/kolli 98,30 kr

Serveras som sällskapsdryck eller till desserter med bär eller frukt.



Sparkling

### Jacob's Creek Aperitivo Spritz

En frisk och smakrik aperitif där söta och bittra toner från solmogna blodapelsiner blandas med ett friskt och fruktigt mousserande vin.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** Australien, Barossa Valley  
**Druva** Riesling

1050620 750 ml, 6/kolli 98,60 kr

Avnjuts som den är med is och en apelsinskiva.



### Jacob's Creek UnVINED Rosé Alkoholfritt

Fruktigt och smakrikt med toner av granatäpplen, vattenmelon och hallon. Serveras som sällskapsdryck eller till fiskrätter och sallader.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druva** Shiraz

1050345 750 ml, 6/kolli 68,10 kr

Passar utmärkt som sällskapsvin.

# Rött vin för alla tillfällen.

Viner från South Eastern Australien och Barossa Valley, framförallt av shiraz, har länge haft en stark position på marknaden. Vin som givetvis bör ha en självklar plats i din vinlista.



## Jacob's Creek Shiraz

Låg alkoholhalt 9,5%

Fruktigt och smakrikt vin med toner av blåbärssylt, björnbär, örter och lakrits.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druva** Shiraz

1050343 750 ml, 6/kolli 71,90 kr

Serveras till rätter av ljust kött, eller inte alltför smakrika rätter av lamm.



## Jacob's Creek Shiraz

Mycket fruktigt och smakrikt vin med fatkaraktär och toner av björnbär, plommon, peppar, lakrits och vanilj.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druva** Shiraz

1050037 750 ml, 6/kolli 78,20 kr

Serveras till rätter av lamm- eller nötkött.

## Jacob's Creek är kända för sin miljömedvetenhet.

Ekologiskt certifierat rött vin, en blend av druvsorterna Shiraz och Cabernet Sauvignon.



## Jacob's Creek Organic Shiraz Cabernet Ekologisk

Fruktigt och smakrikt vin med inslag av körsbär, björnbär, lakrits och ekfat. Serveras till grillade rätter av lamm- eller nötkött.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druvor** Shiraz, Cabernet Sauvignon

1050035 750 ml, 6/kolli 78,40 kr  
1050137 187 ml, 12/kolli 28,90 kr  
1007239 375 ml, 6/kolli 45,20 kr

Serveras till grillade rätter av lamm- eller nötkött.



## Jacob's Creek Grenache Shiraz

Fruktigt och smakrikt vin med inslag av björnbär, eukalyptus, hallon, peppar och vanilj. Serveras till rätter av fläsk- och lammkött.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druvor** Grenache, Shiraz

1050033 750 ml, 6/kolli 72,80 kr

Serveras till rätter av fläsk- och lammkött.



## Jacob's Creek Wah Red

Mycket fruktigt och smakrikt vin med toner av körsbär, röda vinbär, kryddor och inslag av mineral.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druvor** Grenache, Sangiovese, Pinot Noir, Mataro

1050807 750 ml, 6/kolli 98,10 kr

Serveras till japansk mat som teriyaki, yakitori och wagyu-biff.



## Jacob's Creek Reserve Shiraz

Mycket fruktigt, nyanserat och smakrikt vin med fatkaraktär, inslag av björnbär, plommon, choklad, peppar, salmiak och örter.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** Australien, Barossa Valley  
**Druva** Shiraz

1007258 750 ml, 6/kolli 128,50 kr

Serveras till smakrika, gärna grillade, rätter av lamm- och nötkött.



## Jacob's Creek Double Barrel Shiraz

Fyllig och generös smak med mjuka tanniner och komplexa nyanser av mandel, söta röda frukter och mörk choklad.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druva** Shiraz

1050440 750 ml, 6/kolli 151,20 kr

Serveras till smakrika rätter av mörkt kött.



## Jacob's Creek UnVINED Shiraz Alkoholfritt

Fruktigt och smakrikt vin med inslag av fat, blåbär, björnbär örter, lakrits och vanilj. Serveras till rätter av ljust kött.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druva** Shiraz

1050302 750 ml, 6/kolli 68,10 kr

Passar utmärkt som sällskapsvin.

# Två klassiker har bytt namn.

Vi har bytt namn på två av våra favoriter:  
Steingarten och Centenary Hill har fått nya  
etiketter och hamnar under varumärket Orlando.



## Orlando Steingarten Riesling

### Exklusivt för Restaurang

Attraktiv blomdoft med citrus och limetoner, frisk och ren med tydlig rieslingkaraktär.

Nyanserad och fräsch smak med inslag av gröna äpplen, päron, krusbär, lime, honung och mineral. Krispigt avslut med en viss torrhet.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** Australien, Barossa Valley  
**Druva** Riesling

1050797 750 ml, 6/kolli 332,00 kr



## Orlando Centenary Hill Shiraz

### Exklusivt för Restaurang

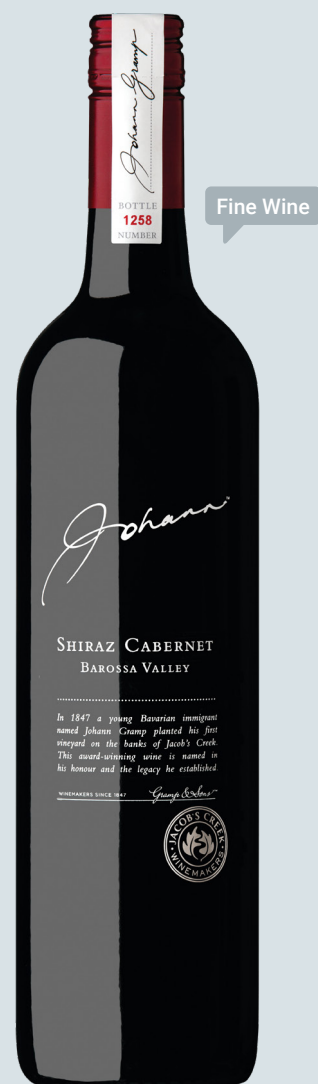
Nyanserat, fruktigt intensivt och smakrikt vin med en komplex karaktär. Inslag av ek, björnbär, plommon, choklad, kokos, peppar, torkade örter och mynta. Mjuka tanniner rundar av och ger vinet både bredd och längd.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** Australien, Barossa Valley  
**Druva** Shiraz

1050498 750 ml, 6/kolli 299,70 kr

## En hyllning!

Jacob's Creek Johann Shiraz Cabernet är ett vin som är dedikerat till sin grundare Johann Gamp.



## Jacob's Creek Johann Shiraz Cabernet

### Exklusivt för Restaurang

Komplex, fruktigt och smakrikt vin med rostad fatkaraktär och toner av svarta vinbär, plommon, fikon, lakrits, kakaos, kaffe med en hint av ekfat.

Strukturerade tanniner med elegans och finesse som möter fräsch, mörk frukt.

**Producent** Jacob's Creek Wines  
**Ursprung** Australien, Barossa Valley, Coonawarra  
**Druvor** Shiraz, Cabernet Sauvignon

1016708 750 ml, 6/kolli 470,50 kr

## Visste du att...

Shiraz, eller syrah som druvan heter i Frankrike, har odlats i Australien under nästan 200 år!



## Fadern av Australiensisk Shiraz

*Sällan förändrar människor världen eller skapar sin plats i historien. Men en ung engelsman vid namn George Wyndham lyckades göra just precis det. Med passion och en stor portion beslutsamhet satte han ett avtryck på vinvärlden i början av 1800-talet. Han var banbrytande för Australiens Shirazviner.*

George Wyndham kom till New South Wales 1827 efter att ha lärt sig vinodling i Kanada, Frankrike och Italien. Endast några få veckor efter ankomsten köpte George och hans fru, Margaret Jay, mark i Hunter Valley, där han sedan odlade och dokumenterade sitt liv som nybyggare.

Hans dagbok vittnar om väldigt tuffa tider med risk för katastrof på många fronter: ormar, torka, sjukdomar och andra faror. Men i sin övertygelse att

lyckas tog sig George an alla dessa utmaningar för att etablera sin egendom och starta familj. Nästan varje år, under de kommande 14 åren, utökade paret dessutom sin familj.

### Pionjären i Hunter Valley

År 1828 blev George en pionjär när han planterade Australiens första kommersiellt producerande vingård för shiraz. Han skapade rika, robusta shirazviner som redan år 1860 åtnjöt över hela världen.

Hans arv att skapa generösa, fylliga viner för människor som lever utan kompromisser, precis som George själv, är en stolt vintradition som lever vidare än idag. Idag ingår Wyndham Estate i Orlando Wyndham Group som är ett av Australiens mest framgångsrika vinföretag.

*George Wyndham*



### Wyndham Estate Bin 222 Chardonnay

#### Exklusivt för Restaurang

Mycket fruktigt och smakrikt vin med rostad fatkaraktär, inslag av röda äpplen, persika, tropisk frukt, smör, nötter och vanilj.

**Producent** Orlando Wyndham  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druva** Chardonnay

**1007233** 750 ml, 6/kolli **103,90 kr**

Serveras till grillade rätter av fisk eller skaldjur eller till ljust kött.



### Wyndham Estate Bin 555 Shiraz

#### Exklusivt för Restaurang

Ett rikt, fylligt vin med mjuk struktur. Generösa plommon, mogna bär, lakrits med choklad och vanilj som inslag.

**Producent** Orlando Wyndham  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druva** Shiraz

**1050041** 750 ml, 6/kolli **102,60 kr**

Passar utmärkt till nöt och vilt, gärna grillat, samt smakrika vitmögelpastor.



### Wyndham Estate Bin 444 Cabernet Sauvignon

#### Exklusivt för Restaurang

Nyanserad, mycket fruktig smak med rostad fatkaraktär och toner av svarta vinbär, ceder, mörk choklad och tobak.

**Producent** Orlando Wyndham  
**Ursprung** South Eastern Australia  
**Druva** Cabernet Sauvignon

**1050040** 750 ml, 6/kolli **103,00 kr**

Serveras till smakrika, gärna grillade, rätter av lamm- och nötkött.



Peter Munro – Chief Winemaker St Hugo



## Legendariska Hugo från Barossa Valley

*Alla finare viner skapas utifrån passion och hantverksskicklighet. Men de unika vinerna från St Hugo står för något än mer personligt – en vinserie som hyllar det nära bandet mellan en far och hans son. Men vad är historien bakom hyllningen och vem var egentligen Hugo?*

Hugo Gramp föddes i Barossa Valley den 19 september 1895. Hugos farfar, Johann Gramp, var en av pionjärerna inom vinregionen; han planterade de första vinrankorna redan 1847. Han startade det som senare blev G Gramp & Sons genom Hugos far Gustav, det företag Hugo en dag skulle komma att leda.

Hugos uppskattning av fina viner och hemligheten bakom tillverkningen av dem, flöt givetvis i hans vener och han anslöt sig till familjeföretaget vid ung ålder. Han visade sig snabbt en värdig arvtagare och redan vid 25 års ålder,

blev han utnämnd till Managing Director för Gramp & Sons. Från 1920 till 1938 ledsagade han sedan vingården genom en tillväxt utan motstycke.

### Tragedin slår till

Den 25 oktober 1938 flög Hugo Gramp från Adelaide till Melbourne tillsammans med två andra kollegor inom vinindustrin, Thomas Hardy och Sidney Hill Smith. Tragedin var ett faktum när deras Kyeema-plan kraschade rakt in i en bergssida och samtliga 18 passagerare avled i olyckan.

### En vinikon tar form

1983 hedrade man Hugo Gramps minne i och med lanseringen av det första vinet vid namn 'St Hugo'. Tillägget 'St' framför namnet inspirerades av den europeiska traditionen att döpa vingårdar efter helgon för att bringa god skörde-lycka. Framställd från den utomstående årgången 1980 fick den första St Hugo Coonawarra Cabernet Sauvignon motta många hyllningar för sin kraft och elegans. Idag mer än 30 årgångar senare fortsätter St Hugo att sätta standarden för kategorin australiensisk Cabernet Sauvignon.



# St Hugo – en kollektion för finsmakare

*Skapad för att hedra bandet mellan far och son, såg St Hugo-kollektionen dagens ljus 1983 i hjärtat av Barossa Valley. Idag är vinerna prisade av vinkännare och konnässörer världen över för sin djupa fyllighet och intensiva smakpalett.*



Fine Wine

## St Hugo Eden Valley Riesling

### Exklusivt för Restaurang

Ett bra exempel på en modern australiensisk riesling med god lagringspotential. Tydlig mineralkaraktär som speglar den höga kvaliteten hos druvorna.

Generös mineralrik smak med inslag av citrusfrukt och mycket balanserad sötma och syra. Härlig frisk doft av citrus, mineraler och honungstoner.

**Producent** St Hugo  
**Ursprung** Australien, Eden Valley  
**Druva** Riesling

**1050689** 750 ml, 6/kolli **237,30 kr**

Perfekt att avnjutas tillsammans med ostron naturelle heta rätter av fisk, skaldjur och kyckling.



Fine Wine

## St Hugo Barossa Valley Grenache, Shiraz, Mataro

### Exklusivt för Restaurang

Flerfaldigt prisbelönt och generöst årgångsvin som lyfter fram det allra bästa ur de tre druvsorterna och samtidigt är trogen regionens unika stil.

Fylligt, smakrikt, saftigt men elegant, med bra balans i tanniner, fruktsyror och alkohol. Intensiva toner av mörka röda bär med en tilltalande doft av mogna hallon i kombination av de franska ekfaten.

**Producent** St Hugo  
**Ursprung** Australien, Barossa Valley  
**Druvor** Grenache, Shiraz, Mataro

**1050688** 750 ml, 6/kolli **275,90 kr**

Passar utmärkt med anka, lamm och till asiatiska rätter.



Fine Wine

## St Hugo Coonawarra Cabernet Sauvignon

Vinet är gjort till 100% på druvan cabernet sauvignon från den berömda jordmånen Terra Rossa i Coonawarra.

Nyanserat, fruktigt och smakrikt med elegant fatkaraktär och inslag av svarta vinbär, plommon, kakao, tobak och kaffe. Passar till smakrika rätter av nöt och vilt, liksom till stekt anka med klassiska tillbehör och även till medelstarka hårdostar.

**Producent** St Hugo  
**Ursprung** Australien, Coonawarra  
**Druva** Cabernet Sauvignon

**1016748** 750 ml, 6/kolli **295,20 kr**

Passar till smakrika rätter av nöt och vilt, liksom till stekt anka med klassiska tillbehör.



Fine Wine

## St Hugo Barossa Valley Shiraz

### Exklusivt för Restaurang

En riktig klassiker som belönats med flera priser världen över och har väldigt stor lagringspotential.

Ett smakrikt fylligt vin med mörka blåbär, fatkaraktär och härliga tanniner. Serveras gärna till klassiska vilträtter, helstekt entrecôte, grillat ankröst med rödvinssky och till riktigt mustiga grytor.

**Producent** St Hugo  
**Ursprung** Australien, Barossa Valley  
**Druva** Shiraz

**1050690** 750 ml, 6/kolli **314,20 kr**

Passar till vilträtter, helstekt entrecôte, grillat ankröst med rödvinssky och till mustiga grytor.

# Utvalda viner från Chile.



## Tabali Pedregoso Sauvignon Blanc Gran Reserva

Fruktigt, mycket friskt och smakrikt vin med inslag av krusbär, svartvinbärsblad, grapefrukt, nässlor och mineral.

**Producent** Viña Tabalí  
**Ursprung** Chile, Limarí Valley  
**Druva** Sauvignon Blanc

1005843 750 ml, 12/kolli **88,10 kr**

Serveras till lättare fisk- och skaldjursrätter eller syrliga getostar.



## Tabali Pedregoso Syrah Gran Reserva

Mycket fruktigt och smakrikt vin med toner av fat, plommon, mörka körsbär, svarta vinbär, lakrits, peppar och vanilj.

**Producent** Viña Tabalí  
**Ursprung** Chile, Limarí Valley  
**Druva** Syrah

1005842 750 ml, 12/kolli **105,40 kr**

Serveras med fördel till smakrika rätter av mörkt kött.



## Tabali Vetas Blancas Pinot Noir Reserva Especial

Medelfyllig, elegant och intensivt bärig med toner av jordgubbar, mjölkchoklad och en aning örtkryddor.

**Producent** Viña Tabalí  
**Ursprung** Chile, Limarí Valley  
**Druva** Pinot Noir

1007093 750 ml, 12/kolli **129,30 kr**

Serveras till rätter av stekt fisk eller ljust kött eller kycklingrätter.



## Castillo De Molina Reserva Sauvignon Blanc

Aromatiskt och fruktigt, mycket friskt och smakrikt vin med inslag av krusbär, svartvinbärsblad, nässlor, mineral och grapefrukt.

**Producent** Viña San Pedro  
**Ursprung** Chile, Elqui Valley  
**Druva** Sauvignon Blanc

1007413 750 ml, 6/kolli **97,80 kr**

Serveras som aperitif, till lättare fisk- och skaldjursrätter eller syrliga getostar.



## Castillo De Molina Reserva Chardonnay

Mycket fruktig och frisk smak med toner av päron, persika, äpplen, mogna apelsiner, smör och citrus.

**Producent** Viña San Pedro  
**Ursprung** Chile, Casablanca  
**Druva** Chardonnay

1005653 750 ml, 6/kolli **97,80 kr**

Serveras till rätter av fisk eller skaldjur.



## Rosario Sauvignon Blanc

Ungdomlig, aromatisk med frisk smak med inslag av päron, krusbär, nässlor och citron.

**Producent** Viña San Pedro  
**Ursprung** Chile, Central Valley  
**Druva** Sauvignon Blanc

1050185 750 ml, 6/kolli **64,30 kr**

Serveras till fisk och skaldjur.



## Castillo De Molina Reserva Cabernet Sauvignon

Nyanserat, balanserat och smakrikt vin med fatkaraktär, toner av svarta vinbär, körsbär, ceder, viol, mynta och salvia.

**Producent** Viña San Pedro  
**Ursprung** Chile, Rapel Valley  
**Druva** Cabernet Sauvignon

1005652 750 ml, 6/kolli **97,80 kr**

Serveras till rätter av mörkt kött.



## Castillo De Molina Reserva Carmenère

Fruktigt, nyanserat och smakrikt vin med fatkaraktär, inslag av björnbär, plommon, choklad, kaffe, svarta oliver och färska örter.

**Producent** Viña San Pedro  
**Ursprung** Chile, Maule Valley  
**Druva** Carmenère

1050165 750 ml, 6/kolli **97,80 kr**

Serveras till rätter av lamm- eller nötkött.



## Rosario Cabernet Sauvignon

Mycket fruktigt, ungdomligt och smakrikt vin med toner av svarta vinbär, röd frukt, kokos och vanilj.

**Producent** Viña San Pedro  
**Ursprung** Chile, Central Valley  
**Druva** Cabernet Sauvignon

1050184 750 ml, 6/kolli **64,20 kr**

Serveras till rätter av ljust kött.



Nyhhet!

Sparkling



### Luc Belaire Brut Gold

Balanserad, elegant och aromatisk smak med toner av kärnfrukt, päron, mango samt brioche med härlig, lång eftersmak. Finns även med självlysande etikett - Fantôme.

**Producent** Luc Belaire

**Ursprung** Frankrike

**Druvor** 95% Chardonnay, 5% Pinot Noir

1050956 750 ml, 6/kolli 329,00 kr

1050955 1500 ml, 3/kolli 666,00 kr

1050960 Fantôme 750 ml, 6/kolli 385,00 kr

1050957 Fantôme 1500 ml, 3/kolli 753,00 kr

1050958 Fantôme 3000 ml, 1/kolli 2085,00 kr

1050959 Fantôme 6000 ml, 1/kolli 5554,00 kr

Serveras väl kyld som aperitif, men passar även till skaldjur.

Nyhhet!

Sparkling



### Luc Belaire Luxe

Kraftig, uppfriskande smak med tydliga aromer av grapefrukt, persika, aprikos, kaprifol och toner av brioche. Finns även med självlysande etikett - Fantôme.

**Producent** Luc Belaire

**Ursprung** Frankrike

**Druva** Chardonnay

1050962 750 ml, 6/kolli 329,00 kr

1050961 1500 ml, 3/kolli 666,00 kr

1050966 Fantôme 750 ml, 6/kolli 385,00 kr

1050963 Fantôme 1500 ml, 3/kolli 753,00 kr

1050964 Fantôme 3000 ml, 1/kolli 2085,00 kr

1050965 Fantôme 6000 ml, 1/kolli 5554,00 kr

Serveras väl kyld som aperitif, men passar även till efterrätter och ostar.



### Mumm Grand Cordon

Doften har inslag av mogen persika, aprikos samt ananas som efterföljs av vanilj, kola, jäst, torkad frukt och honung. Elegant, med viss mineralitet och rund, komplex smak med toner av färska frukter, vanilj och kola. Avslutningen är lång och kvardröjande.

**Producent** G.H. Mumm

**Ursprung** Frankrike, Champagne

**Druvor** Pinot Noir 45%, Chardonnay 30% och Meunier 25%

1050461 750 ml, 6/kolli 400,30 kr

1050467 6 liter, 1/kolli 6142,20 kr

Serveras som aperitif och även till en njutningsfull måltid där champagnen bäst serveras till vitt kött eller fisk som marul och röding.





## Stolt leverantör till kungahuset!

GH Mumm äger över 218 hektar, rankad 98% på kvalitetskalan varav 170 hektar är Grand Cru lägen som Ay, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Avize och Cramant. 1876 adderas flaskorna med Cuvée Brut av ett rött sidenband för att hedra de som fått den högsta av franska utmärkelser, Ordre Royal et Militaire de Saint Louis och Grand Cordon de la Légion d'Honneur. Detta etablerade Maison MUMM som ambassadör för champagne och flaskan syns bland annat i målningar av Utrillo och Foujita, i filmer samt i serietidningen Tintin. 1900 introducerades Cordon Rouge på den engelska marknaden, och är än idag officiell leverantör av champagne till Queen Elizabeth II.



### Mumm Cordon Rouge

Torr, aningen utvecklad smak med inslag av apelsin, äpple och rostat bröd. Serveras som aperitif och till rätter av fisk och skaldjur.

**Producent** G.H. Mumm

**Ursprung** Frankrike, Champagne

**Druvor** Pinot Noir 45%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 25%

1007336 750 ml, 6/kolli 400,30 kr

1016876 375 ml, 12/kolli 213,80 kr

1016880 1500 ml, 3/kolli 835,70 kr

1016882 3 liter, 1/kolli 2799,20 kr

1016884 6 liter, 1/kolli 6142,20 kr

1050933 9 liter, 1/kolli 6933,40 kr

Serveras gärna väl kyld som aperitif och till rätter av fisk, skaldjur eller varför inte till en gåsleverkanapé med gelé och rosépeppar.

Mumm Millésimé 2015 är en överraskande och intensiv champagne. De speciella väderförhållandena gav druvor av exceptionell kvalitet och ett årgångsvin med en unik palett och explosiva smaker.



### Mumm Millésimé 2015

Nyanserad doft med inslag av päron, citrusskal, hasselnötter och brioche. Fyllig och fräsch med smak av färska vita päron, persika och ljusa blommor ihop med akaciahonung, rostat bröd och hasselnöt.

**Producent** G.H. Mumm

**Ursprung** Frankrike, Champagne

**Druvor** Pinot Noir 75%, Chardonnay 25%

1050011 750 ml, 6/kolli 450,40 kr

Perfekt att servera i rödvinsglas till vilt och mogna ostar.



## Perrier-Jouët's första prestige cuvée

Blason de France, skapades på 1955 årets skörd. Flaskans design gick emot de då rådande trenderna. Trots att raka former var populärast på den tiden, demonstrerade Maison Perrier-Jouët sitt nytänkande genom att välja en design i en sann Champagneanda. Med lång, smal hals och mjukt rundade form, framhäver flaskan Perrier-Jouët's vackra blommiga karaktär.



Super  
Premium

### Perrier-Jouët Grand Brut

Torr, nyanserad, fruktig och frisk smak med inslag av gula äpplen, exotisk frukt, ananas, honung, kex och mineral.

**Producent** Perrier-Jouët

**Ursprung** Frankrike, Champagne

**Druvor** Pinot Noir 40%, Chardonnay 20%, Pinot Meunier 40%

**1050669** 750 ml, 3/kolli **481,90 kr**

**1050054** 1500 ml, 3/kolli **991,40 kr**

Passar utmärkt som aperitif alternativt till små tilltugg gjorda med havets läckerheter. Perfekt att servera till ostron.



Super  
Premium

### Perrier-Jouët Blason Rosé

#### Exklusivt för Restaurang

Intensiva aromer av röd frukt följt av blommiga toner. Generös smak med inslag av röda frukter, lätt brödlighet och med lång och livlig eftersmak.

**Producent** Perrier-Jouët

**Ursprung** Frankrike, Champagne

**Druvor** Pinot Noir 50%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 25%

**1050635** 750 ml, 6/kolli **641,30 kr**

Passar till rätter av fisk eller kyckling. Utmärkt också till desserter med röda bär eller frukter.



Super  
Premium

### Perrier-Jouët Blanc de Blancs

Aromer av fläder, akacia, kaprifol och syrlig citrus. Långvarig friskhet med ett överraskande slätt och mjukt avslut.

**Producent** Perrier-Jouët

**Ursprung** Frankrike, Champagne

**Druvor** 100% Chardonnay

**1050834** 750 ml, 3/kolli **697,90 kr**

Idealisk som aperitif. Passar även perfekt tillsammans med carpaccio på havsaborre.



# Belle Époque

En ikon för Maison Perrier-Jouët, framställd endast de år då källarmästaren gör bedömningen att årstiderna har framställt perfekta druvor. Denna cuvée är sällsynt, och mindre än 30 årgångar Perrier-Jouët Belle Époque har producerats hittills. Framställt på druvor från 6 exceptionella vingårdar i Grand Cru lägen och jästfällning i minst 6 år, ger en exceptionell smakupplevelse.



## Perrier-Jouët Belle Époque Vintage

Fräsch, balanserad och intensiv smak med aromer av saftig persika och pocherad päron följda av saftig rabarber. En sällsynt, charmig champagne.

**Producent** Perrier-Jouët

**Ursprung** Frankrike, Champagne

**Druvor** Pinot Noir 45%, Chardonnay 50%, Meunier 5%

1051016 750 ml, 6/kolli, år 2014 **1433,79 kr**  
 1050996 1500 ml, 3/kolli, år 2008 **3348,56 kr**  
 1051008 3 liter, 1/kolli, år 2007 **8510,88 kr**  
 1051006 6 liter, 1/kolli, år 2008 **26736,68 kr**  
 1051007 9 liter, 1/kolli, år 2007 **90463,58 kr**

**Luminous**

1051011 1500 ml, 3/kolli, år 2011 **3880,62 kr**  
 1051012 3 liter, 1/kolli, år 2007 **8839,95 kr**

Perfekt aperitif till skaldjur, krämig polenta och ostar som parmesan och comté.



## Perrier-Jouët Belle Époque Rosé Vintage

Subtil och frisk smak med inslag av grapefrukt och mandarin kombinerat med generositeten från briochebröd. Doft med toner av jordgubbe, pion, syltighet från citrus och vita vinbär.

**Producent** Perrier-Jouët

**Ursprung** Frankrike, Champagne

**Druvor** Pinot Noir 50%, Chardonnay 45%, Meunier 5%

1050997 750 ml, 6/kolli, år 2013 **2120,71 kr**  
 1051005 1500 ml, 3/kolli, år 2007 **4291,24 kr**

Serveras som aperitif och till rätter av fisk eller fågel.



### Les Deux Pins Merlot Rosé

Fräscht och fruktigt rosévin med inslag av hallon och granatäpple. Bärig och fräsch doft.

**Producent** Grands Chaise de France

**Ursprung** Frankrike, Vin de France

**Druva** Merlot

**1050447** 750 ml, 6/kolli **70,20 kr**

Serveras till smriga sallader eller rätter av ljust kött.



### Domaine Houchart Côtes de Provence Rosé

Bärig och frisk smak med inslag av hallon, smultron, vattenmelon, citrusskal och färska örter.

**Producent** Familjen Quiot

**Ursprung** Frankrike, Côtes de Provence

**Druvor** Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon

**1050108** 750 ml, 12/kolli **98,10 kr**

**1050349** 1500 ml, 6/kolli **247,90 kr**

Serveras som aperitif, sällskapsdryck eller till fisk- och kycklingrätter samt sallader.



## Rosé med lång tradition.

Famille Quiot, med lång vinmakartradition bakom sig, förvärvade 2007 den anrika egendomen Château du Trignon och har sedan dess drivit den vackra gården med ledord som tradition, kvalitet och ambition.

Egendomen Château du Trignon har en lång historia och förvärvades av Familjen Roux redan 1896. På den tiden var det en traditionell provensalsk gård med bland annat uppfödning av boskap. Sedan fem generationer tillbaka har man dock fokuserat och arbetat med vinodling och vinframställning och under tiden successivt förvärvat fler vingårdar i Rhône-dalen inom appellationerna Gigondas, Basteau, Sablet och Côtes du Rhône. 2007 tog Famille Quiot som var mycket imponerad av de kvalitetsprodukter gården levererade, över Château du Trignon och driver den idag med ambition, tradition och kvalitetstänk. Till exempel har man anpassat vineriet enligt gravitationsprincipen och byggt en luftkonditionerad vinkällare.

Druvorna till Château du Trignon Côtes du Rhône Rosé skördas för hand för noggrann sortering och bästa druvkvalitet.

Vinet görs på de två sydfranska druvorna grenache och syrah. Druvorna urlakas, kallmaceras, under tre dagar för att få sin vackra laxrosa färg och subtila smakprofil. När vinet jäst klart vilar det sedan på ståltank så att smakerna får gifta sig. Jordmånen består av en blandning av lera och kalksten. Vinet ska serveras ungt och fräscht.

### Château du Trignon Rosé

#### Exklusivt för Restaurang

Bärig och lite blommig doft med inslag av smultron och jordgubbar. Välbalanserad, mjuk och fruktig smak med toner av smultron, jordgubbar, örter och blodapelsin.

**Producent** Familjen Quiot

**Ursprung** Frankrike, Côtes du Rhône

**Druvor** Grenache, Syrah

**1050548** 750 ml, 12/kolli **100,20 kr**

Serveras till rätter av ljust kött, sallader, räkor eller sushi.

# Här presenteras våra vita klassiska viner från Frankrike.

*Klassiska franska viner i toppklass är ett måste på varje välsorterad vinlista.*



## Moillard Bourgogne Aligoté

Friskt och fräscht vin med lätt parfymade toner av gröna äpplen, citrus och frisk ren syra och mineraltoner.

**Producent** Moillard  
**Ursprung** Frankrike, Bourgogne  
**Druva** Aligoté

1050672 750 ml, 6/kolli 147,00 kr

Serveras som aperitif eller till rätter av skaldjur.



## Moillard Bourgogne Chardonnay

Ett oekat vin som tack vare den malolaktiska jäsningsen ändå har toner av torkad frukt, med generös fyllighet och blommiga citrus avslutat med en ren frisk syra.

**Producent** Moillard  
**Ursprung** Frankrike, Bourgogne  
**Druva** Chardonnay

1050675 750 ml, 6/kolli 147,00 kr

Serveras som aperitif eller till lättare rätter av fisk och skaldjur.



Nyhet!

## Moillard AOC Chablis Coquillage

Kraftfullt vin med toner av akacia, honung, mandel och vit persika. 20% av vinet har lagrats på franska ekfat.

**Producent** Moillard  
**Ursprung** Frankrike, Chablis  
**Druva** Chardonnay

10500979 750 ml, 6/kolli 224,90 kr

Serveras till ljust kött och kyckling samt till ungsbakad portabello.



## Chablis AOC

Nyanserad, mycket frisk och fruktig smak med inslag av gröna äpplen, citrus och mineral.

**Producent** Domaine du Chardonnay  
**Ursprung** Frankrike, Chablis  
**Druva** Chardonnay

1050113 750 ml, 6/kolli 183,80 kr

Serveras som aperitif eller till lättare rätter av fisk och skaldjur.



## Chateau Trignon Marsanne

Kraftfullt vin med toner av akacia, honung, mandel och vit persika. 20% av vinet har lagrats på franska ekfat.

**Producent** Familjen Quiet  
**Ursprung** Frankrike, Côtes du Rhône  
**Druva** Marsanne

1050813 750 ml, 6/kolli 118,60 kr

Serveras till ljust kött och kyckling samt till ungsbakad portabello.



## Chateau Trignon Viognier

Komplex doft med aprikos, persika och tropisk frukt. Vinet är relativt kraftigt bra balnerad syra och struktur. Vinet är inte ekat.

**Producent** Familjen Quiet  
**Ursprung** Frankrike, Pays d'Oc  
**Druva** Marsanne

1050814 750 ml, 6/kolli 118,60 kr

Serveras till svampisotto eller anka, Canard Orange.



## Les Deux Pins Sauvignon Blanc

Fräscht, uttrycksfullt och välbalanserat vin med blommiga toner och inslag av exotiska frukter samt citrusskal.

**Producent** Grands Chais de France  
**Ursprung** Frankrike, Vin de France  
**Druva** Sauvignon Blanc

1050448 750 ml, 6/kolli 70,20 kr

Serveras till rätter av skaldjur eller som aperitif.



## Domaine du Vieux Lazaret Blanc Châteauneuf-du-Pape

Nyanserat, fruktigt och något kryddigt och smakrikt vin med toner av fat, vita blommor, gula plommon, apelsin, aprikoser och vitpeppar.

**Producent** Familjen Quiet  
**Ursprung** Frankrike, Châteauneuf-du-Pape  
**Druvor** Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussanne

1007278 750 ml, 12/kolli 237,30 kr

Serveras till rätter av fisk eller ljust kött.



## Domaine Château d'Eau Viognier Ekologisk

Ljust halmgul med tydliga toner av citrus och exotisk frukt i doften som följs av aprikos och apelsin i en lång och intensiv avslutning. Tid på jästfällning ger en extra fin smak.

**Producent** Chateau d'Eau  
**Ursprung** Frankrike  
**Druva** Viognier

1050927 750 ml, 6/kolli 92,90 kr

Passar bra som aperitif, utmärkt till sparris och skaldjursrätter samt sallader.



# Eleganta viner från Loire och Chablis.

*Från anrika vingårdar kommer dessa tre unika och sofistikerade vita viner, som förtjänar sin särskilda plats i den finare delen av vinlistan.*



Fine Wine

## Caves des Perrières Pouilly Fumé

Stor, härlig, druvtypisk doft med aromatiska inslag av krusbär, nässlor, mineral och äpplen. Torr, frisk smak med inslag av citrus och återkommande toner av äpplen. Lång och balanserad avslutning.

**Producent** Lacheteau

**Ursprung** Frankrike, Loire

**Druvor** Sauvignon Blanc

1050218 750 ml, 12/kolli 175,60 kr

Passar utmärkt till färsk, vit sparris med mousseline- eller hollandaisesås, eleganta fisk- och skaldjursrätter liksom rätter på ljust kött med krämig, ljus sås.



Fine Wine

## Pierre Brévin Sancerre

### Exklusivt för Restaurang

Stor, härligt druvtypisk doft med aromatiska inslag av krusbär, nässlor och mineral. Torr, elegant smak med inslag av citrus, mineral och nässlor. Lång och frisk avslutning.

**Producent** Lacheteau

**Ursprung** Frankrike, Loire

**Druvor** Sauvignon Blanc

1050851 750 ml, 6/kolli 231,60 kr

Serveras till rätter av fisk och skaldjur samt till syrliga getostar.



Fine Wine

## Chablis Premier Cru Montmains AOC

Komplex och blommig doft. Relativt fet chardonnaysmak med lång eftersmak av mineral och lite citrus. Vinifieringen sker i tankar. Man använder sig av utvald jäst och vinet får jäsa under kontrollerad temperatur. Därefter sker malolaktisk jäsning.

**Producent** Domaine du Chardonnay

**Ursprung** Frankrike, Chablis

**Druvor** Chardonnay

1050112 750 ml, 6/kolli 231,60 kr

Passar utmärkt till fisk & skaldjursrätter samt även till asiatiskt.



### Moillard Coteaux Bourguignons

#### Exklusivt för Restaurang

Druvtypisk doft med ljus röd frukt, följs upp med fina tanniner och rostade toner från ekfat samt en mogen behaglig smak av kryddiga röda bär med balanserad syra.

**Producent** Moillard  
**Ursprung** Frankrike, Bourgogne  
**Druva** Pinot Noir

1050926 750 ml, 6/kolli 97,70 kr

Servertas till grillade rätter av lamm- och nötkött.



### Moillard Pommard

#### Exklusivt för Restaurang

Rubinfärg i färgen med toner av mörka körsbär och örter, frisk och fräsch smak med mörka bär, örter och vitpeppar, 12 månader på mellanrostade och noga utvalda ekfat ger ett slut med runda eleganta tanniner.

**Producent** Moillard  
**Ursprung** Frankrike, Pommard  
**Druva** Pinot Noir

1050674 750 ml, 6/kolli 471,60 kr

Servertas till grillade rätter av lamm- och nötkött.



### Château du Trignon Côtes du Rhône

Kryddig smak med inslag av björnbär, körsbär, lakrits och mynta.

**Producent** Familjen Quot  
**Ursprung** Frankrike, Côtes du Rhône  
**Druvor** Grenache, Syrah, Mourvèdre

1050091 750 ml, 12/kolli 107,30 kr

Servertas till rätter av fläsk-, lamm- eller nötkött.



### Château du Trignon Rasteau

Kryddig doft av färska örter med toner av röda och mörka bär. Smak av blåbär och hallon med inslag av färska örter, kryddor samt lakrits, viol lite svartpeppar och tydlig mineralitet

**Producent** Familjen Quot  
**Ursprung** Frankrike, Rasteau  
**Druvor** Grenache, Mourvèdre

1050549 750 ml, 12/kolli 136,00 kr

Servertas till rätter av lamm, nötkött och anka.



### Les Deux Pins Cabernet Sauvignon

Fruktigt och kryddigt vin med karaktär av röda bär och svarta vinbär samt inslag av lakrits.

**Producent** Grands Chais de France  
**Ursprung** Frankrike, Vin de France  
**Druva** Cabernet Sauvignon

1050446 750 ml, 6/kolli 70,20 kr

Servertas till rätter av rött kött, vilt och charkuterier.



### Château Haut Chevalier

Fruktigt och ungdomligt vin med rostad fatkaraktär och inslag av svarta vinbär, björnbär, lakrits, peppar, mörk choklad och kryddor.

**Producent** Michel Clamens  
**Ursprung** Frankrike, Bourgogne  
**Druvor** Cabernet Sauvignon, Malbec

1050657 750 ml, 12/kolli 69,00 kr

Servertas till grillade rätter av lamm- och nötkött.



### Domaine Château d'Eau Pinot Noir Ekologisk

Bra alternativ till Pinot Noir från Bourgogne med toner av plommon, mörka körsbär och jordgubb. Vinet har bra tanniner med en viss kryddighet i form av vitpeppar samt ett spår av viol. Välbalanserat och fint avslut.

**Producent** Château d'Eau  
**Ursprung** Frankrike, Pays d'Oc  
**Druva** Pinot Noir

1050928 750 ml, 12/kolli 92,90 kr

Servertas lätt kylt till fisk eller ljust kött, gärna kallskuret, småplock och sallader.

# Fina droppar från hjärtat av Château-Neuf-du-Pape.

*Familjen Quiot har odlat vin på sin vingård i över tio generationer. Här borgar deras namn för kvalitet.*

Vignobles Jérôme Quiot ligger i hjärtat av Châteauneuf-du-Pape, där man äger de två vingårdarna Domaine du Vieux Lazaret och Domaine Duclaux. För att ett rött vin skall få klassificeras som Châteauneuf-du-Pape måste det innehålla minst 65% Grenache Noir-druvan, utöver det är även ytterligare 12 druvsorter tillåtna.

## Välbalanserat finvin från Saint-Émilion.

Chateau Bardoulet som grundades i slutet av 1800-talet ägs idag av Vignobles Jean Petit och är 62 hektar. Placerad i Saint-Émilion på "Högra stranden" i Bordeaux vilket innebär att vinet är Merlot-baserat, till skillnad från "Vänstra strandens" Cabernet Sauvignon-baserade viner.



Fine Wine

### Domaine Duclaux Châteauneuf-du-Pape

Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av koncentrerad röd frukt, läder och lakrits. Vinet är fylligt och fruktigt med stor komplexitet. Det lagras i 24 månader på cementtank varav en mindre del på små ekfat (barriques).

**Producent** Familjen Quiot  
**Ursprung** Frankrike, Châteauneuf-du-Pape  
**Druvor** Grenache, Mourvèdre

1050422 750 ml, 6/kolli 260,30 kr

Kraftfullt och komplext till mörka köttretter.



Fine Wine

### Domaine du Vieux Lazaret Châteauneuf-du-Pape

Kryddigt, nyanserat, mustigt och smakrikt vin med inslag av fat, hallon, jordgubbar, lagerblad, peppar och lakrits. Fylligt och kryddigt och med lång mjuk eftersmak.

**Producent** Familjen Quiot  
**Ursprung** Frankrike, Châteauneuf-du-Pape  
**Druvor** Cinsault, Counoise, Grenache, Mourvèdre, Muscardin, Syrah, Terret Noir, Vaccarèse

1007276 750 ml, 12/kolli 241,10 kr  
1007277 375 ml, 12/kolli 127,40 kr  
1050665 1500 ml, 6/kolli 482,70 kr

Fylligt och kryddigt till robusta köttretter och grytor



Fine Wine

### Château Bardoulet

Nyanserat, harmoniskt, något stramt vin med utvecklad fatkaraktär, toner av svarta vinbär, körsbär, ceder, kaffe, oliver, kakao och vanilj. Serveras till rätter av mörkt kött.

**Producent** Crus et Domaines de France  
**Ursprung** Frankrike, Saint-Émilion  
**Druvor** Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

1050308 750 ml, 6/kolli 229,00 kr

Välbalanserat med fatkaraktär som sällskap till kalvstek eller hårda ostar.



Fine Wine

### Château du Trignon Gigondas

Balanserat och koncentrerat med kraftfulla tanniner. Väl integrerad ek samt lång eftersmak Kryddigt och smakrikt, mustigt vin med inslag av fat, svarta körsbär, björnbär, lagerblad, kaffe och choklad.

**Producent** Familjen Quiot  
**Ursprung** Frankrike, Gigondas  
**Druvor** Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre

1050092 750 ml, 6/kolli 193,30 kr

Utmärkt följeslagare till tyffel och kraftigare lammrätter.



Fine Wine

### Château L'Ermitage

Nyanserat och stramt vin med elegant fatkaraktär och mörka frukter. Inslag av svarta vinbär, kakao, plommon, ceder och tobak. Traditionellt framställt av 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon och 10% Petit Verdot.

**Producent** Vignobles Thomas  
**Ursprung** Frankrike, Lustrac-Médoc  
**Druvor** Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

1050260 750 ml, 6/kolli 146,90 kr

Elegant och plommondoftande till nötkött och kalvstek.



*Premium Wine Selection Premium Wine Selections team består av Silvano och Luigi Piacentini samt oenologerna Armando Vasco och Giorgio Barbero.*

Tillsammans väljer de och utvecklar viner från olika italienska regioner. Målet är att representera och erbjuda exklusivt prestigefyllda viner till utmärkt värde. Oenologerna samarbetar med experter som är specialiserade på olika stadier av vinframställningen och man följer på detta sätt druvan hela vägen från odling, urval och skörd, till lagring och buteljering av vinet. Man har en ständig teknisk övervakning och kvalitetskontroll för att garantera excellens för varje enskild produkt. Teknik kombineras på detta sätt med generationers erfarenhet inom vinframställning.



### Ca'rosa Prosecco Valdobbiadene Extra Dry

Livligt vin med stor mousse och druvig syrlighet. I karaktären vit persika, konserverade päron, lime och krusbär men även en liten nöthet.

**Producent** Ca'Rosa, PWS

**Ursprung** Italien, Veneto

**Druva** Glera

**1050925** 750 ml, 6/kolli **119,20 kr**

Som aperitif men även till småblock, milda krämiga ostar eller färsk frukt.



### Le Arche Prosecco Extra Dry

Eleganta, mjuka bubblor, en liten sötma som balanseras fint av en läskande syra och solmogen frukt i form av anjoupäron, gröna äpplen och honungsmelon.

**Producent** Le Arche, PWS

**Ursprung** Italien, Veneto

**Druva** Glera

**1050902** 750 ml, 6/kolli **97,50 kr**

**1050922** 200 ml, 24/kolli **40,40 kr**

**1050936** 1500 ml, 6/kolli **200,10 kr**

Passar som fördrink och törstsläckare eller bjud på småplock till som melon, jordgubbar och prosciutto.



### Le Arche Prosecco Extra Dry Ekologisk

Fruktig, ungdomlig smak med viss mineralitet samt inslag av gråpäron och citrus.

**Producent** Le Arche, PWS

**Ursprung** Italien, Veneto

**Druva** Glera

**1050892** 750 ml, 6/kolli **110,30 kr**

Perfekt som aperitif och välkomstdrink samt i goda vänners sällskap.



### Le Arche Prosecco Rosé

En vackert rosa och charmerande Prosecco packad med frukt och bär, livliga bubblor, viss sötma och fräsch syra och skalbeska.

**Producent** Le Arche, PWS

**Ursprung** Italien, Veneto

**Druvor** Glera, Pinot Noir

**1050910** 750 ml, 6/kolli **103,30 kr**

Njut väl kyld som aperitif eller till färska, chokladdoppade jordgubbar, till hallonsorbet och små spett med mozzarella.



## Veneto eller Ventien är en mycket populär vinregion.

Området Valpolicella välkänt för sina amarone-, och ripassoviner. Andra kända områden inkluderar Soave och Bardolino. Det görs också en hel del prosecco i den nordöstra delen.



### Primizia Bianco

Fruktdrivet vin med läskande syra, fräsch skalbeska och karaktär av solvarm frukt som citron, gula äpplen, vit persika, ananas, litchi samt även acaciahonung.

**Producent** Le Arche, PWS  
**Ursprung** Italien, Veneto  
**Druvor** Garganega, Chardonnay

**1050899** 750 ml, 6/kolli, **63,00 kr**

Serveras till småplock, vegetarisk mat, skaldjur, fisk, buffémat eller grillrost.



### Primizia Rosato

Vackert laxrosa med inslag av solmogna smultron, jordgubbssylt, blodapelsin, hallonbåt, röda krusbär och aprikos.

**Producent** Le Arche, PWS  
**Ursprung** Italien, Veneto  
**Druvor** Corvina, Molinara

**1050900** 750 ml, 6/kolli, **63,00 kr**

Serveras till Toast Skagen, gravlax, halstrad tonfisk med sommarsallad eller grillad kyckling med gratinerade grönsaker.



### Primizia Rosso

Fruktigt och saftigt rött vin från Venetien med känsla av sitt ursprung. Solvarm körsbärs-karaktär och mjuk strävhet.

**Producent** Le Arche, PWS  
**Ursprung** Italien, Veneto  
**Druvor** Corvina, Corvinese, Rondinella

**1050901** 750 ml, 6/kolli, **63,00 kr**

Perfekt sällskapsvin och att matcha till det mesta, prova gärna till Vitello Tonnato, örtbakat lamm eller charkbricken.



### DOC Garda Pinot Grigio

Frisk och fruktig smak med piggt och fräscht inslag av päron, citrus och persika som knyts ihop med en välbalaserad och behaglig syra.

**Producent** Le Arche, PWS  
**Ursprung** Italien, Veneto  
**Druva** Pinot Grigio

**100935** 750 ml, 6/kolli **89,40 kr**

Passar till lättare rätter med kyckling och sommarens olika sallader. Utmärkt även om aperitif i goda vänners lag.

# Italiens mest klassiska vinregion.

Centralt beläget på Italiens västkust är Toscana, den kanske mest klassiska av alla italienska vinregioner. Med sina böljande kullar och pinjeträd utgör Toscana själva sinnebilderna av den italienska vinkulturen.

Dessa kullar är avgörande för produktionen av vin, då framförallt Sangiovese, den primära druvan i regionen som utvecklas allra bäst i direkt sol och ska planteras så högt upp som möjligt på kullarna där sommarvärmerna inte blir lika stark.

De mest kända vinerna är tveklöst Chianti och Brunello di Montalcino-vinerna, men sedan 70-talet finns även sk Super-Tuscans, vilka är av yppersta kvalitet, men inte görs enligt de gamla traditionerna. Numera har vi alla dessa klassiska viner i vår portfölj och några är ekologiska.



*Azienda Agricola Fietri ligger vackert inbäddat, i Chianti Classico ursprungsdelen av Chianti-distriktet.*

2003 började familjen Fietri ett stort arbete med att modernisera vingården och från 2006, i linje med sitt kvalitetstänk, började familjen även buteljera på vingården. Fram tills dess producerades endast vinerna på gården. Man har även omsorgsfullt och succesivt utökat vingårdarna och sedan 2013 har man 8 hektar ekologiska odlingar.



## Fietri Chianti Classico Biologico

Medelfylligt med körsbärstoner, viss kryddighet och eleganta tanniner.

**Producent** Azienda Agricola di Fietri  
**Ursprung** Italien, Chianti Classico  
**Druva** Sangiovese

1050906 750 ml, 6/kolli 157,40 kr

Mycket bra till örtekryddat lamm och lagrade ostar, samt pulled jackfruit.



Fine Wine

## Fietri Dedicato a Benedetta Supertuscan

Fylligt, elegant och strukturerat med mörka körsbär, varma och mogna tanniner och toner av läder och tobak.

**Producent** Azienda Agricola di Fietri  
**Ursprung** Italien, Toscana  
**Druva** Sangiovese

1050908 750 ml, 6/kolli 251,50 kr

Strålände till en pecorinostinn svamprisotto, gärna Karl-Johan om det finns, eller till en focaccia med pancetta.



*Azienda Agricola Quercecchio ägs av Maria Grazia Salvioni. Totalt totalt har man 150 hektar med blandad vegetation, allt från skog till vin- och olivodlingar.*

Vingården ligger i södra Montalcino och här finns det 16 hektar planterat 320 möh av vilka 8 hektar endast är för Brunello di Montalcino. På övriga druvor görs IGT- och DOC viner som tex Rosso di Montalcino, ett mer fruktdrivet "småsyskon" till Brunello. Utöver dessa 16 hektar vinodling har man 10 hektar olivodlingar och ett charmigt "guest house" mitt på landet i Montalcino.



#### Quercecchio Rosso Di Montalcino

Medelfylligt med toner av hallon och körsbär, fruktigt och runt med bra struktur.

**Producent** Azienda Agricola Quercecchio  
**Ursprung** Italien, Toscana  
**Druva** Sangiovese

1050912 750 ml, 6/kolli 126,70 kr

Bra till pasta bolognese, grillad kyckling och vitlöksfräst svamp på bruschetta.



#### Quercecchio Brunello Di Montalcino

Kraftigt och fruktdrivet, med elegant tanniner och en rund mogen smak av mörka bär och långt avslut.

**Producent** Azienda Agricola Quercecchio  
**Ursprung** Italien, Toscana  
**Druva** Sangiovese/Brunello

1050911 750 ml, 6/kolli 325,20 kr

Bäst till smakrika rätter, gärna på vilt eller mörkt kött, även utmärkt till lagrade ostar.



#### Il Fortino Vermentino

Läskande och gott med saftig syra, riklig karaktär av gula plommon, lime, gräpärön, vit nektarin, citronzest, vita blommor, nashipärön samt räsch, angenämt grapebeska avslut.

**Producent** Il Fortino, PWS  
**Ursprung** Italien, Toscana  
**Druva** Vermentino

1050898 750 ml, 6/kolli 108,10 kr

Perfekt väl kylt som aperitif men även till krämiga ostar, småplock, blåmusslor och örtgrillad fisk.



#### Il Fortino Sangiovese Di Toscana

Den ikoniska druvan sangiovese, "Jupiters blod", bjuder på rustik charm, djup bärighet, frisk syrlighet och klassiska, toskanska örterkryddor.

**Producent** Il Fortino, PWS  
**Ursprung** Italien, Toscana  
**Druva** Sangiovese

1050897 750 ml, 6/kolli 106,20 kr

Gott till mortadella, milanosalami eller coppa, till tomatbaserade pastarätter, örterkryddig pizza samt gryta på småvilt.



#### Il Fortino Chianti Classico

Välbalanserat med toner av jordgubbar, plommon och en aning vanilj och kaffe.

**Producent** Il Fortino, PWS  
**Ursprung** Italien, Chianti Classico  
**Druva** Sangiovese

1050907 750 ml, 6/kolli 112,30 kr

Gott till La Ribollita-toskansk bönsoppa och Osso Buco.



**Piemonte** Näst Toscana är Piemonte det mest klassiska ursprunget i Italien. Här görs det mer DOCG viner än i någon annan italiensk vinregion och mer än 80% av vinerna har DOCG-status. Beläget vid fötterna av Alperna, Piemonte betyder "vid bergens fot". I nordvästra hörnet av Italien med Turin som huvdstad är regionen allra mest känd för sina röda strama, stora viner gjorda på Nebbiolo och för Asti Spumante.

Odlingarna ligger ofta från 150 m.ö.h. dels för att dra fördel av solinstrålning, men även för att undkomma något av dimman som lägger sig över regionen om höstarna (dimma heter Nebbia på italienska). Förutom sina storslagna viner är regionen och framförallt staden Alba kända för sin tryffel.

Gemma är beläget i Serralunga d'Alba. Familjen Piacentinis vingårdar, totalt 26 hektar, ligger i Langhe regionen i Alba, La Morra, Monforte d'Alba, Roddi, Roddino, Serralunga d'Alba och Sinio. Vinrankorna är 25-30 år gamla och man strävar efter att påverka vinerna så lite som möjligt under produktionen, allt för att druvorna och distriktets unika terroir och klimat ska komma till sin fulla rätt. 2012 invigde man ett nytt vineri, inte långt ifrån den byggnad som Silvano Piacentini övertog 1978 från Opera Pia Barolo di Marchesi Fallettir för att starta verksamheten. Verksamheten drivs idag av hans son Luigi Piacentini och anläggningen är ISO 14067 certifierad – noll CO<sup>2</sup> utsläpp genom hela produktionen: från vinranka till flaska.



### Gemma Langhe Arneis

Torr, friskt och fruktigt vin med gyllene färg och intensiv doft av äpple och toner av hasselnöt.

**Producent** Gemma  
**Ursprung** Italien, Langhe, Piemonte  
**Druva** Arneis

1050855 750 ml, 6/kolli 118,30 kr

Passar som aperitif eller till sallader och lättare fiskrätter.



### Gemma Barbera d'Alba Bricco Angelini

Ungdomligt, fruktigt vin med toner av plommon och körsbär, komplex kryddighet och välintegrerade tanniner.

**Producent** Gemma  
**Ursprung** Italien, Barbera d'Alba, Piemonte  
**Druva** Barbera

1050853 750 ml, 6/kolli 127,90 kr

Passar till lättare plockmat som chark och ost, och till lite matigare pastarätter med salsiccia, samt till pizza. Går även utmärkt med veganska alternativ som rökt tofu.



### Gemma Langhe Nebbiolo Ruja

Rubindrökt med kryddiga nypon- och mörka körsbärstoner. Vinet är elegant, moget med rund frukt och markerade, men välbalanserade tanniner.

**Producent** Gemma  
**Ursprung** Italien, Langhe, Piemonte  
**Druva** Nebbiolo

1050856 750 ml, 6/kolli 137,40 kr

Passar till lite kraftigare köttätter som kan balansera vinets tanniner, gärna grytor med lite pancetta i. Vinet passar även till lite mer robusta asiatiska rätter utan för mycket chili eller sambal.

## Fine Wine



### Gemma Barbaresco

Rubindrökt vin med inbjudande blommiga och fruktiga toner, men även en lite rökg kryddighet. Vinet är relativt kraftfullt och har inslag av mogna hallon och rosor med mjuka välintegrerade tanniner.

**Producent** Gemma  
**Ursprung** Italien, Barbaresco  
**Druva** Nebbiolo

1050852 750 ml, 6/kolli 195,00 kr

Passar till tryffelrisotto, viltkött såsom vildsvin och hjort. Också utmärkt till vällagrade ostar och då framförallt Parmigiano Reggiano, Pecorino vecchio och Taleggio.



### Gemma Barolo

Kraftfullt och komplext vin med markerade och tydliga tanniner vilka balanseras av en behaglig kryddighet. Detta ger en rund elegant och mycket lång smakupplevelse.

**Producent** Gemma  
**Ursprung** Italien, Barolo  
**Druva** Nebbiolo

1050854 750 ml, 6/kolli 261,70 kr  
1050950 1500 ml, 3/kolli 658,10 kr  
1050951 3000 ml, 1/kolli 1415,50 kr

Passar till mörkare kött- och vilträtter, men även till brässerad pärlhöna och ankröst med kraftigare såser och gärna tryffel. Gott även med vällagrade ostar som Parmigiano Reggiano, Pecorino vecchio och Gorgonzola.



### Gemma Moscato d'Asti

Lätt pärlande med en blommig fruktig, söt smak med inslag av honungsmelon fläder, päron och tropiska frukter som ananas, en viss kryddighet av kanel och en frisk syra balanserar sötman på ett utmärkt sätt.

**Producent** Gemma  
**Ursprung** Italien, Asti  
**Druva** Moscato

1050921 750 ml, 6/kolli 100,50 kr

Passar till alla sorters bärdesserter och äppelpaj, fantastiskt gott till solmogna jordgubbar med lättvispad gräde.





**Veneto** Om Piemonte är känt för sina strama, torra viner så är Veneto för många förknippat med raka motsatsen. Här i Italiens nordöstra hörn, där Verona är huvudstad, framställs både Prosecco, Ripasso och Amarone viner för att nämna några.

Regionen kan delas upp i två delar - den östra med närhet till Venedig producerar Prosecco från Glera druva och den västra med närhet till Gardasjön och Verone omfattar Valpolicella och Soave. Klimatet lämpar sig bra för ekologisk odling och numera har vi även ekologiska viner från dessa regioner i vår italienska portfölj.

Silvano Piacentini föddes i Valpolicella-regionen och började sin bana i vinbranschen redan 1961. Han var den första officiella sommelieren i Verona och efter att ha startat och drivit en framgångsrik B2B i restaurangbranschen startade han 1978 egna odlingar i Piemonte och sedan 2002 i Veneto. Till sin hjälp har han sin son Luigi Silvano Piacentini och var även en av grundarna av Vinitaly en alldeles makalös vinmässa i Verona som varje vår visar upp i stort sett varenda italiensk vinproducent, plus nu för tiden ett stort antal icke-italienska producenter och lockar ca 125 000 besökare från hela världen.



### Silvano Piacentini Soave Classico

Friskt fruktigt vin med inslag av päron, persika, citrus och mineraler.

**Producent** Silvano Piacentini  
**Ursprung** Italien, Veneto  
**Druva** Garganega

1050920 750 ml, 6/kolli **76,70 kr**

Bra som sällskapsdryck eller till lättare rätter av fisk och skaldjur utan för kraftig kryddning.



### Silvano Piacentini Valpolicella Superiore Classico

Medelfylligt, traditionellt vin med mjuk strävhet, mild syra, saftig bärighet och ursprungstypiska rustika inslag.

**Producent** Silvano Piacentini  
**Ursprung** Italien, Veneto  
**Druvor** Corvina, Rondinella, Molinara

1050903 750 ml, 6/kolli **108,60 kr**

Gott att njuta som det är och passar till det mesta! Tryffelpizza med pinjenötter, eller ett urval av ost och chark.



### Silvano Piacentini Valpolicella Superiore Ripasso

En välkomponerad och harmonisk Ripasso i mjuk och enormt smakrik stil med karaktär av torkade Amaronedruvor.

**Producent** Silvano Piacentini  
**Ursprung** Italien, Veneto  
**Druvor** Corvina, Rondinella, Corvinone

1050919 750 ml, 6/kolli **149,70 kr**

Passar bra till bresaola, prosciutto, lagrade italienska ostar, grillad, örtkryddad kyckling med polenta eller krämig "pasta al limone".

Fine Wine



### Silvano Piacentini Valpolicella Superiore Ripasso Ekologisk

Medelfylligt vin med integrerad strävhet. Mjuk syrlighet, söta körsbär, mörk choklad, klarbär, cederträ, mörk chokladpralin och lite lockande toner av körsbärskärna och bittermandel i avslutet.

**Producent** Silvano Piacentini  
**Ursprung** Italien, Veneto  
**Druvor** Corvina, Rondinella, Molinara

1050904 750 ml, 6/kolli **154,90 kr**

Mycket bra till italienska delikatesser som lardo, parmesan, peccorino och bresaola. Även till smakrika långkok, lasagne eller grillat kött.



### Silvano Piacentini Amarone Della Valpolicella

En majestätisk Amarone med tyngd, komplexitet och enorm koncentration, fylligt med pondus, balanserad strävhet och fräsch syrlighet.

**Producent** Silvano Piacentini  
**Ursprung** Italien, Veneto  
**Druvor** Corvina, Corvinone, Rondinella

1050894 750 ml, 6/kolli **309,50 kr**  
1050952 1500 ml, 6/kolli **740,70 kr**  
1050953 3000 ml, 1/kolli **1798,06 kr**

Passar till vällagrade ostar eller fina italienska charkuterier, mycket bra till mörkare kött och gräddig



### Silvano Piacentini Amarone Della Valpolicella Ekologisk

Kraftfullt vin framställt på torkade druvor med stor koncentration, smakerikedom och karaktär med syrliga körsbär, pinje, ceder och romrussin.

**Producent** Silvano Piacentini  
**Ursprung** Italien, Veneto  
**Druvor** Corvina, Corvinone, Rondinella

1050893 750 ml, 6/kolli **317,00 kr**

Passar till lagrade ostar, charkuterier eller till en bistecca med fettkappa serverad med risotto med rikligt med riven ost, svamp och örter.



Cantine Terranera kombinerar den senaste tekniken med Kampaniens stolta arv. Det finns ett modernt vineri om 2 500 m<sup>2</sup>, med plats för buteljering, vinprovningar och självklart vinproduktion, bara för att nämna några aktiviteter.

Terraneras viner kommer från vinodlingar i Taurasi, Fiano di Avellino, Greco di Tufo och Campi Flegrei. Jordmånens blandning av lera och vulkaniska inslag ger kraftfulla och aromatiska druvor med något parfymerad, härlig frukt.



### Terranera Campania Falanghina

Friskt och fruktigt med viss mineralitet och vit frukt, vit persika och lite blommiga toner.

**Producent** Cantine Terranera  
**Ursprung** Italien, Campania  
**Druva** Falanghina

1050914 750 ml, 6/kolli 126,10 kr

Mycket gott till skadur, spagetti Vongole och Risotto Nero.



### Terranera Aglianico Di Campania

Djup röd färg och generös frukt, robusta tanniner och fyllig smak och långt avslut.

**Producent** Cantine Terranera  
**Ursprung** Italien, Campania  
**Druva** Aglianico

1050913 750 ml, 6/kolli 143,70 kr

Bra till rött kött med inte för kraftiga tillbehör, lagrade ostar och vilt.



Fine Wine

### Terranera Taurasi

Rubinrött, kraftigt vin med komplex doft och mörka körsbär och kryddiga toner samt välmarkerade tanniner.

**Producent** Cantine Terranera  
**Ursprung** Italien, Campania  
**Druva** Aglianico di Taurasi

1050915 750 ml, 6/kolli 282,80 kr

Bra till rödvinbräserverad oxfilé, vilträtter och salsiccia i tomatsås och örter.

## I nostri vini dolci

Få saker är så njutningsfyllda som att avsluta en måltid med en välagad dessert eller ostbricka och till det ett, inte alltför sött, välbalanserat vin. Vi har valt ut två Reciotos, en vit och en röd för att ni skall kunna matcha tallrik och dessertvin vid varje tillfälle.



Nyhet!

### Silvano Piacentini Recioto Di Soave

Fruktig, nyanserad, mycket söt smak med inslag av fat, aprikos, apelsinskal, marsipan, persika och en liten nöthighet.

**Producent** Rive Scagliere, PWS  
**Ursprung** Italien, Veneto  
**Druva** Garganega

1050917 500 ml, 6/kolli, 204,30 kr

Servera kyld till Gorgonzola och lagrade hårdostar samt frukt- och bärdesserter typ bakade fikon.



Nyhet!

### Silvano Piacentini Recioto Della Valpolicella

Fruktig, mycket söt smak med inslag av mörka körsbär, russin, choklad, nötter, fat och vanilj.

**Producent** Rive Scagliere, PWS  
**Ursprung** Italien, Veneto  
**Druvor** Corvina, Rondinella, Molinara

1050918 500 ml, 6/kolli, 204,30 kr

Servera till lätt kyld till krämiga ostar, Valhrona choklad och desserter gärna med choklad.

*Cantine Santa Barbara är beläget i San Pietro di Vernotico (Brindisi) och är inte någon traditionell vinanläggning. I stället är det mer en öppen och samhällsbärande inrättning där produktionen följer Salentos traditionella stil.*

Oenologen Pietro Giorgiano som driver Santa Barbara är en referenspunkt för vinmakning i Apulien och den mer än 100-åriga traditionen han ärvt går igen i hans omsorgsfullt gjorda viner. Totalt har man 70 hektar där det odlas traditionella Salento-druvor såsom Negroamaro, Malvasia Nera, Aleatico och Primitivo, men även internationella druvor som Cabernet Sauvignon och Chardonnay.



### Capirussu Santa Barbara Puglia Sangiovese

Sangiovese från södra Italien och "klacken", Apulien. Vinets mogna bärighet och syrliga toner ger ett mjukt, smakrikt och gott vin.

**Producent** Cantine Santa Barbara  
**Ursprung** Italien, Apulien  
**Druva** Sangiovese

1050895 750 ml, 6/kolli 90,90 kr

Servera som sällskapsvin eller till kryddiga, grillade grönsaker, örtdrinerade kotletter, halstrad entrecote eller pasta.



### Capirussu Santa Barbara Puglia Primitivo

Moget, bärigt och karaktärsstarkt med mjuka tanniner, fin struktur och syrlighet.

**Producent** Cantine Santa Barbara  
**Ursprung** Italien, Apulien  
**Druva** Primitivo

1050896 750 ml, 6/kolli 92,60 kr

Servera som sällskapsvin eller till lokal, syditaliensk Medelhavsmat som halstrad bläckfisk med aubergine och peperonata och grönsaksfylld cannelloni.



Montedolce är namnet på en inaktiv krater vid foten av Etna, så vineriet är definitivt beläget så centralt det bara går i DOC Etna.

Beläget på hela 850 möh är den vulkaniska påverkan på jordmånen omfattande och det bjuds en härlig och uppfriskande mineralitet i vinerna. Vingården är på bara 2 hektar och här odlas endast Nerello Mascales (vilken klonades fram redan 1543), samt Nerello Cappuccio, båda producerar tack vare läget eleganta, harmoniska och finessrika viner.



### Le Pirre Nero D'avola

Medelfylligt med djup färg, mörka körsbär, viss kryddighet och balanserat avslut.

**Producent** Le Pirre, PWS  
**Ursprung** Italien, Sicilien  
**Druvor** Nero d'Avola

1050916 750 ml, 6/kolli 93,20 kr

Passar till lasagne, spaghetti Carbonara eller kallskuret.



Fine Wine

### Montedolce Etna Rosso

Rubinrött med intensiv röd frukt och en elegant mineralitet och välutvecklade tanniner, som dröjer sig kvar.

**Producent** Montedolce  
**Ursprung** Italien, Sicilien  
**Druvor** Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

1050909 750 ml, 6/kolli 219,70 kr

Utmärkt till vilt, kraftigare kött-rätter och ostfylld och ugnsbakad portabello.



## Mycket hårt arbete bakom Sveriges mest sålda vita vin!

Jamie Marfell  
Chefsvinmakare, Stoneleigh

*Stoneleigh är den hyllade vinproducenten som ligger bakom Sveriges i särklass mest sålda nyzeeländska viner. Vid framställningen av vinerna i deras "Wild Valley"-serie arbetar de utifrån en spännande odlingsfilosofi som kallas "minimal intervention".*

*– Minimalt ingripande under framtagningsprocessen gör att vi kan skapa viner med framstående aromer och fräscha, fruktiga smaker, berättar vinmakaren Jamie Marfell.*

Stoneleigh har tagit Sverige med storm. Utöver att producera Sveriges i särklass mest sålda viner från Nya Zeeland så kan de även stoltsera med att ligga bakom Sveriges mest sålda vita vin på flaska oavsett ursprung: Stoneleigh Sauvignon Blanc.

Receptet bakom framgångssagan stavas kunskap, passion och över 40 år av hårt arbete.

### **"Minimalt ingripande under framtagningsprocessen."**

Även platsen där Stoneleigh har sina vingårdar har varit en bidragande faktor till succén. Vingårdarna är belägna i Wairu Valley, Marlborough, där stenar från en gammal flodbädd utgör grunden för jordmånen.

Dessa stenar hjälper till att samla in och fördela solens värme över odlingarna under dagarna – och stabilisera värmen under nätterna. Därav namnet Stoneleigh.

I dag rymmer Stoneleighs utbud en rad spännande viner, som Stoneleigh Latitude Chardonnay, Stoneleigh Riesling och Stoneleigh Sauvignon Blanc Lower Alcohol, för att nämna några.

Det har även en serie viner som går under namnet "Wild Valley". På Systembolaget återfinns Stoneleigh Wild Valley Sauvignon Blanc – systervinet till storsäljaren Stoneleigh Sauvignon Blanc.

Det speciella med vinerna i "Wild Valley"-serien är att de framställs utifrån en intressant devis som inom branschen kallas "minimal intervention".

Vad det innebär är att man låter vinet naturjäsa och således inte tillsätter någon jäst under själv odlingsprocessen. I stället öppnar man upp dörrarna till vinproduktionen – och låter naturen göra sitt.

– Minimalt ingripande under framtagningsprocessen gör att vi kan skapa viner med framstående aromer och fräscha, fruktiga smaker, berättar vinmakaren Jamie Marfell som har jobbat för Stoneleigh i över 20 år.

#### **Stoneleigh Vineyards**

**Vingården** ligger i hjärtat av Rapaura-området och har producerat vin sedan mitten av 70-talet.

**Namnet** Stoneleigh kommer från de vita stenar som täcker marken i vingården.

**Hållbara viner** 100% hållbart producerade viner, certifierade enligt "New Zealand Sustainable Winegrowing".

# Klassiska druvor från Nya Zeelands finest.

Här presenterar vi vin som verkligen ger avtryck i vinlistan. Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Riesling, Chardonnay och en Pinot Noir från Stoneleigh.



## Stoneleigh Sauvignon Blanc Vegan

Aromatisk, mycket frisk, ungdomlig smak med inslag av krusbär, svartvinbärsblad, päron, lime och grön sparris.

**Producent** Stoneleigh  
**Ursprung** Marlborough, Nya Zeeland  
**Druva** Sauvignon Blanc

1007223 750 ml, 6/kolli 108,50 kr  
1050805 375 ml, 6/kolli 60,48 kr

Serveras till fisk- och skaldjursrätter eller till getost.



## Stoneleigh Wild Valley Sauvignon Blanc Vegan

Frisk generös smak av grapefrukt, vita persikor och nektariner. Har fått jäsa med sin vilda jäst. En process som gör att vinet får en djupare karaktär ihop med en rikare och fylligare smak och mer påtaglig textur.

**Producent** Stoneleigh  
**Ursprung** Marlborough, Nya Zeeland  
**Druva** Sauvignon Blanc

1050463 750 ml, 6/kolli 122,60 kr

Serveras till fet fisk med citrussmakande tillbehör, kyckling eller sparrisrisotto.



## Stoneleigh Lower Alcohol Sauvignon Blanc Vegan Låg alkoholhalt 9,5%

Aromatiskt, friskt vin med inslag av passionsfrukt, krusbär, grapefrukt och lime. Lågre alkoholhalt till följd av tidig skörd.

**Producent** Stoneleigh  
**Ursprung** Marlborough, Nya Zeeland  
**Druva** Sauvignon Blanc

1050835 750 ml, 6/kolli 97,70 kr

Serveras till fågel, fisk och skaldjursrätter eller till vegetariska rätter.



## Stoneleigh Pinot Noir Vegan

Kryddig, ungdomlig doft med inslag av fat, mynta jordgubbar och skogshallon. Kryddig, ungdomlig smak med inslag av fat, mynta, jordgubbar, ingefära och vanilj.

**Producent** Stoneleigh  
**Ursprung** Marlborough, Nya Zeeland  
**Druva** Pinot Noir

1007226 750 ml, 6/kolli 124,30 kr

Passar mycket bra till rätter med stekt kött och fågel samt halstrad fisk med smakrikare tillbehör.



## Stoneleigh Riesling Vegan

Mycket friskt och fruktigt vin med nyanserad smak, liten sötma och inslag av päron, gröna äpplen, honung och citron.

**Producent** Stoneleigh  
**Ursprung** Marlborough, Nya Zeeland  
**Druva** Riesling

1007225 750 ml, 6/kolli 106,90 kr

Serveras som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur, gärna med asiatiska inslag.



## Stoneleigh Pinot Grigio Vegan

Fylligt och smakrikt vin med en fruktig och druvig smak med inslag av honung, gula päron, nektarin, äppelskal, tropisk frukt och kryddor.

**Producent** Stoneleigh  
**Ursprung** Marlborough, Nya Zeeland  
**Druva** Pinot Grigio

1007227 750 ml, 6/kolli 113,60 kr

Serveras till rätter av fisk eller fågel.



## Stoneleigh Chardonnay Vegan

Fruktigt, fylligt och smakrikt vin med rostad fatkaraktär och inslag av gula äpplen, citrus, tropisk frukt och nötter.

**Producent** Stoneleigh  
**Ursprung** Marlborough, Nya Zeeland  
**Druva** Chardonnay

1007224 750 ml, 6/kolli 118,50 kr

Serveras till rätter av fisk och skaldjur eller till ljust kött.



## Stoneleigh Latitude Chardonnay Vegan

Nyanserad och komplex smak av mogen persika, karamell och toner av brioche och rostad ek.

**Producent** Stoneleigh  
**Ursprung** Marlborough, Nya Zeeland  
**Druva** Chardonnay

1050453 750 ml, 6/kolli 126,40 kr  
1050804 375 ml, 6/kolli 69,00 kr

Serveras till fisk, skaldjur, kyckling eller pasta.





STONELEIGH™

MARLBOROUGH

# Fine Wine sortimentet från Nya Zeeland består av viner med extremt tydlig karaktär.

*Stoneleigh Vineyard ligger i hjärtat av Rapauraområdet på norra sidan av Wairau Valley i Marlborough, Nya Zeeland. Stenarna som täcker vingården lagrar och leder solens värme till vinstockarna, vilket förbättrar mognadsprocessen och bidrar till den unika smaken i Stoneleighs viner.*

## Icon ett premiumvin från Stoneleigh!

Lockande aromatiska komponenter av mogna nektariner och vit persika insvept i citrus och flintrök, med mineralrika inslag. Vinet har en elegant och förfinad känsla med spännande syrlighet samt smaker som dröjer kvar.



Fine Wine

### Stoneleigh Rapaura Sauvignon Blanc **Vegan**

Exklusivt för Restaurang

Livfull doft av passionsfrukt och citrusblommor. Smaken är stor och rik och förstärks av doften med ännu mer tropisk frukt som passionsfrukt och nektarin. Avslutningen är fräsch.

**Producent** Stoneleigh  
**Ursprung** Nya Zeeland, Rapaura, Marlborough  
**Druva** Sauvignon Blanc

1050142 750 ml, 6/kolli **159,10 kr**

Passar mycket bra som aperitif samt även till ljust kött och skaldjursrätter.



Fine Wine

### Stoneleigh Rapaura Pinot Noir **Vegan**

Exklusivt för Restaurang

En doft av mörka plommon med drag av kanel och nejlika och en aning ceder. Smaken är rik av mörk frukt som svarta plommon, svartvinbär och mörka körsbär. Silikiga tanniner är väl intregreerade och bildar ett balanserat vin.

**Producent** Stoneleigh  
**Ursprung** Nya Zeeland, Rapaura, Marlborough  
**Druva** Pinot Noir

1050141 750 ml, 6/kolli **179,40 kr**

Passar till vilt- och svamprätter och även till ljust kött.



Fine Wine

### Stoneleigh Icon Chardonnay

Aromatiskt, elegant och friskt vin med inslag av mogna nektariner, vit persika, citrus och flintrök. Vinet har lagrats på sin jästfällning i franska ekfat under 9 månader.

**Producent** Stoneleigh  
**Ursprung** Marlborough, Nya Zeeland  
**Druva** Chardonnay

1050775 750 ml, 6/kolli **379,30 kr**

Serveras som aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur eller ljust kött.



Fine Wine

Sparkling

### Stoneleigh Rapaura Brut Cuvée **Vegan**

Exklusivt för Restaurang

Fräsch doft med brödiga toner. Nyanserad, utvecklad smak med inslag av gula äpplen, hasselnötter, rostat bröd, mineral och citrus.

**Producent** Stoneleigh  
**Ursprung** Nya Zeeland, Rapaura, Marlborough  
**Druva** Chardonnay

1050298 750 ml, 6/kolli **158,90 kr**

Serveras som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur, ostron och kyckling.



Fine Wine

### Church Road MacDonald Series Chardonnay

Mineralig doft med inslag av stenfrukt, citrus och elegant passionsfrukt. Stor smak av mogen stenfrukt med en elegant, krispig citruston. Mineral ihop men en fin krämighet och ton av rödig flinta. Kraftig fin struktur, lång eftersmak och fräsch syra.

**Producent** Church Road  
**Ursprung** Nya Zeeland, Hawke's Bay  
**Druva** Chardonnay

1050800 750 ml, 6/kolli **164,60 kr**

Passar perfekt till mat som fisk, skaldjur, kyckling som gärna kompletteras av äkta smör.



## Campo Viejo – känt för livliga, och karaktärsstarka viner!

*Producenten gör inte bara fina viner från Rioja utan även strålande cava i Sant Sadurni d'Anoia i Penedès, vilket anses som huvudstaden för cava tillverkning. I januari 2021 lanserades Campo Viejo's första alkoholfria alternativ: Campo Viejo 0% Sparkling.*

Vid framställningen av detta utomordentliga alkoholfria mousserande vin utgår man från vita, stilla viner från Cava-distriktet. Genom centrifugering avalkoholiseras sedan vinet, pastöriseras i 80 grader och kyls ner till noll. Detta gör det nu alkoholfria vinet stabilt och hållbart. Man tillsätter som sista steg lite druvjuice för att få bra balans i syra och smak. Till sist tillsätts kolsyra i vinet innan man buteljerar det.

Campo Viejo ligger i framkant vad gäller det viktiga miljöarbetet och 2011 certifierade de sitt koldioxidavtryck och blev därmed den första spanska vingården att göra just detta. 2012 blev man den första vingården i världen att uppnå kriterierna för att få en så kallad "Carbon Neutral Certification". Utöver detta har Campo Viejo vunnit anmärkningsvärda "Vinum Nature" för bästa miljöpraxis. Vinmakare är sedan 1995 skickliga Elena Adell.



Elena Adell, Cellar Master, Campo Viejo



### Campo Viejo Ecologica Ekologisk

#### Exklusivt för Restaurang

Doft av körsbär, plommon, björnbär, jordgubbar, hallon och aromatiska örter. Ett lätt och mjukt vin med smak av röda frukter och bär.

**Producent** Bodegas Campo Viejo

**Ursprung** Spanien, Rioja

**Druvor** Tempranillo, Garnacha

**1050490** 750 ml, 6/kolli **80,40 kr**

Passar till tapas, pizza, ägg-, svamp- och grönsaksrätter.

Sparkling

**Campo Viejo  
0% Sparkling**

Fruktig och inbjudande doft av äpplen, citrusfrukt, krispiga vita päron samt viss brödighet. Rikligt med pigga bubblor, fin syrlighet och mild, saftig och fruktig sötma. Smak av äpplen, citrus, nashipäron och krusbär. Mycket friskt och gott!

**Producent** Bodegas Campo Viejo  
**Ursprung** Spanien, Penédes  
**Druvor** Xarel-lo, Macabeo, Parellada

**1050778** 750 ml, 12/kolli **82,60 kr**

Njut som aperitif, till småplock, buffé eller till skaldjur, sushi, råkcocktail med mango och chili eller grillad fisk.



# Spaniens mest välkända vindistrikt.



*Olikheterna i Rioja har resulterat i en uppdelning av tre sub-zoner: Rioja Alta, Rioja Baja och Rioja Alavesa. För 50 år sedan grundades vineriet Juan Alcorta i Rioja Alta utanför staden Logroño. Vinmakaren Elena Adell startade 1995 och är en drivande kraft i koncernen. Hon har med sitt team på ett strålande sätt kombinerat modern vinteknik med det klassiska Rioja där de använder olika lägen för odlingar av de typiska rioja-druvorna.*



## Campo Viejo Blanco

### Exklusivt för Restaurang

Fruktig doft av citrus. Frisk och fruktig smak med hög syra.

**Producent** Bodegas Campo Viejo  
**Ursprung** Spanien, Rioja

**Druvor** En blandning av olika vita druvor från Rioja

1050782 750 ml, 6/kolli **78,10 kr**

Apéritif eller till rätter av kyckling, fisk och sallader.



### Sparkling

## Campo Viejo Cava Brut Reserva

Fruktig, nyanserad doft med inslag av gula äpplen, citrus, örter och mineral. Torr, mycket frisk, fruktig smak med inslag av gula äpplen, päron och citron.

**Producent** Bodegas Campo Viejo  
**Ursprung** Spanien, Penedès  
**Druvor** Macabeo, Xarel-lo, Parellada

1050002 750 ml, 6/kolli **79,90 kr**

Lättare pastarätter, skaldjur, tapas samt allehanda fiskrätter.



### Sparkling

## Campo Viejo Cava Brut Rosé

### Exklusivt för Restaurang

Mycket fruktig doft med inslag av jordgubbe och plommon. Smaken är torr, smakrik, frisk och fruktig med inslag av björnbär och hallon.

**Producent** Bodegas Campo Viejo  
**Ursprung** Spanien, Penedès  
**Druvor** Macabeo, Xarel-lo, Parellada

1050027 750 ml, 6/kolli **80,30 kr**

Som apéritif och till maträtter med fisk, skaldjur eller ljust kött.



## Campo Viejo Crianza

Ljuvlig doft av mörka & röda bär, men även toner av rostad ek, färsk kokosnöt och kryddor. Doft av kräftspad och dill. Bärig smak med liten kärvhet och toner av fat, inslag av körsbär och örter.

**Producent** Bodegas Campo Viejo  
**Ursprung** Spanien, Rioja  
**Druvor** Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

1007296 750 ml, 12/kolli **77,60 kr**

Passar bra till smakrika grytor med nötkött eller kyckling. Passar även bra till medelstarka hårdostar och tapas.



## Campo Viejo Reserva

En utvecklad doft fylld av mogna röda bär, plommon och viss vaniljton. Medelfylligt och friskt vin med en mogen kryddig smak och inslag av mörka bär och dill.

**Producent** Bodegas Campo Viejo  
**Ursprung** Spanien, Rioja  
**Druvor** Tempranillo, Graciano, Mazuelo

1007298 750 ml, 12/kolli **103,40 kr**

Smakrika köträtter med exempelvis fläskkarré



## Campo Viejo Gran Reserva

Mörka bär samt inslag av fat och mineraler. Ett välbalanserat vin med mjuka tanniner och en lång eftersmak.

**Producent** Bodegas Campo Viejo  
**Ursprung** Spanien, Rioja  
**Druvor** Tempranillo, Graciano, Mazuelo

1050174 750 ml, 6/kolli **160,50 kr**

Rött kött, grillat kött, lammstek och mogna ostar.



Fine Wine

### Ysios Selección

#### Exklusivt för Restaurang

En stor och härlig fruktig doft fylld med vilda bär, plommon och björnbär. Ett fräscht och fruktigt vin med sammetslena tanniner och en balanserad syra. I eftersmaken kommer kaffe och plommon igen.

**Producent** Ysios

**Ursprung** Spanien, Rioja

**Druva** Tempranillo

1007300 750 ml, 6/kolli 216,50 kr

Passar till nöt, lamm, vilt och allehanda ostar.



Nyhet!

### Coca i Fitó Natura Organic DO Montsant Ekologisk

Ursprungstypiskt, med nyanserad och fruktig doft, inslag av mörka körsbär, örter, viss kryddighet och en aning tobak. Vinet har lång behaglig smak som även uppvisar hallon, mogna jordgubbar och ett långt behagligt avslut med välbalanserade tanniner.

**Producent** Coca i Fitó

**Ursprung** Spanien, Montsant

**Druvor** Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon

1050932 750 ml, 6/kolli 115,90 kr

Utmärkt till grillat, så väl högrev som entrecôte men även vegetariskt.



Fine Wine

### Dominio de Campo Viejo

En kompakt och mogen doft av mörka bär, blommiga inslag av viol, choklad och rostade toner, viss rökighet. Smakrik och frisk med bra struktur och inslag av vinbär, ek och kryddor. Lång eftersmak.

**Producent** Bodegas Campo Viejo

**Ursprung** Spanien, Rioja

**Druvor** Tempranillo, Graciano, Mazuelo

1016581 750 ml, 6/kolli 205,30 kr

Gott att kombinera med köttträtter med lamm, nöt eller fläsk.



Nyhet!

### Brillo Del Dia Sauvignon Blanc PET

#### Exklusivt för Restaurang

Fräscht, lätt och fruktigt vin med inslag av grapefrukt och mineral. Härlig frisk eftersmak.

**Producent** Paul Sapin SAS

**Ursprung** Spanien

**Druva** Sauvignon Blanc

1050942 187 ml, 48/kolli 23,00 kr

Passar till lättare smårätter med fisk och skaldjur samt till aperitif.



Nyhet!

### Brillo Del Dia Tempranillo PET

#### Exklusivt för Restaurang

Medelfyllig smak av mogen röd frukt med inslag av plommon, röda vinbär och en lätt vaniljton.

**Producent** Paul Sapin SAS

**Ursprung** Spanien

**Druva** Tempranillo

1050940 187 ml, 48/kolli 23,00 kr

Serveras till lättare köttträtter och milda till mellanlagrade hårdostar.



Nyhet!

### Brillo Del Dia Grenach Rosé PET

#### Exklusivt för Restaurang

Ungdomlig, fräsch och rödfruktig smak med inslag av jordgubbar. Bra syra, fin balans och friskt, mjukt avslut.

**Producent** Paul Sapin SAS

**Ursprung** Spanien

**Druva** Granche

1050941 187 ml, 48/kolli 23,00 kr

Serveras som sällskapsvin eller till en sallad, gärna med kyckling.

# Sensationella viner från Tyskland!



Nyhet!



## Gustav Adolf Schmitt Ekologisk

Bärig, lite kryddig smak med röd frukt såsom hallon, jordgubbar och körsbär med inslag av fat, örter och vanilj.

**Producent** Gustav Adolf Schmittsche  
**Ursprung** Tyskland, Rheinhessen  
**Druva** Pinot Noir

1050945 2 liter, 4/kolli 187,00 kr

Passar till rätter av ljust kött, stekt fisk och vegetariskt.

*Tyskland är ett mångfacetterat vinland som liksom stora delar av gamla världen presenterar helt unika viner av högsta kvalitet.*

Det tyska klimatet är svalt och ger en lång växtsäsong som ger balanserade viner med frisk syra och rik koncentration. Tyskland är hemland för druvan Riesling och utöver Spätburgunder (Pinot Noir) är det de vita druvsorterna som dominerar landet. Deras många vindistrikt visar på bredd och mångfald med kända vindistrikt som Mosel, Pfalz och Rheinhessen.

**Moselland Riesling Kabinett**  
Låg alkoholhalt 9,5%

Fin och fruktig doft med tydliga rieslingaromer. Smaken har en fräsch krispighet och fin sötma balanserad av den typiska rieslingsyran. Ett vin med elegans.

**Producent** Moselland  
**Ursprung** Tyskland, Mosel-Saar-Ruwer  
**Druva** Riesling

1007317 750 ml, 12/kolli 63,50 kr  
1007319 3 liter, 4/kolli 191,00 kr

Passar utmärkt till kycklingrätter och asiatisk mat tex. sushi samt till lax och skaldjur i olika former.



## Gustav Riesling Trocken

Intensiv doft av gröna äpplen, persika och aprikos. Krispig och elegant med smak av gröna äpplen och persika samt en uppriskande syra.

**Producent** Moselland  
**Ursprung** Tyskland, Rheinhessen  
**Druva** Riesling

1050122 750 ml, 12/kolli 62,40 kr

Passar till grillat fläsk, lax och kryddiga asiatiska rätter och som en sval aperitif.



## Gustav Organic Ekologisk Vegan Låg alkoholhalt 9,5%

Fruktig, blommig doft med inslag av gula päron, äppelblommor, kryddor och apelsin. Fruktig, blommig smak med sötma, inslag av gula päron, äppelblommor, vingummi och citrus.

**Producent** Moselland  
**Ursprung** Tyskland, Mosel-Saar-Ruwer  
**Druvor** Riesling, Elbling och Müller-thurgau

1050643 750 ml, 12/kolli 62,50 kr

Passar som aperitif, till somriga sallader som t.ex kycklingsallad och till asiatisk mat som innehåller hetta och sötma.



## Moselland Riesling Spätlese Låg alkoholhalt 9,5%

Frisk och fruktig med toner av citrus och tropiska frukter. Fyllig och rund smak med mogen sötma och bra syra. Inslag av persika och tropiska frukter.

**Producent** Moselland  
**Ursprung** Tyskland, Mosel-Saar-Ruwer  
**Druva** Riesling

1007321 750 ml, 12/kolli 67,20 kr

Serveras som sällskapsvin eller till rätter av fisk och skaldjur, gärna med asiatiska inslag.



## Moselland von Grossenlagen Riesling Trocken

Vinet har en doft av citrus, grapefrukt och äpple ihop med en hint av mineral. Balanserad, elegant och generös smak med krispiga övertoner.

**Producent** Moselland  
**Ursprung** Tyskland, Mosel-Saar-Ruwer  
**Druva** Riesling

1050642 750 ml, 6/kolli 123,77 kr

Serveras väl kyld till lättare fisk- och skaldjursrätter.

# Kenwood – ett naturligt hantverk.

*I hjärtat av Sonoma Valley på Kaliforniens kust, hittar du Kenwoods vingårdar. Här produceras premiumviner med fokus på kvalitet och hantverk. Kenwoods vinmakare med chefsvinmakare Zeke Neeley i spetsen drivs av passionen för naturligt mångsidiga och smakrika viner vars framställning värnar miljön.*



## Kenwood Six Ridges Chardonnay

En Chardonnay med avancerade och komplexa smaker – len, nötig och krämig. Vinet har en fin fräschör med inslag av brioche, mogna gula äpplen, guavafrukt och kiwi. Vinet är fatjäst och har sedan lagrats på franska ekfat under 10 månader.

**Producent** Kenwood Vineyards  
**Ursprung** USA, Sonoma County, Russian River  
**Druva** Chardonnay

1050740 750 ml, 6/kolli 202,90 kr

Passar utmärkt till fisk- och skaldjur, smakrik kyckling och till ostbröckan.



## Kenwood Six Ridges Cabernet Sauvignon

### Exklusivt för Restaurang

Ett fylligt och druvtypiskt vin med inslag av mörka körsbär och blåbär. Elegant, fruktig, koncentrerad och örtig smak med integrerade fatter och fin tanninstruktur. Generös doft av kaffe, lakrits och rostade ekfat. Vinet har lagrats på ekfat under 19 månader.

**Producent** Kenwood Vineyards  
**Ursprung** USA, Sonoma County, Alexander Valley  
**Druva** Cabernet Sauvignon

1050741 750 ml, 6/kolli 210,60 kr

Passar till nöt- och viltkött. Utmärkt till hårdost.



## Kenwood Six Ridges Pinot Noir

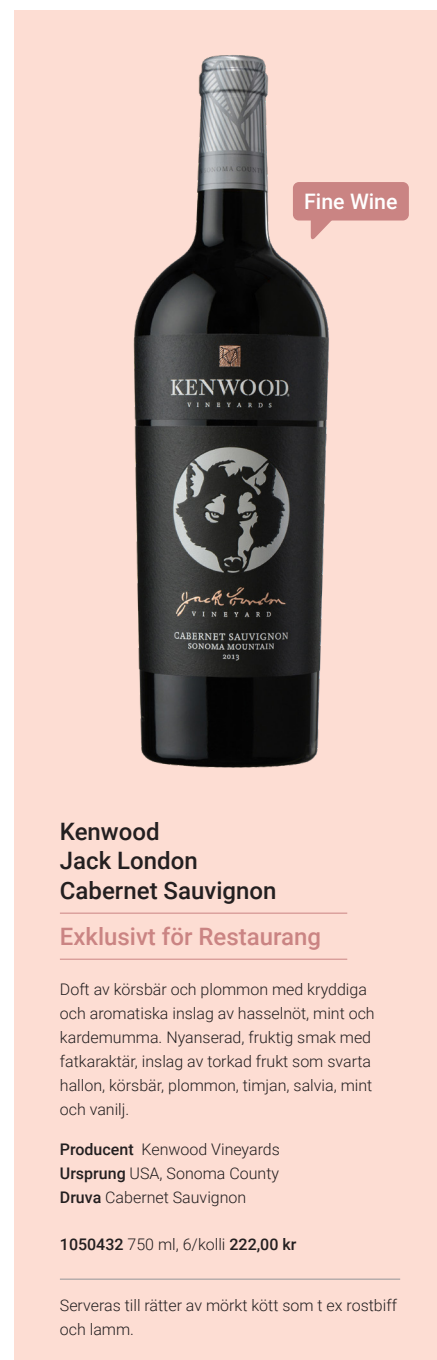
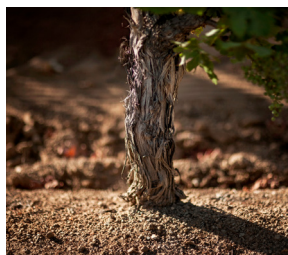
### Exklusivt för Restaurang

Ett mycket elegant vin med härliga aromer av röda bär med visst inslag av kanel och mörk choklad. Körsbär, mogna jordgubbar, kryddor och en härlig balans mellan tanniner och syra. Vinet har lagrats 11 månader på franska ekfat.

**Producent** Kenwood Vineyards  
**Ursprung** USA, Sonoma County, Russian River  
**Druva** Pinot Noir

1050744 750 ml, 6/kolli 216,00 kr

Passar till fisk- och kycklingrätter.



**Kenwood  
Jack London  
Cabernet Sauvignon**

**Exklusivt för Restaurang**

Doft av körsbär och plommon med kryddiga och aromatiska inslag av hasselnöt, mint och kardemumma. Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av torkad frukt som svarta hallon, körsbär, plommon, timjan, salvia, mint och vanilj.

**Producent** Kenwood Vineyards  
**Ursprung** USA, Sonoma County  
**Druva** Cabernet Sauvignon

**1050432** 750 ml, 6/kolli **222,00 kr**

Servertas till rätter av mörkt kött som t ex rostbiff och lamm.

## Mannen som tämjer Sonomas vilda krafter.

*Zeke Neeley är vinmakare på Kenwood och har varit fascinerad av Sonoma Valley ända sedan han var liten och har en stor passion för det vilda i naturen.*

Efter att ha tagit sin M.S. inom vinodling och oenologi skaffade han sig ovärderlig erfarenhet genom att arbeta på flera vingårdar från Santa Cruz och Carneros upp till Napa Valley, totalt blev det ett decennium som vinproducent. Han skapade sig ett mycket gott rykte för sina hantverksmässiga viner och tog sig sedan tillbaka till solen i Sonoma där han äntligen kunde fullfölja sin barndomsdröm.

Idag orkestrerar han källaren på Kenwood med säker hand och när han inte gör vin utforskar Zeke det vilda och rika landskapet i Sonoma och spenderar gärna tid med sin familj som alla är engagerade i baseball.



**Kenwood  
Discoveries  
Chardonnay**

Smakrikt, fruktigt vin med ton av ek och inslag av päron, äpple, lime, vit choklad, mineral och vanilj.

**Producent** Kenwood Vineyards  
**Ursprung** USA, Sonoma County  
**Druva** Chardonnay

**1050739** 750 ml, 6/kolli **134,20 kr**

Passar till smakrika fiskrätter eller just kött.



**Kenwood  
Discoveries  
Cabernet Sauvignon**

Ett smakrikt och generöst vin med en varm fruktton av svarta vinbär, björnbär och mogna körsbär. Viss kryddighet. Balanserade tanniner och fin avslutning.

**Producent** Kenwood Vineyards  
**Ursprung** USA, Sonoma County  
**Druva** Cabernet Sauvignon

**1050742** 750 ml, 6/kolli **134,40 kr**

Passar till grillat kött, hamburgare, pizza.



**Kenwood  
Discoveries  
Zinfandel**

Mycket fruktig smak med fatkaraktär, inslag av hallon, svarta vinbär, lakrits, vitpeppar, kanel och vanilj.

**Producent** Kenwood Vineyards  
**Ursprung** USA, Sonoma County  
**Druva** Zinfandel

**1050743** 750 ml, 6/kolli **134,30 kr**

Passar till rätter av lamm- eller nötkött.

Fine Wine



### J. Lohr Riverstone Chardonnay

Frisk, ungdomlig och smakrik med inslag av nektarin, äpple, citrus och honung. Passar utmärkt till fågel och skaldjur.

**Producent** J.Lohr Estates  
**Ursprung** USA, Monterey County  
**Druva** Chardonnay

**1050799** 750 ml, 12/kolli **155,10 kr**

Kan avnjutas med en mängd olika rätter, inklusive klassisk örtbakad kyckling, citrusmarinerad hälleflundra eller moules marinière.

**90 poäng, Best Buy Wine Enthusiast. Double Gold New World International Wine Competition 2019, Jerry Mead.**

Fine Wine



### J. Lohr Estates Falcon's Perch Pinot Noir

Lätt och balanserat med mjuk fruktighet av saftiga mörka skogsbär, mörka körsbär, plommon samt viss kryddighet av cederträ, kanel, enris och mörk choklad.

**Producent** J.Lohr Estates  
**Ursprung** USA, Monterey County  
**Druva** Pinot Noir

**1050793** 750 ml, 12/kolli **174,20 kr**

Njut vinet svalt till grillad fisk med rata-touille, all form av fågel, röka charkuterier, ostbricka eller grillat som pulled pork med halstrad aubergine och halloumi.

**90 poäng, Sunset International Wine Competition 2020.**

Fine Wine



### J. Lohr South Ridge Syrah 2017

Doft av björnbär, blåbär och sylt på boysenbär flankas av toner av balasamvinäger och nyskuren pastrami samt en skön kryddighet av peppar och färsk mynta. I smaken finns björnbär, blåbär, sötlakrits, mörk choklad, örter, svart thé, mörk choklad, röka charkuterier och en liten svartpepprighet i det saftiga och otroligt goda avslutet.

**Producent** J. Lohr Vineyards & Wines  
**Ursprung** USA, Paso Robles, Kalifornien  
**Druva** Syrah

**1050728** 750 ml, 12/kolli **155,10 kr**

Serveras till alla typer av BBQ som pulled pork, lammfärsbiffar med myntayoghurt, västerbottenpaj, ost och charkbricka.

## Exceptionella viner från USA.



### Långsiktigt miljötänk...

Företaget är certifierat enligt 'California Sustainable Winegrowing', och vann dessutom det så kallade 'Green Medal Leader Award' 2020.

*Jerry Lohr insåg tidigt vilken potential som fanns för vinproduktion och druvodling under den varma kaliforniska solen, i Central Coast region. Området räknas idag till ett av de bästa i regionen med viner i världsklass.*

J.Lohr, som gått i bräsch för vinframställning i området, är idag en av branschens mest respekterade producenter med livfulla, djärva och koncentrerade viner. Jerry startade sitt första vineri i San Jose, Monterey, år 1974. Området var med kyligt klimat och stenig jordmån en optimal plats för odling av tåligare druvor såsom chardonnay. Fjorton år senare upprättade Jerry sitt andra vineri i det bördiga Paso Robles, där klimatet varierar drastiskt mellan natt och dag.

### Sun Gate Chardonnay

Mycket frisk och fruktig smak med inslag av fat, äpplen, honungsmelon, smörkola och citrus.

**Producent** Sun Gate  
**Ursprung** USA, Kalifornien  
**Druva** Chardonnay

**1050436** 750 ml, 6/kolli **72,10 kr**

Serveras till rätter av fisk eller fågel.



### Sun Gate Zinfandel

Doft av björnbär, röda bär och kaffe. Generös fruktig smak med inslag av viol, björnbär, blåbär och vanilj.

**Producent** Sun Gate  
**Ursprung** USA, Kalifornien  
**Druva** Zinfandel

**1050437** 750 ml, 6/kolli **72,10 kr**

Serveras till rätter av ljust kött.



## Succévinet från Portugal – perfekt till grillad mat!

Detta kvalitetsvin från Douro, ett av Portugals mest spännande vindistrikt, blev snabbt omskrivet i media och mottog fina recensioner.



### Vinha Grande 2019

Vinha Grande 2018 är ett komplext och välstrukturerat vin med inslag av röda bär, örter, läder, eukalyptus och tobak, som kompletteras av livfulla tanniner med en lång, harmonisk avslutning.

**Producent** Sogrape Vinhos  
**Ursprung** Portugal, Douro  
**Druva** Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz och Tinta Barroca.

1050781 750 ml, 6/kolli 126,40 kr

Passar bra både till vilt och till grillad fisk såväl vardag som fest.



*Sandemans historia går tillbaka ända till år 1790. George Sandeman var en ambitiös ung skotte från Perth som startade sin rörelse i London.*



### Sandeman Fine White Port

Doft av tropiska frukter med en lätt nyans av vanilj. Vinet har fin harmoni mellan naturlig torrhet, härliga frukttoner och en aning sötma.

**Producent** Sandeman  
**Ursprung** Portugal  
**Distrikt** DOC Porto, Douro

1007312 750 ml, 12/kolli 123,50 kr

Gott som aperitif eller så som portugiserna dricker det - med några droppar tonic.



### Sandeman Old Invalid Port

Fruktaromer av röda bär, plommon och jordgubbar. Smaken är rik, rund och balanserad med tydlig smak av färska plommon och röda bär. Ett generöst vin med bra struktur.

**Producent** Sandeman  
**Ursprung** Portugal  
**Distrikt** DOC Porto, Douro

1007310 750 ml, 12/kolli 114,50 kr  
1007311 375 ml, 12/kolli 62,20 kr

Bra sällskap till krämiga ostar, mörk choklad och efterrätter.



### Grådask Tawny Port

Balanserad fruktsyra och smak av torkad frukt, russin, mandel, nötter och vanilj.

**Producent** Pernod Ricard  
**Ursprung** Portugal  
**Distrikt** DOC Porto, Douro

1050511 750 ml, 6/kolli 157,60 kr

Serveras till bakverk med nötter och lagrade ostar.



### Sandeman 20 yo Tawny

Mjuk, elegant och mångfacetterad med smaker av torkad frukt och vanilj.

**Producent** Sandeman  
**Ursprung** Portugal  
**Distrikt** DOC Porto, Douro

750 ml, 6/kolli 314,38 kr

Serveras till blåmöglostar och söta efterrätter.

# En klassiker återuppstår!

Italicus är en modern aperitivo som odlas, skördas och destilleras i Italien. Den prisbelönta flaskan är ett konstverk i sig och hyllar Italiens utsökta historia och arv i kombination med alla fantastiska inhemska smaker som finns i landets 20 regioner.



## Italicus

Fräscha toner av mogen bergamott, denna speciella doftande citrusfrukt som växer runt hela Medelhavet, balanserar sötman med en lätt bitter och blommig krydda. Alla ingredienser, såsom bergamott, cedro citron, kamomill, melissa och lavendel, kommer från Italien.

**Ursprung** Italien **Alkoholhalt** 20%

**1050823** 700 ml, 6/kolli **309,10 kr**

Blommig och kryddig doft av bergamott. Intensiv och aromatisk smak.



# Lillet Rosé & Tonic

*50 ml Lillet Rosé  
100 ml tonic  
Garnera med en  
timjankvist och  
grapefruktskiva.*



## Lillet Blanc

Lillet är en aperitif från Podensac i regionen Bordeaux. Den tillverkas av 85% vin och 15% frukttlikör som sedan lagras i 6-12 månader och blandas med äldre årgångar av Lillet. Det resulterar i en fruktig aperitif med kraft i smaken. Lillet Blanc kan avnjutas som den är, på is, blandas med till exempel tonic eller användas som ingrediens i cocktails.

**Ursprung** Frankrike  
**Alkoholhalt** 17%

**1050007** 750 ml, 12/kolli **170,00 kr**

Blommig doft av honung och lime. Intensiv och aromatisk smak.



## Lillet Rosé

Precis som Lillet är Lillet Rosé gjord på en blandning av 85% vin och 15% frukttlikör. Lillet Rosé kryddas med både söta och bittra apelsiner samt bär. Lillet Rosé kan avnjutas som den är, på is, blandas med till exempel tonic eller användas som en ingrediens i cocktails.

**Ursprung** Frankrike

**Alkoholhalt** 17%

**1050295** 750 ml, 12/kolli **170,00 kr**

Blommig doft med toner av apelsin, bär och grapefrukt. Frisk och fruktig smak med viss syra.



## Lillet Rouge

Precis som Lillet Blanc, är Lillet Rouge gjord på en blandning av 85% vin och 15% frukttlikör, som sedan lagras i flera månader på franska Tronçaisfat. Kryddas med söta och bittra apelsiner och bär. Den kan avnjutas som den är, blandas med tonic eller i cocktails.

**Ursprung** Frankrike

**Alkoholhalt** 17%

**1050296** 750 ml, 12/kolli **170,00 kr**

Fruktig doft med toner av svarta och röda vinbär samt inslag av vanilj. Söt, fruktig med tydlig smak av mörka bär och vanilj.



## Dubonnet

Dubonnet är en vin-aperitif baserad på Roussillon- och Muscatdruvor med kryddor och örter så som kinabark, apelsinskal, kamomill, kanel och gröna kaffeböner. Lång lagring på ekfat förstärker aromerna. Fortfarande idag tillverkas Dubonnet enligt originalreceptet från 1846 i Thuir i Sydfrankrike.

**Ursprung** Frankrike

**Alkoholhalt** 14,8%

**1016623** 750 ml, 6/kolli **91,00 kr**

Intensiv, elegant doft av körsbär och vinbär med mognadsaromer från den långa lagringen. Bäraromerna dominerar smaken men det finns även inslag av citrus. En aning sötma och krydda med len avslutning.



## Suze Originale

Suze är en favorit för många fransmän och en av de mest sålda aperitiferna. Den kännetecknas av sin kryddiga, bittra och blommiga smak. 1896 designade Henri Porte den vackra flaskan som används än idag. Flaskans design är en riktig klassiker och porträtterades av Pablo Picasso i sitt kollage "Verreet bouteille de Suze".

**Ursprung** Frankrike

**Alkoholhalt** 20%

**1050618** 700 ml, 6/kolli **142,00 kr**

Kraftfull doft av örten gentiana. Fruktig, jordig och blommig. Balanserad smak av bitterhet och sötma. Fräsch, örtig, fruktig, blommig och syltig frukt.



## Byrrh Grand Quinquina

Byrrh skapades 1866 av bröderna Pallade och Simon Violet. Byrrh är en vinbaserad aperitif som kännetecknas av att den är smaksatt med kinin och innehåller druvorna carignan och grenache från Roussillon. Dricks som aperitif och avnjuts bäst väl kylt med en citronskiva eller i en välsmakande cocktail.

**Ursprung** Frankrike

**Alkoholhalt** 17%

**1050305** 750 ml, 12/kolli **138,40 kr**

Doft av mogna blåbär, hallon, plommon, torkade tranbär i rött vin och röd paprika. Rik smak, kryddig, jordig med inslag av lakrits, bränt kaffe och mörk choklad som följs av viss kryddighet.



## Solskenet från Provence!

Ricard Pastis de Marseille skapades av Paul Ricard 1932 och är sedan dess en självklar del av den franska dryckeskulturen. Pastis är en ört- och kryddsprit med stjärnanis från sydostasien och lakritsrot från mellanöstern.



### Ricard

Doften ger en tydlig lakritston med anis i bakgrunden. Mycket fyllig och rund smak i denna karaktäristiska kombination av lakrits och anis.

**Ursprung** Frankrike  
**Alkoholhalt** 45%

**1007334** 700 ml, 6/kolli **253,70 kr**

Ricard är en av världens mest sålda spritprodukter. Skapades 1932 av Paul Ricard. Stjärnanis och lakritsrot macereras i en blandning av vatten, alkohol och socker. I en klassisk pastis blandas 1 del Ricard med 5 delar vatten.



## Gröna fen – en klassiker!

*Enligt legenden är det "Docteur Ordinaire", en fransk doktor i exil i schweiziska kantonen Neuchâtel, som först gjorde absinthe. Han använde sin absinthe på patienter med olika åkommor. På 1830-talet fick artisterna och konstnärerna upp ögonen för absinthe och tog den till caféerna runt om i Paris. De kallade absinthen för den "gröna fen" efter dess påstådda hallucinerande effekt.*



### Pernod

Pernod skapades för att fylla tomrummet efter stor-säljaren Pernod Absinthe som förbjöds i början av 1900-talet. Genom att ta bort det förbjudna i absint, tujon, kunde man åter sälja en underbar anisprodukt på marknaden.

**Ursprung** Frankrike  
**Alkoholhalt** 40%

**1007262** 700 ml, 12/kolli **234,30 kr**

En underbar anisdoft ackompanjeras av ljuvliga kryddor samt en lätt sötna. I de söta anistonerna finns lite mint och fänköl. En len eftersmak som lämnar en mjuk anissmak i munnen.



### Pernod Absinthe

Pernod Absinthe fick i slutet av 1800-talet smeknamnet "den gröna fen", och blev favoritdryck för framförallt konstnärer. Målarna Manet och Dega samt poeterna Verlaine och Musset är några av de som valt att föreviga absint i sina verk.

**Ursprung** Frankrike  
**Alkoholhalt** 40%

**1016920** 700 ml, 12/kolli **490,90 kr**

Smaken är en fräsch explosion av malört, med en sötande ton av anis. Komplex med en blandning av gröna, kryddiga örter och kryddor med en lätt söt och mjuk finish.



## Regionansvariga

- A Christer Westerlund** Norrland (från Gävle och norrut)  
Tel 070-190 05 51, christer.westerlund@pernod-ricard.com
- B Fredrik Stengård** Sälén  
Tel 070-191 75 51, fredrik.stengard@pernod-ricard.com
- C Tanja Eriksson** Stockholm Norra  
Tel 073-144 03 12, tanja.eriksson@pernod-ricard.com
- D Jessica Rosengren** Stockholm Södra  
(till Södertälje och södra skärgården)  
Tel 070-915 52 08, jessica.rosengren@pernod-ricard.com
- E Niclas von Polgár** Stockholm City, Östergötland och Gotland.  
Tel 070-678 16 15, niclas.vonpolgar@pernod-ricard.com
- F Georg Bengtsson** Mälardalen  
Tel 070-567 03 54, georg.bengtsson@pernod-ricard.com
- G Krister Sandberg** Göteborg Söder (Göteborg City & Halland)  
Tel 070-849 03 49, krister.sandberg@pernod-ricard.com
- H Kristoffer Eriksson** Göteborg Norr (Göteborg City, Bohuslän, Västergötland & Jönköping)  
Tel 070-943 22 83, kristoffer.eriksson@pernod-ricard.com
- I Patrik Sjöström** Syd (Skåne, Blekinge, Småland och Öland)  
Tel 073-144 03 38, patrik.sjostrom@pernod-ricard.com

## Försäljning

**Fredrik Stengård** On Trade Manager  
Tel 070-191 75 51, fredrik.stengard@pernod-ricard.com

**Karolina Järnblad** Off Trade Retail Manager  
Tel 070-943 22 25, karolina.jarblad@pernod-ricard.com

**Karim Chouabi** National Key Account Manager  
Tel 070-394 10 20, karim.chouabi@pernod-ricard.com

**Jens Brolin** Wholesalers & Central Contracts  
Tel 070-573 41 61, jens.brolin@pernod-ricard.com

## Kundservice

kundservice.se@pernod-ricard.com  
Tel. 08-744 72 20

## Grossister

**Carlsberg** www.carlsberg.se

**Mardskog & Lindkvist** www.mardskog.se

**Martin&Servera** www.martinservera.se

**Menigo** www.menigo.se

**Svensk Cater** www.svenskcater.se

## Brand Ambassadors

**Jens Dahlberg** Brand Ambassador Jameson  
Tel 070-537 98 78, jens.dahlberg@pernod-ricard.com

**A.J. Koefoed** Brand Ambassador Absolut  
Tel 070-330 64 41, a.j.koefoed@pernod-ricard.com

**Olof Noréus** Senior Brand Ambassador Whisky  
Tel 070-278 01 51, olof.noreus@pernod-ricard.com

**Ged Higgins** Wine Education Specialist – Northern Europe  
Tel 070-915 52 23, gerard.higgins@pernod-ricard.com

**Louise Junger** Wine Activator Carlsberg  
Tel 073-862 02 40, louise.junger@pernod-ricard.com



# Hållbarhet i fokus.

*Vi strävar efter att vara det mest progressiva och respekterade vin- och spritbolaget i Sverige. Vi inbjuder alla våra samarbetspartners till arbetet att skapa en hållbar dryckeskultur.*



Pernod Ricard Sweden

## God eftersmak.

*Vi tror på respekt – för miljön, för människor och för framtiden.  
Det ger en god eftersmak när du njuter våra drycker.*

Pernod Ricard Sweden AB är ett svenskt aktieföretag som tillhör Pernod Ricard. Verkställande direktör är Mauve Croizat. På den svenska marknaden arbetar vi som licensierad importör, agent och konsult inom vin- och spritbranschen.

Vår verksamhet på marknaden sker med omsorg för våra konsumenter och präglas av ett genuint socialt engagemang.

S&R är en integrerad del av Pernod Ricard-gruppens DNA. Det visade vi med tydlighet redan den 2 april 2003 då avtalet med United Nations Global Compact signerades.

Vi arbetar dagligen efter Global Compacts 10 principer. Företaget främjar ansvarsfullt drickande och är medlem i European Forum for Responsible Drinking.



