

Dryckesmenyn

Från september 2023

VIN

RÖTT, VITT & ROSÉ.
VI HJÄLPER DIG ATT
VÄLJA RÄTT!

CHAMPAGNE

TORR, KALL & NÄSTAN
GRATIS? VI HAR ALLA
TYPER AV CHAMPAGNE!

SPRIT

SPRIT SOM AVEC ELLER
DRINK - WHATEVER
YOU THINK!



HERMANSSON & CO



JOSEF STÅLÄNG, VD HERMANSSON & CO

”Goda viner är ingen tillfällighet”

EN BRA vin- eller spritlista är många krogars fjäder i hatten och ett av recepten för att lyckas. Och här vill vi kunna hjälpa till genom att erbjuda rätt dryck till rätt pris. Våra säljare är experter på vin och sprit och har gedigen erfarenhet av att se möjligheter i en vinlista.

PÅ HOReCA-MARKNADEN arbetar vi både med grossister och restauranger. Här representerar vi starka varumärken och produkter som vi vet är populära på marknaden. Vi följer inte bara med marknadens svängningar, vi är med och skapar det som efterfrågas. Vi tar fram nytänkande marknads- och säljaktiviteter för att stärka affären och öka försäljningen, inte minst genom marknadsföring och kampanjer i våra egna, unika kanaler.

VI ÄR AFFÄRSFOKUSERADE och strävar alltid efter att jobba mot gemensamt satta lönsamhetsmål med både grossister och restauranger. Vi hjälper gärna till att matcha ihop era behov med våra produkter. Allt för att skapa mervärde och lönsamhet.

VI HÅLLER ALLTID VAD VI LOVAR och arbetar alltid mot realistiska mål.

VÅRA SÄLJARE ÄR ERFARNA, tillgängliga och passionerade sitt uppdrag. Tillsammans med våra partners gör vi utvalda viner attraktiva och framgångsrika på den svenska marknaden.

Jag ser fram emot att utveckla våra gemensamma affärer!

Josef Ståläng

Hermansson & Co AB Box 7245, 103 89 Stockholm **Besöksadress/Bud:** Sturegatan 6, 114 35 Stockholm

Telefon: +46 (0)8 587 410 80 **E-mail:** info@hermanssonco.se

www.hermanssonco.se

**HERMANSSON & CO**

INNEHÅLL

4 VINER SOM GER EKO!

Upptäck vårt ekologiska sortiment.

6 HITTA HUSETS

Husviner i olika prisklasser

7 ROSA DRÖMMAR

Gör listan komplett med rätt rosé

8 RIKTIGA BUBBLARE!

Mousserande för alla tillfällen

9 FRANSK FINESS

Champagne och prisade terroir-viner. Ett av världens främsta vinländer har allt!

18 VIVA ITALIA!

Heltäckande och högklassigt från hela Italien.

35 PASSION FRÅN PORTUGAL

Åtta åtråvärda viner från Portugals främste producent.

38 SPANSKA STJÄRNOR

Se våra trendiga nyheter från Spanien.

42 SMAKA PÅ TYSKLAND

Vitt, rosé och bubbel som håller i längden.

45 AMERIKANSKA KLASSIKER

Familjeföretaget som drivs av femte generationen.

46 SÖTT SLUT!

Dessertvin & Portvin till det goda avslutet på middagen.

47 GÖR BAREN KOMPLETT

Spriten du behöver i drinkar, som smaksättare och som avec.

58 ALKOHOLFRITT

Prova våra prisvärda alkoholfria viner.



Ekologiskt

Vårt ekologiska sortiment blir allt större. Gemensamt för alla våra ekologiska viner är att de är certifierade enligt EU:s kriterier för ekologiska produkter. Vissa av vinerna har även producentlandets ekologiska märkning, tex Vino Biologico för Italien och Agriculture Biologique för Frankrike.



MASIA CAVA
BRUT RESERVA
Art.nr: 5236701
Kolli: 6



MZ CAVA
ORGANIC BRUT
Art.nr: 5026001
Kolli: 12



MZ CAVA
ORGANIC BRUT ROSÉ
Art.nr: 5531501
Kolli: 12



SANTA TRESA
IL GRILLO
DI SANTA TRESA
BRUT ORGANIC
Art.nr: 2461572801
Kolli: 6



ARC-EN-CIEL
VIN DE ROSE MOUSSEUX
Art.nr: 246193201
Kolli: 6



BONTEMPO
SAUVIGNONBLANC
VERDEJO ORGANICO
Art.nr: 1536701
Kolli: 12



PURATO
PINOT GRIGIO ORGANIC
Art.nr: 1556501
Kolli: 6



SANTA TRESA
GRILLO VIOIGNER
Art.nr: 1559001
Kolli: 6



SIMONNET FEBVRE
ORGANIC CHABLIS
Art.nr: 2461580701
Kolli: 6



SIMONNET FEBVRE
ORGANIC CHABLIS
PREMIER CRU MONTMAINS
Art.nr: 2461580801
Kolli: 6



BONTEMPO
ROSADO ORGANICO
Art.nr: 1555601
Kolli: 12



PURATO
ROSÉ ORGANIC
Art.nr: 1551701
Kolli: 6



ALAIN JAUME
BELLISSIME ROSÉ
Art.nr: 2461578601
Kolli: 6



BONTEMPO
TEMPRANILLO ORGANICO
Art.nr: 1536601
Kolli: 12



PURATO
NERO D'AVOLA ORGANICO
Art.nr: 1556401
Kolli: 6



SANTA TRESA
FRAPPATO ORGANICO
Art.nr: 242501
Kolli: 6



SANTA TRESA
CERASUOLO DI VITTORIA
Art.nr: 7929701
Kolli: 6



VILA SANTA
RESERVA ORGANICO
Art.nr: 1250701
Kolli: 12



ALAIN JAUME
CÔTES DE RHÔNE GRAND
VENEUR ORGANIC RESERVE
Art.nr: 7203401
Kolli: 12



ALAIN JAUME
DOMAINE DU CLOS
DU SIXTE LIRAC
Art.nr: 7310101
Kolli: 12



ALAIN JAUME
VACQUEYRAS
GRANDE GARRIGUE
Art.nr: 1558801
Kolli: 12



ALAIN JAUME
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
"LE MIOCÈNE"
Art.nr: 284501
Kolli: 12



ALAIN JAUME
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
"VIEILLES VIGNES"
Art.nr: 5415001
Kolli: 6

Vi tipsar!

Våra husviner

Oavsett tillfälle har vi här valt ut lämpliga husviner som uppskattas vid olika typer av tillfällen.



PURATO
CATARRATTO PINOT GRIGIO
Art.nr: 1556501
Kolli: 6



MEZZO
CHARDONNAY
Art.nr: 1535701
Kolli: 12



BONTEMPO
SAUVIGNONBLANC VERDEJO
ORGANICO
Art.nr: 1536701
Kolli: 12



COSTAROSS
GRAN CUVEE SPUMANTE
Art.nr: 7799501
Kolli: 6



LOIOS WHITE
Art.nr: 2461586001
Kolli: 12



PURATO
ROSÉ
Art.nr: 1551701
Kolli: 6



MEZZO
ROSATO
Art.nr: 1535901
Kolli: 12



BONTEMPO
ROSADO ORGANICO
Art.nr: 1555601
Kolli: 12



TOMMASI
CHIARETTO
Art.nr: 7074901
Kolli: 6



MIOPASSO
PINOT GRIGIO
Art.nr: 1544401
Kolli: 6



PURATO
NERO D'AVOLA
Art.nr: 1556401
Kolli: 6



MEZZO
CABERNET SAUVIGNON
Art.nr: 1535801
Kolli: 12



BONTEMPO
TEMPRANILLO ORGANICO
Art.nr: 1536601
Kolli: 12



TOMMASI
VILLA FONTANA BARDOLINO
Art.nr: 5847501
Kolli: 6



MIOPASSO
PRIMITIVO
Art.nr: 1544701
Kolli: 6

Rosé

Mousserande, Champagne eller stilla?
Från att ha varit ett typiskt mingelvin
har nu roséviner utvecklats till att
finnas i olika stilar och prisklasser.
Roséviner passar ju faktiskt i de allra
flesta sammanhang. Inte minst ihop
med mat.



ARC-EN-CIEL
VIN DE ROSE MOUSSEUX
Art.nr: 246193201
Kolli: 6

ALKOHOLFRITT
ALTERNATIV



MZ CAVA
ORGANIC BRUT ROSÉ
Art.nr: 5531501
Kolli: 12



BEAUMONT DES CRAYÈRES
GRANDE ROSÉ BRUT NV
Art.nr: 5095701
Kolli: 12



TOMMASI
LE FORNACI ROSÉ
Art.nr: 5188501
Kolli: 6



MEZZO
ROSATO
Art.nr: 1535901
Kolli: 12



BONTEMPO
ROSADO ORGANICO
Art.nr: 1555601
Kolli: 12



PURATO
ROSÉ ORGANIC
Art.nr: 1551701
Kolli: 6



TOMMASI
BACCIOROSA APPASSIONATO
Art.nr: 7243301
Kolli: 12



TOMMASI
CHIARETTO
Art.nr: 7074901
Kolli: 6



ALAIN JAUME
BELLISSIME ROSÉ
Art.nr: 2461578601
Kolli: 6



KENDERMANN
PINOT NOIR ROSÉ
Art.nr: 2461581701
Kolli: 6

Vi tipsar!

Mousserande

Vin med bubblor från olika delar av världen.
Champagne från Frankrike, prosecco eller spumante från Italien
eller varför inte cava från Spanien, ni väljer.



 **ALKOHOLFRITT
ALTERNATIV**

ARC-EN-CIEL
VIN DE ROSE MOUSSEUX
Art.nr: 246193201
Kolli: 6



GANCIA
PROSECCO
Art.nr: 787901
200ml | Kolli: 12
375ml | Kolli: 6
755ml | Kolli: 24



CASEO
METODO CLASSICO 410
CHARDONNAY
Art.nr: 2461584701
Kolli: 6



COSTAROSS
GRAN CUVEE SPUMANTE
Art.nr: 7799501
Kolli: 6



SANTA TRESA
IL GRILLO
BRUT ORGANIC
Art.nr: 2461572801
Kolli: 6



MZ CAVA
ORGANIC BRUT
Art.nr: 5026001
Kolli: 12



MZ CAVA
ORGANIC BRUT ROSÉ
Art.nr: 5531501
Kolli: 12



MASIA CAVA
BRUT RESERVA
Art.nr: 5236701
Kolli: 6



TOMMASI
FILODORA PROSECCO
Art.nr: 7766001
Kolli: 6



CASEO
PINOT NERO BRUT
Art.nr: 1565901
Kolli: 6

Frankrike

**Bubblig och livligt, fruktigt och lätt eller
bombastisk och intensivt. Vinlandet Frankrike
har något för alla smaker.**



Beaumont des Crayères



BEAUMONT DES CRAYÈRES GRAND RÉSERVE BRUT NV

Champagne, 12 %

**Druvor: Pinot meunier,
Chardonnay, Pinot noir**

Klar gyllengul färg. Elegant och karaktärsfull champagne som har en mycket fruktig doft med toner av mirabeller, ananas, rostat bröd och fin smörighet. I smaken hittar man inslag av honung, färska plommon och körsbärskärnor. En förstklassig champagne med fin mousse och långt behagligt avslut.

Lagring på jästfällning: 2 år
Serveras vid 8-10° C

375 ml | Art.nr: 789102 | Kolfi 24
750 ml | Art.nr: 789101 | Kolfi: 12
1500 ml | Art.nr: 2461570606 | Kolfi: 3
3000 ml | Art.nr: 789107 | Kolfi: 1

BEAUMONT DES CRAYÈRES GRAND ROSÉ BRUT NV

Champagne, 12 %

**Druvor: Pinot meunier,
Chardonnay, Pinot noir**

Klar ljus rosa färg och attraktiv, livfull mousse. Fruktig doft av citrusfrukt och röda bär såsom hallon och körsbär. Delikat fruktig, bärig smak av körsbär, krusbär och björnbär. Rent och fräscht avslut.

Lagring på jästfällning: 3 år
Serveras vid 8-10° C.

750 ml | Art.nr: 5095701
Kolfi: 12

BEAUMONT DES CRAYÈRES FLEUR DE PRESTIGE VINTAGE BRUT

Champagne, 12 %

**Druvor: Chardonnay,
Pinot noir, Pinot meunier**

Klar ljusgul färg med fina livliga bubblor. Doften är något utvecklad och nyanserad med inslag av mogna gula och röda äpplen, persika, citrusskal, mineral, nötter, örter, choklad och rostat bröd. Smaken är torr, fyllig med frisk syra. Champagnen är välbalanserad med inslag av mogna gula och röda äpplen, torkade aprikoser, mineral, nötter och rostat bröd. Långt elegant avslut. Lagring på jästfällning: 12 år. Serveras vid 8-10° C.

750 ml | Art.nr: 7247401
Kolfi: 12

I hjärtat av Champagne, nära Epernay, ligger **Beaumont des Crayères**. De har ett internationellt prisat varumärke och exporterar mer än 80 av sina produkter, representerade på alla världens kontinenter. Beaumont des Crayères är ett självförsörjande kooperativ som grundades 1955 och idag har över 250 vinodlare som förfogar över 86 hektar.



**BEAUMONT DES CRAYÈRES
FLEUR DE MEUNIER
VINTAGE BRUT**

Champagne, 12 %

Druvor: Pinot meunier

Klar ljusgul färg med fina livliga små bubblor. Komplex och frisk doft, som domineras av rostade nötter, viss brödighet, plommon, grapefrukt, citrus och mineral. Smaken är torr, fyllig, mycket frisk för sin ålder och balanserad med inslag av plommon, persika, grapefrukt, kardemumma, rostade nötter, brödighet och mineral. Ett långt, elegant, lätt kryddigt avslut. Lagring på jästfällning: 5 år. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 8309201
Kolfi: 12**



**BEAUMONT DES CRAYÈRES
FLEUR BLANCHE
VINTAGE BRUT**

Champagne, 12 %

Druvor: Chardonnay

Klar ljusgul färg. Livlig mousse. Uttrycksfull och frisk mineralisk doft med toner av lime, citrusfrukt, persika, och brioché. Smaken är torr, frisk med hög syra och inslag av citrus, gula äpplen, persika aningen nougat och brioché. En mycket elegant och välbalanserad champagne med ett långt friskt avslut. Lagring på jästfällning: 8 år. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 8261301
Kolfi: 12**



**BEAUMONT DES CRAYÈRES
FLEUR NOIRE VINTAGE BRUT**

Champagne, 12 %

**Druvor: Pinot meunier,
Pinot noir**

Klar ljusgul färg och bestående fin mousse. Intensiv doft av karamell, björnbär, bigarräer, choklad, nougat, kaffe och aningen aprikos och ingefära. Smaken är torr, frisk, fyllig och har inslag av björnbär, bigarräer, aprikos, nougat och med ett långt och kryddigt avslut. Lagring på jästfällning: 9 år. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 993501
Kolfi: 12**

Alain Jaume

Familjen Jaume har varit vinodlare i Châteauneuf-du-Pape ända sedan 1826. Familjens egendom heter Domaine Grand Veneur och är belägen vid Rhône, söder om Orange. I dag drivs verksamheten av Alain Jaume och hans tre barn. Alain Jaumes vinodlingar omfattar sammanlagt 80 hektar, fördelat på appellationerna Châteauneuf-du-Pape, Lirac, Côtes du Rhône och Côtes du Rhône Villages. Odlingen sker enligt reglerna för organisk-biologisk odling och erhöLL ekologisk certifiering i och med årgång 2012.

”Terroiren ska vara tydlig i alla våra viner”



Alain Jaume klassas som en av toppproducenterna i området tack vare sina fantastiska vingårdslägen och sin höga kvalitet. Producenten har flera gånger fått 100 poäng av 100 möjliga av vingurun Robert Parker för sina Châteauneuf-du-Pape viner.

SÖDRA RHÔNE



ALAIN JAUME BELLISSIME ROSÉ

Côtes du Rhône AOP, 13 %

Druvor: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Klar laxrosa färg. Ungdomlig, fruktig och bärig med kryddiga toner. Röda vinbär, jordgubbar och smultron samt provensalska kryddor dominerar doften. Smaken är frisk, nyanserad och välbalanserad, fullspäckad med röda sommarbär och citrus. Långt, elegant och fruktigt avslut. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 2461578601
Kolle: 6**



ALAIN JAUME CÔTES DE RHÔNE GRAND VENEUR ORGANIC RESERVE

Côtes du Rhône AOP, 14,5 %

Druvor: Grenache, Syrah

Klar djupröd färg. Intensiv, kryddig och fruktig doft av hallon, björnbär, plommon och färska örter. Medelfylligt, välbalanserat, fruktigt och kryddigt vin med inslag av blåbär, björnbär, sötlakrits, peppar och örter. Långt elegant avslut med fin struktur. Jordmån och läge liknar den i Châteauneuf-du-Pape dvs. främst Galets – runda stenar.

Lagring: Traditionell vinmakarmetod och temperaturkontrollerad jäsnig. Ingen fatlagring. Perfekt att dricka inom 1-2 år men kan även lagras upp till ca 4 år. Serveras vid 16-18° C.

**750 ml | Art.nr: 7203401
Kolle: 12**



**ALAIN JAUME
DOMAINE DU CLOS DU SIXTE LIRAC**

Lirac AOP, 14 %

Druvor: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Klar blåröd färg. Intensiv och fruktig doft av mörka bär såsom svarta vinbär, körsbär, björnbär och inslag av mineral och lakrits. Fylligt vin med smak av körsbärslikör, vanilj, lakrits och björnbär. Långt avslut med harmonisk syra och eleganta tanniner.

Lagring: Skörden sker för hand, druvorna avstjälkas varefter jäsnings sker i rostfria stältankar vid låg temperatur. 50 % av vinet har lagrats 12-14 månader på 2-4 år gamla franska ekfat. Resterande vin (grenache) har lagrats på cementtankar. Serveras vid 16-18 °C.

750 ml | Art.nr: 7310101 | Kolti: 12



**ALAIN JAUME
VACQUEYRAS GRANDE GARRIGUE**

Vacqueyras AOP, 14,5 %

Druvor: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Klar djup blåröd färg. Doften är fyllig med toner av mörk frukt och torkade örter. Smaken är fyllig med inslag av mörk frukt, kryddor och lakrits. Mjuka balanserade tanniner och ett långt elegant avslut.

Lagring: Grenache- och cinsault- druvorna lagrades i betongkar medan syrah och mourvèdre lagrades på 3-4 år gamla franska ekfat i 18 månader. Serveras vid 16-18° C

750 ml | Art.nr: 1558801 | Kolti: 12



**ALAIN JAUME
TERRASSES DE MONTMIRAIL**

Gigondas AOP, 14,5 %

Druvor: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Klar mörk röd färg. Fruktig intensiv doft med toner av björnbär, blåbär och körsbär. Toner av örter så som lavendel, timjan och salvia. Nyanserat fylligt vin med inslag av björnbär, körsbär, lagerblad, peppar och salmiak. Välstrukturerat vin med balanserade tanniner. Långt elegant avslut.

Lagring: Vinet har lagrats i 12-14 månader på cementtankar och franska ekfat. Serveras vid 16-18° C.

750 ml | Art.nr: 5996501 | Kolti: 12



**ALAIN JAUME
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "LE MIOCÈNE"**

Côtes du Rhône AOP, 15 %

Druvor: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Klar djup röd färg. Välutvecklad doft av mogna mörka frukter och bär såsom körsbär, björnbär och katrinplommon samt inslag av lavendel, lagerblad och svartpeppar. Mycket smakrik och elegant vin där syra och tanniner balanserar upp frukt och kryddighet. Långt elegant avslut. Lagring: Skörden sker för hand, druvorna avstjälkas varefter jäsnings sker i rostfria tankar vid låg temperatur. 30 % av vinet (syrah och mourvèdre) har lagrats 12-14 månader på 2-3 år gamla franska ekfat. Resterande vin (grenache) har lagrats på cementtankar. Lagring: Vinet har lagrats i 12-14 månader på cementtankar och franska ekfat. Serveras vid 16-18° C.

750 ml | Art.nr: 284501 | Kolti: 12



**ALAIN JAUME
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "VIEILLES VIGNES"**

AOP Châteauneuf-du-Pape 15,5%

Druvor: Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Den har en nästintill lila färg. En underbar doft av krossade stenar, syltiga mörka frukter och grafit. Björnbärsarom med en doftnyans av dadlar som kommer in från sidan. Smaken har en utmärkt frukt som går åt det mörka hållet. Tanninerna rör sig fritt! Vinets mörka frukt är smakrik med mörka bär i fokus. Eftersmaken är lång och här känns eken som en extra kick.

Lagring: Perfekt att dricka inom 1-2 år men kan även lagras upp till ca 10 år. Serveras vid 16-18 °C.

750 ml | Art.nr: 5415001 | Kolti: 6



Simonnet - Febvre

Maison Simonnet Febvre grundades 1840 och är ett av de äldsta traditionella chablisiska husen. Det var Jean Febvre som 1840 köpte handelshuset Tisserand och dedikerade sitt liv åt att producera "Chablis Mousseux", det som senare skulle få beteckningen "Crémant de Bourgogne". Företaget växte i takt med att familjen utökas och får sedan namnet Simonnet Febvre då Jean Febvres dotter Mélanie gifter sig med Amédée Simonnet. Deras två söner Georges och Camille tar sedan över verksamheten och ger den en enorm boost tack vare deras progressiva vision. Modernisering av anläggningar, skapande av källare och laddningsstation, installation av el och telefon. Denna utveckling följer med den växande försäljningen, både i Frankrike och utomlands, av Chablis Mousseux men också av vita Chablisviner från Maison Simonnet-Febvres domän. Simonnet-Febvre är det enda huset i Chablis som sedan dess ursprung fortsätter utvecklingen av mousserande viner från den traditionella metoden, nu kallad Crémant de Bourgogne.



SIMONNET - FEBVRE



SIMONNET FEBVRE ORGANIC CHABLIS

Chablis, 13 %

Druvor: Chardonnay

Ljusgul färg. Doften är frisk och fruktig med tydliga inslag av mineral och citrus. Smaken är frisk med toner av gröna äpplen, citrus, mineral och har en hög behaglig syra med bra längd. Lagring: Vinet jäser i temperaturkontrollerade rostfria tankar (ca 16-19° C) och får därefter ligga 6-10 månader på sin jästfällning. Serveras vid 8-10° C.

750 ml | Art.nr: 2461580701
Kolli: 6



SIMONNET FEBVRE ORGANIC CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS

Chablis, 13 %

Druvor: Chardonnay

Ljusgul färg. Doften är frisk och fruktig med tydliga inslag av mineral och citrus. Smaken är frisk med toner av gröna äpplen, citrus, mineral och har en hög behaglig syra med bra längd.

Lagring: Vinet jäser i temperaturkontrollerade rostfria tankar (ca 17-21° C) och får därefter ligga 12 månader på sin jästfällning. Serveras vid 8-10° C.

750 ml | Art.nr: 2461580801
Kolli: 6

”Simonnet-Febvre är det enda huset i Chablis som sedan dess ursprung fortsätter utvecklingen av mousserande viner från den traditionella metoden”



Domaine Durup

Från början var nuvarande vingården Château de Maligny en bondgård som senare gjordes om av Jean Durup. Området är idealiskt med sina sluttningar, flintaberikade mark och dess branta backar och garanterar viner av exceptionell kvalitet.



MALIGNY



Familjen Durup, vinodlare sedan generationer, har odlat druvor i vingårdarna i Chablis i århundraden.



DOMAINE DURUP CHABLIS L'ÉGLANTIERE

Chablis AOP, 12,5 %

Druvor: Chardonnay

Klar ljusgul färg. Ungdomlig, frisk och fruktig doft med inslag av lime, päron, grönt äpple och mineral. Torr, frisk och fruktig smak med bra balans. Vinet är fyllt med krispig lime, päron, grönt äpple och mineral. Långt, elegant avslut.

Lagring: Vinet har lagrats på rostfria stältankar.

Serteras vid 8-10° C

**750 ml | Art.nr: 7394301
Kolli: 6**



DOMAINE DURUP CHABLIS L'ÉGLANTIERE PREMIER CRU FOURCHAUME

Chablis AOP, 12,5 %

Druvor: Chardonnay

Ljus klar halmgul färg. Nyanserad, frisk och fruktig doft med inslag av vita päron, persika och mineral. Vinet har en bra balans, hög syra och smaken domineras av vita päron, citrus, äpple och mineraler. Ett rent och välgjort vin med tydliga citrustoner och ett långt, elegant avslut.

Lagring: Vinet har lagrats på rostfria stältankar.

Serteras vid 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 7314701
Kolli: 6**

Louis Latour

Domaine Louis Latour täcker 48 hektar vingård, från den röda Grand Cru Chambertin och Romanée-Saint-Vivant i Côte de Nuits till den vita Grand Cru av Corton-Charlemagne och Chevalier-Montrachet i Côte de Beaune. Företaget grundades under 1800-talet och har sedan vuxit till att vara en del av dessa exceptionella platser. Idag representerar Louis Latours vingårdar det största innehavet av Grand Cru vingårdar i Bourgogne.

LOUIS LATOUR



**LOUIS LATOUR
GRAND ARDÈCHE
CHARDONNAY**

Coteaux de L'Ardèche,
Côtes-du-Rhône, 13,5 %

Druvor: Chardonnay

Ljus halmgul färg. Doften är frisk av gröna äpplen som efter några års åldrande kommer att utvecklas till mer honungs- och mandeltoner. Smaken är torr och frisk med inslag av citrus och äpplen och har en välbalanserad syra. Långt behagligt avslut. Lagring: Vinet har lagrats 8-10 månader på ek, varav 20 % nya ekfat. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 7675001
Kolfi: 6**



**LOUIS LATOUR
BOURGOGNE CHARDONNAY**

Bourgogne, 13 %

Druvor: Chardonnay

Lysande gul färg. Doften är rik och frisk med toner av citrus och gröna äpplen. Smaken är frisk och fruktig med smak av vita frukter såsom vit persika, litchi och citrus. Långt avslut. Lagring: Jäsning sker traditionellt i temperaturkontrollerade rostfria kärl, där fullständig malolaktisk jäsning sker. Därefter får vinet ligga i rostfria stälkärl i 8-10 månader. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 7133901
Kolfi: 6**



**LOUIS LATOUR
MEURSAULT 1ER CRU
CHÂTEAU DE BLAGNY**

Bourgogne, 13,5 %

Druvor: Chardonnay

Ljusgul färg. Doften är generös av honung, vit persika och rostade mandlar. Smaken är fyllig med inslag av mandel, vita stenfrukter och mineral. Långt behagligt avslut som dröjer sig kvar länge. Lagring: Jäsning sker i ekfat med fullständig malolaktisk jäsning. Därefter får vinet ligga på franska ekfat (35% nya ekfat) i 8-10 månader. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 7317001
Kolfi: 6**



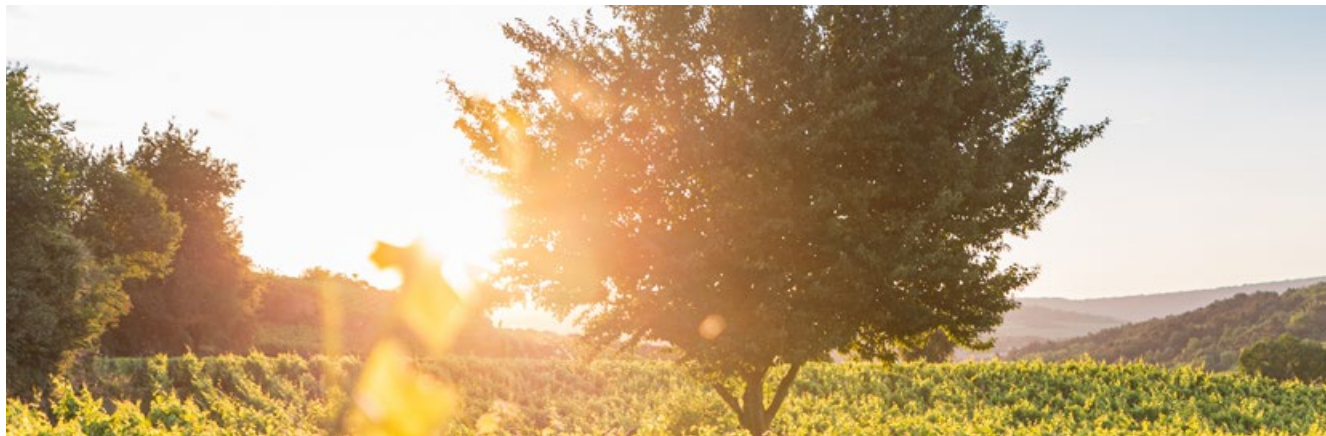
**LOUIS LATOUR
CORTON-CHARLEMAGNE
GRAND CRU**

Côte de Beaune, 14,5 %

Druvor: Chardonnay

Druvorna har lagrats 8 till 10 månader i nya franska ekfat. Vinrankorna ligger på en sluttning med bra solexponering. Druvorna handplockas så sent som möjligt för att garantera en fin mognad. Corton-Charlemagne är ett kraftfullt, komplext vin med doft av persika, färsk hasselnöt, vanilj och mandelmassa. Vinet är fylligt, med smak av vanilj, färsk mandel och limeblomma. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 2461583501
Kolfi: 6**



**LOUIS LATOUR
PINOT NOIR
LES PIERRES DORÉES**

Beaujolais,
Coteaux Bourguignons, 12 %

Druvor: Pinot noir

Mörkröd färg. Intensiv doft av mörka frukter och bär såsom blåbär och körsbär. Smaken är fyllig och elegant med inslag av svarta vinbär, blåbär och mocka.

Lagring: Jäsning sker i öppna kärl och därefter får vinet ligga på franska ekfat samt rostfria kärl under 10-12 månader. Serveras vid 16-18° C.

**750 ml | Art.nr: 2461580601
Kolli: 6**



**LOUIS LATOUR
BOURGOGNE PINOT NOIR**

Bourgogne, 13 %

Druvor: Pinot noir

Mörk, rubinröd färg. Doften är djup av mogna svarta frukter såsom björnbär, svarta vinbär och blåbär. Smaken är fyllig och rund med toner av svarta vinbär och kryddor och har en elegant tanninstruktur. Långt behagligt avslut.

Lagring: Traditionell jäsning sker i öppna kärl och därefter får vinet äldras i rostfria stältankar under 10-12 månader. Serveras vid 16-18° C.

**750 ml | Art.nr: 7170201
Kolli: 6**



**LOUIS LATOUR
PINOT NOIR
HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE**

Bourgogne, 13 %

Druvor: Pinot noir

Djup rubinröd färg. Doften är elegant med inslag av lakrits och svarta vinbär. Smaken är rund och fyllig med toner av mörka bär såsom björnbär och blåbär. Vinet har en behaglig tanninstruktur och en elegant eftersmak som dröjer sig kvar länge. Lagring: Vinet jäser traditionellt i öppna kärl och får därefter ligga på franska ekfat samt rostfria stältankar under 10-12 månader. Kan lagras i 3-5 år. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 2461580401
Kolli: 6**



**LOUIS LATOUR
ECHÉZEAUX GRAND CRU**

Côte de Nuits,
Vosne-Romané, 14 %

Druvor: Pinot noir

Detta är en fantastisk vingård som ligger i Côte de Nuits. Ett utsökt rött vin som är robust, gediget och harmoniskt. Druvorna är handplockade och har lagrats 10 till 12 månader på franska ekfat. Vinet har en rubinröd färg, jordiga och kryddiga aromer med subtila inslag av muskotnöt och peppar. Serveras vid 16-18° C.

**750 ml | Art.nr: 2461583601
Kolli: 6**



**LOUIS LATOUR
LOUIS LATOUR ROMANÉE-
SAINT-VIVANT GRAND CRU "LES
QUATRE JOURNAUX"**

Côte de Nuits,
Vosne-Romané, 14,5 %

Druvor: Pinot noir

Handplockade druvor som har lagrats 10 till 12 månader i nya franska ekfat. "Les Quatre Journaux" är ett magnifikt område belägen några meter från vingården Romanée-Conti. Det är ett fantastiskt aromatiskt vin, med en sammetslen konsistens och en kraftfull finish. Mörk granatfärgad nyans med aromer av kryddade körsbär och mynta. I smaken finner vi en exceptionell rundhet, med bra strukturerade tanniner och toner av mocka samt körsbär. Serveras vid 16-18° C.

750 ml | Art.nr: 2461583601 | Kolli: 6

**"Louis Latour
har det största
innehavet av
Grand Cru-
vingårdar i
Bourgogne"**

Italien

Från Italien har vi viner ifrån Tommasi, Gancia, Rocca delle Macie, Negretti, Cantine Manfredi samt The Wine People. På följande sidor hittar du hela spektrat av italienska viner som gör din lista fulländad!



Familjen Tommasi har varit vinodlare i över 100 år, ända sedan 1902, då Giacomo Battista Tommasi köpte sin första lilla vingård i Valpolicella Classico. I fyra generationer har familjen fortsatt med vinodlandet i Giacomos spår, med innovativa beslut, utan att för den sakens skull göra avsteg från den grundläggande respekten för den speciella jordmånen, traditioner och seder. Att följa med i utvecklingen, ha stor respekt för miljön och alltid hålla högsta kvalitet på slutprodukten har gjort att Tommasi blivit en ledande producent av italienska viner. Tommasi betyder bokstavligen ”styrkan i familjen” Tommasi Family Estates representerar familjens stora projekt, där målet alltid har varit att producera utmärkta viner i några av de mest ansedda italienska vinområdena. Sedan 1997 är det den fjärde generationen som nu vidareutvecklar företaget genom att välja ut högkvalitativa odlingsområden utanför Valpolicella Classicos gränser.



**TOMMASI
FAMILY
ESTATES**

Veneto Tommasi Viticoltori och Filodora Estate
Lombardiet Tenuta Caseo i Oltrepò Pavese
Toscana Casisano i Montalcino

Toscana Poggio al Tufo i Maremma
Apulien Masseria Surani i Manduria
Basilicata Paternoster i Barile



**TOMMASI
PROSECCO FILODORA**

Prosecco DOC, 11,5 %

Druvor: Glera

Ljus halmgul färg. Klar, ren, fruktig och aningen kryddig doft med inslag av citrus och blommor. Fin mousse. Intensiv och torr smak med inslag av citrus och mineraler samt en ton av mandel i eftersmaken. Vinet är tillverkat enligt charmat-metoden. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 7766001
Kolle: 6**





”Elegans & uttryck återfinns i varje vin”



TOMMASI BOSCO DEL GAL CUSTOZA

Bianco di Custoza DOC, 12%

Druvor: Trebbiano veronese, Garganega, Malvasia, Cortese

Färgen är halmgul. Doften är blommig med ton av vita blommor. Smaken är fruktig och blommig med toner av persika och vita blommor. Krispigt avslut.

Lagring: Vinet lagras i 5 månader på ståltankar.
Serveras vid cirka 10-12° C.

750 ml | Art.nr: 7656801
Kolli: 6



TOMMASI LE FORNACI LUGANA

Lugana DOC, 12,5%

Druvor: Turbiana

Delikat och fruktig doft med toner av tropisk frukt, honung, persika, apelsinblom och mandel. Smaken är torr, frisk och generöst fruktig med toner av melon, ananas, persika, citrus, mandel och mineraler. Lång eftersmak. Vinet har en gyllengul färg.

Lagring: Vinet har lagrats 5 månader på rostfria ståltankar.
Serveras vid 8-10° C

750 ml | Art.nr: 7677401
Kolli: 12



TOMMASI LE FORNACI LUGANA RISERVA DOC

Lugana DOC 13,5%

Druvor: 100% turbiana

Färgen är gyllengul. Doften är frisk och intensiv med toner av gul frukt, mineral, apelsinblom, citrus, valnötter, jasmín och honung. Smaken är torr, frisk, fyllig och generöst fruktig med toner av citrus, gul frukt, valnötter och honung. Eftersmaken är lång och fruktig. Serveras med fördel till kraftigare fisk och skaldjursrätter.

750 ml | Art.nr: 2461583301
Kolli: 6



TOMMASI LE VOLPARE

Soave DOC, 12%

Druvor: Garganega

Klar ljusgul färg. Ungdomlig och fruktig doft med inslag av melon, persika och apelsinblomma. Torr, fruktig, frisk smak med inslag av melon, citrus och mandarin.

Lagring: Vinet har lagrats 4 månader på rostfria ståltankar.
Serveras vid 8-10° C

750 ml | Art.nr: 8554701
Kolli: 12



TOMMASI LE ROSSE PINOT GRIGIO

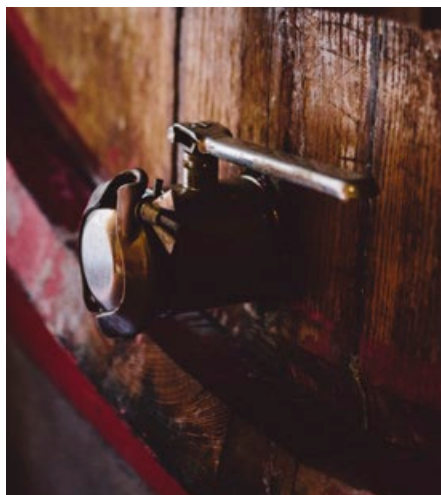
Venezie IGT, 12 %

Druvor: Pinot grigio

Ljusgul färg. Medelstor ung och fräsch doft av citrus, gula päron och äpple. Torr, druvtypisk och frisk smak av persika, äpple, citrus och vita blommor.

Lagring: Vinet har lagrats i 4 månader på rostfria ståltankar.
Serveras vid 8-10° C.

750 ml | Art.nr: 8721201
Kolli: 12



**TOMMASI
GRANARA BARDOLINO
CHIARETTO**

Bardolino DOC, 12 %

Druvor: Corvina, Rondinella, Molinara

Klar hallonrosa färg. Ungdomlig, fruktig doft med inslag av körsbär, jordgubb och hallon. Torr, fruktig och bärig smak med inslag av hallon, körsbär och örter. Lagring: Kort maceration (max 24 timmar) med skalkontakt på rostfria stältankar. Vinet har sedan lagrats i 4 månader på rostfria stältankar. Serveras vid cirka 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 7074901
Kollif: 6**



**TOMMASI
LE FORNACI ROSÉ**

Soave DOC, 12%

Druvor: Turbiana, Rondinella

Färgen är sobert ljusrosa. Doften är generös och komplex med toner av röd grapefrukt, persikablommor och mandarinskal. Smaken är frisk och elegant med toner av citrusskal, persika och röd grapefrukt. Eftersmaken är lång och frisk.

**750 ml | Art.nr: 5188501
Kollif: 6**



**TOMMASI
VILLA FONTANA**

Bardolino DOC, 12 %

Druvor: Corvina veronese, Rondinella, Molinara

Ljust rubinröd färg. Fruktig doft med dominans av mörka körsbär, örter, björnbär och viol. Torr, frisk och fruktig smak med toner av röda körsbär, tranbär och viol. Lång frisk eftersmak. Lagring: Vinet lagras i 5 månader på stältank. Serveras vid 16-18° C, kan även serveras kallare om vinet är ungt: 12-14 °C.

**750 ml | Art.nr: 5847501
Kollif: 6**



**TOMMASI
LE PRUNEE MERLOT**

Delle Venezie IGT, 12,5 %

Druvor: Merlot

Klar mörkröd färg. Nyanserad och sötfuktig doft med inslag av mörka körsbär, katrinplommon, örter, choklad, kaffe och fat. Medelfylligt och balanserat vin som domineras av blåbär, björnbär och plommon. Balanserad syra, mjuka tanniner och ett elegant behagligt avslut. Lagring: Vinet har lagrats 12 månader på slavonska ekfat. Serveras vid 16-18 °C.

**750 ml | Art.nr: 7985801
Kollif: 12**



**TOMMASI
VALPOLICELLA**

Valpolicella DOC, 12 %

Druvor: Corvina veronese, Rondinella, Molinara

Ljust rubinröd färg. Fruktig doft med dominans av mörka körsbär, örter, björnbär och viol. Torr, frisk och fruktig smak med toner av röda körsbär, tranbär och viol. Lång frisk eftersmak. Lagring: Vinet lagras i 5 månader på stältank. Serveras vid 16-18° C, kan även serveras kallare om vinet är ungt: 12-14 °C.

**750 ml | Art.nr: 7238301
Kollif: 12**



**TOMMASI
RAFAËL VALPOLICELLA**

Valpolicella Classico Superiore DOC 12 %

Druvor: Corvina veronese, Rondinella, Molinara

Djup rubinröd färg. Medelstor doft med viss utveckling, inslag av körsbär, plommon och vanilj. Fyllig smak med viss kryddighet, ton av fat och inslag av plommon, körsbär, vanilj och kryddor. Avslutet är långt med sammetslena tanniner. Lagring: Vinet lagras 15 månader på slovenska ekfat (65 ha) °C. Serveras vid 16-18 °C.

**750 ml | Art.nr: 1559801
Kollif: 12**



**TOMMASI
PALANCA RIPASSO**

Valpolicella Classico Superiore DOC 13 %

Druvor: Corvina veronese, Rondinella, Molinara

Mörk rubinröd färg. Intensivt fruktig och kryddig doft med viss utveckling, inslag av fat, torkade mörka körsbär, plommon, örter, choklad och vanilj. Smaken är intensiv, fyllig, kryddig och fruktig med fatkaraktär samt inslag av plommon, torkade körsbär, russin, salvia och choklad. Långt balanserat avslut. Lagring: Vinet har jäst en andra gång tillsammans med pressresterna från Amaroneproduktionen (Ripassometoden). Lagrat på slavonska ekfat i 18 månader (65 hl). Serveras vid 16-18 °C.

750 ml | Art.nr: 213301 | Kollif: 12



**TOMMASI
CA' FLORIAN AMARONE RISERVA**

Amarone della Valpolicella DOCG, 15,5 %

Druvor: Corvina veronese, Rondinella, Corvinone

Intensiv djupröd färg. Stor utvecklad nyanserad doft med inslag av mörka bär, torkad frukt, kryddor, mjölkchoklad, vanilj och fat. Komplex, elegant och fyllig smak med tydliga inslag av den karaktäristiska tonen av torkade druvor. Vinet har en balanserad syra och tanninstruktur och ett långt fylligt avslut. Lagring: Vinet har lagrats 3 år på slavonska ekfat (35 hl). Serveras vid 16-18° C.

**750 ml | Art.nr: 701401
Kollif: 6**

Historic Families

Historic families är en sammanslutning av amaroneproducenter som värnar om traditionerna bakom detta stora vin. De har tillsammans en ovärderlig erfarenhet, som de skördat under alla år av amaroneframställning och har stor inverkan på den internationella marknaden genom sin blotta närvaro och med sitt stora engagemang för kvalitet och nyskapande.



TOMMASI AMARONE CLASSICO

Amarone della Valpolicella DOCG, 15 %

Druvor: Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara

Djup, mörkröd färg. Stor kryddig nyanserad doft med inslag av choklad, peppar, mörka torkade körsbär, russin, nötter och inslag av fat. Mycket smakrikt och fylligt med liten sötma och inslag av fat. Smaken domineras av torkade körsbär, romrussin, nötter, vanilj och choklad. Långt smakrikt avslut.

Lagring: Direkt efter skörden läggs ett lager av druvor i öppna trälådor som ställs för att torka i ett rum där luftfuktigheten regelbundet kontrolleras. Det får inte bli för fuktigt då vattnet från druvorna dunstar, för då kan druvorna mögla. I fem månader får druvorna ligga och torka, därefter pressas de och den mycket koncentrerade musten får sedan jäsa långsamt till ett alkoholrikt (14-15 procent) och fylligt rött vin. Detta vin har sedan lagrats i 3 år på slavonska ekfat (35 hl).

Serveras vid 16-18 °C.

Tommasi Amarone 375 ml | Art.nr: 2235002 | Kolti: 12

Tommasi Amarone 750 ml | Art.nr: 2235001 | Kolti: 12

Tommasi Amarone 1500 ml | Art.nr: 8720106 | Kolti: 6

Tommasi Amarone 3000 ml | Art.nr: 7234508

Tommasi Ripasso

TOMMASI RIPASSO VALPOLICELLA

Valpolicella Classico
Superiore DOC 13 %

Druvor: Corvina veronese, Rondinella, Molinara

Djup rubinröd färg. Intensiv fruktig doft med viss utveckling och fat, inslag av mogna körsbär, torkade plommon och vanilj. Fyllig smak med hög syra, viss kryddighet, ton av fat och inslag av körsbär, torkad söt frukt, vanilj och kryddor. Vinet har integrerad tanninstruktur och ett långt elegant avslut.

Lagring: Vinet har jäst en andra gång tillsammans med pressresterna från Amarone-produktionen (Ripasso-metoden). Lagrat på slavonska ekfat i 18 månader (65 hl).
Serveras vid 16-18 °C.

750 ml | Art.nr: 8720101 | Kolti: 12

1500 ml | Art.nr: 8720106 | Kolti: 6



De Buris



DE BURIS

Valpolicella Classico DOC, Amarone Riserva, 15%

Druvor: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Djup, mörkröd färg. Stor kryddig nyanserad doft med inslag av choklad, peppar, mörka torkade körsbär, russin, nötter och inslag av fat. Mycket smakrikt och fylligt med liten sötma och inslag av fat. Smaken domineras av torkade körsbär, romrussin, nötter, vanilj och choklad. Långt smakrikt avslut. Från druvorna dunstar, för då kan druvorna mögla. I fem månader får druvorna ligga och torka, därefter pressas de och den mycket koncentrerade musten får sedan jäsa långsamt till ett alkoholrikt (14-15 procent) och fylligt rött vin. Detta vin har sedan lagrats i 3 år på slavonska ekfat (35 hl). Serveras vid 16-18 °C.

750 ml | Art.nr: 7539301 | Kolfi: 3

Favoriter x 3



TOMMASI ADORATO APPASSIONATO

Vino Bianco, 13 %

Druvor: Garganega, Chardonnay

Guldgul färg. Doften är intensiv och fruktig med inslag av päron, mandel och mandarin. Här finns även inslag av sultanrussin och vanilj. Vinet har en rund fyllig munkänsla och välbalanserad syra som lyfter fram den söta fruktigheten av päron, persika, röda äpplen och mandarin.

Lagring: En del av garganega- druvorna har torkats en kort tid före pressning. Vinet har sedan lagrats i 6 månader på rostfria stältankar. Serveras vid ca 8-10° C.

750 ml | Art.nr: 214702 | Kolfi: 12



TOMMASI BACIOROSA APPASSIONATO

Vino Rosato, 13 %

Druvor: Corvina, Rondinella, Molinara, Primitivo, Negroamaro

Klar rosa färg. En uttrycksfull, bärig och ungdomlig doft med inslag av citrus, mogna söta körsbär, vildhallon och skogssmultron. Torrt, friskt och fruktigt rosévin med läskande smak av röda sommarbär såsom hallon, smultron och jordgubbar.

Lagring: Vinet har lagrats på rostfria stältankar. Serveras vid 8-10° C

750 ml | Art.nr: 7243301 | Kolfi: 12



TOMMASI GRATICCIO APPASSIONATO

Vino Rosso, 13 %

Druvor: Corvina veronese, Rondinella, Merlot

Rödblå färg med rubinröda inslag. Kryddig, aningen utvecklad doft med inslag av fat. Doften präglas av torkad söt frukt såsom russin, torkade plommon, mogna körsbär och även inslag av salvia, mörk choklad och kanel. Rund fyllig munkänsla med välbalanserade tanniner som ger vinet struktur och som lyfter fram den söta fruktigheten. Vinet är ett intensivt, fruktigt, aningen kryddigt och smakrikt vin med lång härlig eftersmak.

Lagring: En del av druvorna har torkats en kort tid före pressning. Vinet har sedan lagrats i 9 månader på slavonska ekfat. Serveras vid 16-18 °C.

Art.nr: 535402 | 375 ml | Kolfi: 12
Art.nr: 535401 | 750 ml | Kolfi: 12

Idag omfattar Poggio al Tufo 3 egendomar: Tenuta Rompicollo i Pitigliano på 66 hektar; Tenuta Doganella, 24 hektar avsatt för ekologisk vinodling (i Pitigliano); Tenuta Albore i Scansano, med 80 hektar vingårdar.



Poggio al Tufo i södra Toscana var den allra första egendomen som familjen Tommasi köpte utanför Valpolicella Classico, året var 1997. Det var här familjen Tommasi startade sitt stora ambitiösa projekt "Tommasi Family Estate". Poggio al Tufo ligger i Pitigliano, i provinsen Grosseto, som är en betydelsefull etruskisk plats i hjärtat av Maremma i Toscana. Egendomen består av 170 hektar vingårdar på vulkanisk jord, belägna 350 meter över havet. Efter en grundlig jord- och klimatanalys, omplanterades hela egendomen med utvalda kloner av både traditionella och internationella druvor. Tenuta Rompicollo omfattar även ett lantligt, mysigt boende av typen "agriturismo".



POGGIO AL TUFO ROMPICOLLO

Maremma Toscana IGT, 13 %

Druvor: Sangiovese, Cabernet sauvignon

Klar mörk blåröd färg. Fruktig generös doft med inslag av plommon, mörka körsbär, svarta vinbär, örter, sötmandel och fat. Medelfyllig fruktig balanserad smak med inslag av fat, mörka bär, mandel och örter. Långt friskt och fruktigt avslut. Lagring: Vinet har lagrats 12 månader på slavonska ekfat (65hl). Serveras vid 16-18 °C.

750 ml
Art.nr: 8240301
Kolli: 12

T

Tenuta Caseo ligger i Oltrepò Pavese i Lombardiet, ett landområde av ädelt ursprung där vineriet legat ända sedan 1200-talet. Omringat av mjuka kullar, med vackra vingårdar, är Caseo den perfekta platsen för att odla pinot nero, den italienska benämningen för druvan pinot noir. Egendomen täcker en yta av 120 hektar, där 90 hektar är vingårdar och resterande 30 hektar består av natur- och jaktmarker. Vingården Caseo har ett unikt läge med sydvästlig sol och en lerrik jordmån – perfekt för att framställa eleganta, fina och ursprungstypiska pinot-viner och muscat-viner.



**CASEO
METODO CLASSICO 410
CHARDONNAY**

Oltrepò Pavese,
Lombardiet, 12,5%

Druvor: Chardonnay

Klar halmgul färg med en raffinerad struktur och en tät mousse av fina bubblor. Doften är rik och frisk och har inslag av vita frukter. Smaken är torr och fruktig med en tydlig syra samt en frisk mineralton. Serveras vid cirka 8-10° C.

**750 ml
Art.nr: 2461584701
Kolli: 6**



**CASEO
CAPINERA GIALLA MOSCATO**

Provincia di Pavia IGT, 5 %

Druvor: Moscato

Ljusgul färg. Fruktig, aromatisk och intensiv doft med inslag av honung, gula äpplen, blommor, persika och melon. Smaken är elegant, lätt och delikat och sötman är välbalanserad med frisk fruktighet och behaglig syra. Lagring: Vinet har fått jäsa till 5 volymprocent innan man avstannar jäsningsen och fångar upp den kolsyra som bildas. Jästen filtreras sedan bort och kvar blir ett sött vin med en lätt mousse och pärlande bubblor. Sockerhalt ca 130g/L. Serveras vid cirka 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 1547501
Kolli: 6**



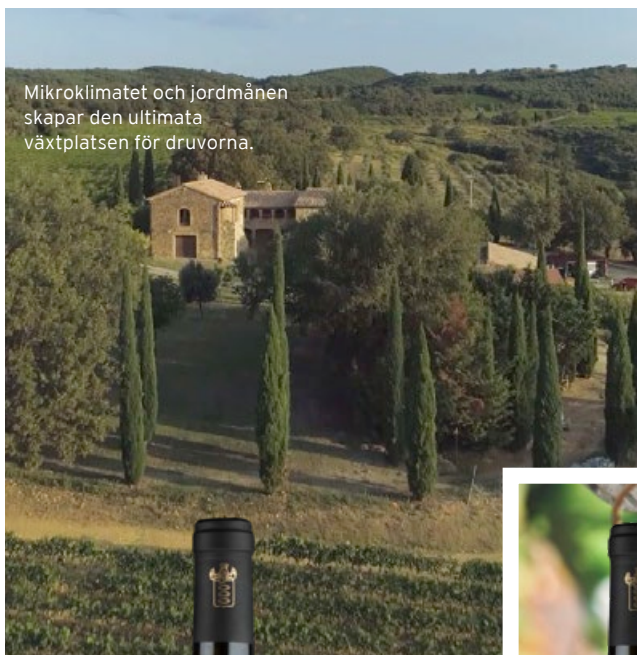
CASEO PINOT NERO BRUT

Provincia di Pavia IGT, 11,5 %

Druvor: Pinot nero

Halmgul färg. Frisk, fruktig, lätt aromatiskt och brödig doft med inslag av äpplen och päron. Livfull mousse. Torr, fruktig, brödig och mycket frisk smak med inslag av äpplen och blodgrape. Vinet är tillverkat enligt charmatmetoden. Serveras vid cirka 8-10° C.

750 ml | Art.nr: 1565901 | Kolli: 6



Mikroklimatet och jordmånen skapar den ultimata växtplatsen för druvorna.

I Casisano består jordmånen till största delen av Galestro. Galestro är en mager skifferhaltig och mineralrik jord som blandats med sand, grus och lera. Jordmånen är särskilt lämpad just för sangiovesedruvan eftersom den bidrar till en rikare frukt. Mikroklimatet i området skapar tillsammans med jordmånen den ultimata växtplatsen för att druvorna ska kunna nå sin fulla potential och ge vinerna dess unika karaktär.



**CASISANO
ROSSO DI MONTALCINO**
Rosso di Montalcino DOC, 13 %

Druvor: Sangiovese grosso

Klar och rubinröd färg. Intensiv och koncentrerad doft med druvtypisk frukt såsom körsbär, plommon och röda bär. Örtiga toner och en integrerad fatkaraktär. Smaken är medelfyllig, komplex och bärig med en frisk balanserad syra, kryddiga fattoner och integrerade tanniner. Långt balanserat avslut.
Lagring: Lagrat 8 månader på ekfat sedan 6 månader på flaska.
Serveras vid cirka 16-18° C.

**750 ml | Art.nr: 5389601
Kolli: 6**



**CASISANO
BRUNELLO DI MONTALCINO**
Brunello di Montalcino DOCG, 14 %

Druvor: Sangiovese grosso

Klar rubinröd färg med tegelnans. Utvecklad, intensiv och koncentrerad fruktig doft med fatkaraktär med inslag av torkade körsbär, mogna katrinplommon, salvia, nypon, choklad och kryddiga toner. Fylligt, utvecklat vin med nyanserad smak av torkade körsbär, plommon, nypon, salvia och vanilj. Vinet har hög syra och balanserad tanninstruktur och ett långt elegant avslut.
Lagring: Vinet får jäsa med skalen i 25 dagar för att därefter lagras vinet på slavonska ekfat i 3 år. Vinet kan lagras i upp till 10 år i källaren.
Serveras vid ca 16-18° C.

**750 ml | Art.nr: 5389401
Kolli: 6**



**CASISANO
COLOMBAIOLO
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA**
Brunello di Montalcino DOCG, 14 %

Druvor: Sangiovese grosso

Klar rubinröd färg. Intensiv fruktig doft med fatkaraktär och inslag av mogna körsbär, katrinplommon samt en viss kryddighet. En komplex smak med mjuka tanniner, frisk syra och ett långt avslut. Lagring: Vinet får jäsa med skalen i 25 dagar i en temperatur om 28-30 °C. Därefter lagras vinet 4 år på slavonska ekfat om 18 och 25 hl med efterföljande 6 månaders lagring på flaska.
Serveras vid ca 16-18° C.

**750 ml | Art.nr: 2461570901
Kolli: 6**

The Wine People

är ett ungt italienskt vinföretag med ett holistiskt synsätt: de utvecklar och kontrollerar själva hela kedjan av produktion, förpackning, marknadsföring och försäljning av sina viner. Det innebär att de har fullständig kontroll på hela produktionsprocessen som börjar med en omsorgsfull hantering av druvorna, för att sedan följas upp av en nästintill pedantisk vinframställning av deras begåvade vinmakare, Stefano Chioccioli. En helhetsstrategi som ger bästa tänkbara support för vinerna från start till mål – från vinframställning till paketering och positionering. The Wine People utvecklar kundanpassade designade viner och varumärken, men är samtidigt noga med att försäkra sig om att det är en perfekt balans mellan vad varje region faktiskt kan erbjuda och vad marknaden önskar. Sammanfattat kan man säga att de erbjuder en komplett service, där hållbarhet och kvalitet genomsyrar allt. Santa Tresa, Miopasso och Purato är alla varumärken och viner som The Wine People står bakom.



**SOGATIA
CHIANTI**
Chianti DOCG, 12,5%

**Druvor: Sangiovese,
Cannaiolo**

Kryddig doft med inslag av körsbär, blåbär, örter och viss ton av kanel. Bärig med bra syra med inslag av skogsbär och röda vinbär. Intensivt och kraftigt vin med lång eftersmak.

Lagring: Druvorna plockas för hand och pressas därefter varsamt. Jäsning sker i rostfria stältankar under en kontrollerad temperatur på 25°C under 12 dagar. Regelbundna vändningar görs under jäsningen för att få ut så mycket färg och mjuka tanniner som möjligt, därefter sker den malolaktiska jäsningen. Vinet lagras sedan på ekfat under 6 månader. Vinet kan lagras 5-6 år. Serveras vid 16-18 °C.

**750 ml
Art.nr: 1545801
Kolli: 6**



Miopasso är en serie av kvalitetsviner som framställs av ursprungliga italienska druvor. Syftet med Miopasso-vinerna är att ta den traditionella stilen på italienska viner till den internationella marknaden och erbjuda en genuin smak av Italien. Miopasso är framställt med helt moderna vinmakningsmetoder för att få ut varje nyans av druvans egenskaper. I serien ingår ett Fiano, ett Primitivo, ett Grillo och ett Nero d'Avola-vin.



**MIOPASSO
PINOT GRIGIO**
Terre Siciliane IGT, 13 %

Druvor: Pinot grigio

Klar gyllengul färg. Ett torrt och mycket fruktigt vin med smak av mogna tropiska frukter såsom ananas, mango och honungsmelon. Smaken är frisk och domineras av solmogen tropisk frukt.

Lagring: Jäsningen sker i kontrollerad temperatur på 18 °C i rostfria stältankar. Serveras vid ca 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 1544401
Kolli: 6**



**MIOPASSO
PRIMITIVO**
Puglia IGT, 14 %

Druvor: Primitivo

Klar mörkröd färg. Fruktig doft fylld med mörka bär och mogen frukt såsom plommon och björnbär. Medelfylligt vin med balanserad syra och inslag av mörka bär och aningen kryddighet.

Lagring: Vinet är lagrat på rostfria stältankar. Serveras vid 16-18° C.

**750 ml | Art.nr: 1544701
Kolli: 6**

Purato är en serie prisvärda naturliga sicilianska viner som kännetecknas av ren fruktighet och ett medvetet miljötänk. Inget har varken lagts till eller tagits bort i Puratovinerna. Vinet kännetecknas av en ren fruktighet och är tillverkat helt utan kemiska bekämpningsmedel eller konstgödsel. Inget tillsatt socker. Det totala engagemanget för miljön sträcker sig långt utöver själva vinet, detta är faktiskt en 100 procent ekovänlig produkt – från det ekocertifierade vinet, via etikett och tryckfärg till glaset i flaskan.

”Santa Tresa, Miopasso och Purato är alla varumärken och viner som The Wine People står bakom”.



**PURATO
CATARRATTO
PINOT GRIGIO**
Terre Siciliane IGP, 13 %

Druvor: Catarratto, Pinot grigio

Ljusbul färg. Doften är ung och fruktig med inslag av citrus och gröna äpplen. Balanserad och frisk smak med toner av citrus och tropisk frukt såsom honungsmelon och vita persikor. Lagring: Vinet har lagrats på rostfria ståltankar. Serveras vid ca 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 1556501
Kolfi: 6**



**PURATO
ROSÉ**
Terre Siciliane IGP, 12,5 %

Druvor: Nero d'avola

Klar ljusrosa färg. Fruktig, frisk och bärig doft av röda sommarbär såsom hallon och björnbär med inslag av blodapelsin och citrusfrukter. Balanserad smak av röda bär, blodapelsin och citrus med pigg syra och relativt långt avslut.

Lagring: Druvorna pressas varsamt efter skörd och får ha kontakt med skalen under en kort tid. Därefter sker jäsning i temperaturkontrollerade rostfria ståltankar där temperaturer inte överstiger 18° C i 10 dagar. Serveras vid ca 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 1551701
Kolfi: 6**



**PURATO
NERO D'AVOLA**
Terre Siciliane D.O.C, 14 %

Druvor: Nero d'avola

Klar blå-röd färg. Doften är ungdomlig och fruktig och har toner av mörka bär, kaffe, björnbär och svarta vinbär. Smaken är fruktig med hög syra och full av röda och mörka bär såsom körsbär, röda vinbär och plommon. Vinet har en balanserad struktur med mjuka tanniner och ett behagligt avslut.

Lagring: Vinet har lagrats på rostfria ståltankar. Serveras vid 16-18° C.

**750 ml | Art.nr: 1556401
Kolfi: 6**

Ekologiskt

Certifierat genom det auktoriserade organet Bioagricert IT BIO 007.

Veganvänligt

Från och med årgång 2015.

Återvunnet material

Frakt sker i återvunnen kartong/material. Etiketten är från ansvarsfullt skogsbruk.

Vegetabiliska tryckfärger

De tryckfärger som används är växtbaserade.

Återvunnet glas

Minst 80 % av det glas som används till flaskorna är återvunnet.

Certifierat Koldioxidneutrala

Via utsläppsrätter tar vi ansvar för vår oundvikliga påverkan på miljön.



Santa Tresa är en av Siciliens äldsta och finaste vingårdar som producerar naturliga ursprungsviner av toppkvalitet från Vittoria-regionen. I perfekt harmoni med naturen och med ideala klimat- och odlingsförhållanden för druvor, gynnas Feudo di Santa Tresas vingårdar av den sicilianska solen och de svalkande havsbrisarna – på behörigt avstånd från havet. Här produceras ekologiska druvtypiska viner med siciliansk ursprungskaraktär. En omfattande omplantering och uppgradering av de 50 hektar vingårdarna med "terra rossa", den typiska röda jorden, har i kombination med högkvalitativ vinframställning resulterat i många exceptionella viner.



**SANTA TRESA
IL GRILLO**
Sicilien, 12,5 %

Druvor: Grillo

Halmgul färg med guldfärgade reflexer. Doften är fruktig och blommig med toner av citrus, vilda vårbloomor, nektariner och vit persika. Vinet har en fin, livlig mousse, en frisk syra och en välbalanserad, koncentrerad, fruktig smak med dominans av apelsinblom och citron. Lagring: Druvorna skördas under augusti månad. Den första jäsningen sker i stora ståltankar under temperaturkontrollerade former i 8-10 dagar. Den andra jäsningen sker i mindre ståltankar i en temperatur på 14°C. Denna låga temperatur, tillsammans med en speciellt utvald jäst, bidrar till att bibehålla fräschör och frukt hos druvorna. Serveras vid 8-10° C.

750 ml | Art.nr: 2461572801 | Kolti: 6



**SANTA TRESA
GRILLO VIOGNIER**
Terre Siciliane IGP, 13,5 %

Druvor: Grillo, viognier

Ljus gyllengul färg. Nyanserad frisk doft av tropiska frukter såsom persika, citrus och honungsmelon. Doften har även inslag av vanilj och vita blommor. Smaken är tropisk fruktig, har blommiga inslag samt ett något kryddigt avslut. Lagring: Druvsorterna vinifieras separat. 50 % avgrillodruvorna har lagrats på ekbarriquer i 3-4 månader. Vinet från de olika druvsorterna ligger sedan dessutom på "sur lie" i fyra månader. Serveras vid 8-10° C.

750 ml | Art.nr: 1559001 | Kolti: 6

”Hållbarhet och kvalitet genomsyrar allt hos The Wine People”



**SANTA TRESA
FRAPPATO**
Terre Siciliane IGP, 13,5 %

Druvor: Frappato

Klar röd färg. Fin doft med mycket röda bär och delikata kryddor. Man hittar inslag av körsbär, blåbär och örter i doften. Ett lätt till medelfylligt smakrikt vin som är mjukt och bärigt med en välbalanserad syra och ett långt och kryddigt avslut. Lagring: Vinet har lagrats på cementtankar. Serveras vid 16-18° C.

750 ml | Art.nr: 242501 | Kolti: 6



**SANTA TRESA
CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO**
Cerasuolo di Vittoria DOCG, 14 %

Druvor: Nero d'avola, Frappato

Klar rubinröd färg. Vinet är fruktigt och bärigt med en nyanserad doft av mörka bär, kryddor, örter och vanilj. Medelfylligt och fruktigt vin med smak av mörk bärfrukt såsom björnbär, blåbär, örter och choklad. Vinet har en hög syra, integrerade tanniner och ett nyanserat avslut. Lagring: Majoriteten är lagrad på stora "botti" medan en mindre del på franska barriquer, totalt 1 års lagring. Serveras vid 16-18° C.

750 ml | Art.nr: 7929701 | Kolti: 6

Cantine Manfredi

Historien om Cantine Manfredi startade 1930 när Giuseppe Manfredi köpte sin första vingård i Langheområdet och började leverera sina viner med häst och vagn i Piemonte och Ligurien. På sextioalet anslöt sig Giuseppe's son Aldo till företaget och några år senare även Aldos fru Gianfranca och bror Luigi.

Medan både familjen och företaget växte började

Cantine Manfredi exportera till utländska marknader och idag går deras viner att finna på bl.a. den japanska, kinesiska, kanadensiska och självklart även den europeiska marknaden. Manfredis vingårdar ligger i hjärtat av Langhe. Landskapet är böljande och området återfinns sedan 2014 på Unescos världsarvslista. Vinrankor planteras enbart på de lägen med allra bäst förutsättningar såsom exempelvis Bricco Rosso-kullen där det speciella mikroklimatet med ett stort antal soltimmar och en unik terroir ger välbalanserade och kraftfulla viner.

CUNEO

Manfredis vingårdar ligger i hjärtat av Langhe. Landskapet är böljande och området återfinns på Unescos världsarvslista.



**PATRIZI
BARBERA D'ASTI DOCG**

Piemonte, 13 %

Druvor: Barbera

Färgen är rubinröd med orangea reflexer. Nyanserad fruktig doft med inslag av röda bär och färska kryddor. Smaken är frisk, torr och fyllig. Lång frisk eftersmak.

Lagring: 1/3 av vinet lagras i stora ekfat, 1/3 i barriquer och 1/3 i stältankar under ett års tid. Vinet kan lagras 3-5 år. Serveras vid cirka 16-18° C

**750 ml
Art.nr: 2461576801
Kolli: 12**



**PATRIZI
NEBBIOLO D'ALBA**

Piemonte, 13,5 %

Druvor: Nebbiolo

Rubinröd färg med tegelröda toner. Doften är inbjudande fruktig. Vinet har en stor kropp men är ändå inte krävande, utan lätt att kombinera även med lättare rätter. En allround-vin! Lagring: Vinet lagras på ekfat i ett år och buteljeras sedan. Vinet kan lagras i upp till 5 år. Serveras vid cirka 18-20° C

**750 ml
Art.nr: 2461579501
Kolli: 6**



**PATRIZI
BARBARESCO DOCG**

Piemonte, 14 %

Druvor: Nebbiolo

Färgen är rubinröd med orangea reflexer. Doften är fruktig och intensiv. Smaken är torr, fyllig, fruktig och kraftfull. Lång eftersmak.

Lagring: Musten får sen jäsa i 15 dagar i temperaturkontrollerade stältankar (27°C). Därefter lagras vinet på ekfat i dryga två år. Vinet kan lagras upp till 20 år. Serveras vid cirka 16-18° C

**750 ml
Art.nr: 2461576601
Kolli: 6**



**PATRIZI
BAROLO DOCG**

Piemonte, 14 %

Druvor: Nebbiolo

Färgen är rubinröd med orangea reflexer. Kryddig och fruktig doft med toner av plommon, lakrits, tjära, rosor och läder. Fyllig, kraftfull och koncentrerad smak med dominans torkade kryddor, ekfat, plommon, lakrits, läder, rosor och chark. Lång tanninrik eftersmak.

Lagring: Vinet lagras på ekfat i dryga två år och ytterligare något år på flaska innan det släpps till försäljning. Vinet kan lagras upp till 25 år. Serveras vid cirka 16-18° C

**750 ml
Art.nr: 2461576501
Kolli: 6**



PIEMONTE

Negretti

Familjen Negretti har odlat druvor i hjärtat av Piemonte i många generationer, men det var först år 2002 när bröderna Ezio och Enzo ny-examinerat sig som önologer som familjen bestämde sig för att börja producera sina egna viner. Ezio och Enzo värnar om ekosystemet som de verkar i och vill i varje flaska hitta den perfekta balansen mellan terroir, tradition och innovation. Familjen Negrettis vingårdar består av ca 13 hektar och ligger i områdena La Morra och Roddi. Vinstockarna är mellan 30 och 75 år gamla och ger en begränsad men högkvalitativ avkastning.



**NEGRETTI
BAROLO RIVE DOCG**
La Morra 14,5%

Druvor: Nebbiolo

Färgen är rubinröd. Doften är delikat och fruktig med toner av rosenblad, torkade örter och smultron. Smaken är fruktig, delikat och sammetslen med välintegrerade tanniner. Lång eftersmak. Lagring: Vinet har lagrats i Österrikiska & franska ekfat under 24 månader. Serveras vid cirka 16-18° C

**750 ml
Art.nr: 2461585401
Kolli: 6**



**NEGRETTI
BAROLO DOCG BRICCO
AMBROGIO**
La Morra 15%

Druvor: Nebbiolo

Färgen är rubinröd. Doften är fruktig och kryddig med toner av mörka hallon, fat, apelsinskal, svartpeppar, balsamiska kryddor och kaffe. Smaken är komplex och fruktig med välbalanserad syra och tydliga tanniner. Eftersmaken är lång och fruktig. Lagring: Vinet har lagrats i Österrikiska & franska ekfat under 24 månader. Serveras vid cirka 16-18° C

**750 ml
Art.nr: 2461585501
Kolli: 6**

DET PERFEKTA HUSVINET

Mezzo



**MEZZO
CHARDONNAY**
Terre di Chieti IGP, 12 %

Druvor: Chardonnay

Ungdomligt vin med fräsch och fruktig doft av päron, citrus och tropisk frukt. Vinet har balanserad syra och fruktig smak av päron, ananas och citrusfrukt. Lagring: Vinet har lagrats 6 månader på rostfria ståltankar. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 1535701
Kolli: 12**



**MEZZO
ROSATO**
Terre di Chieti IGP, 12 %

Druvor: Montepulciano d'Abruzzo

Intensivt fruktigt rosévin med doft av blommor och körsbär. Smaken är torr och medelfyllig med inslag av körsbär, smultron och örter. Lagring: Vinet har lagrats 6 månader på rostfria ståltankar. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 1535901
Kolli: 12**



**MEZZO
CABERNET SAUVIGNON**
Terre di Chieti IGP, 12 %

Druvor: Cabernet sauvignon

Ung, fruktig och bärig doft av svarta vinbär, mogna björnbär och inslag av krydda och viol. Vinet är medelfylligt och smaken är rik på solmogen frukt. Vinet har bra balanserad syra och mjuka tanniner. Lagring: Vinet har lagrats 6 månader på rostfria ståltankar. Serveras vid 16-18° C.

**750 ml | Art.nr: 1535801
Kolli: 12**

Costaross



Spumante är en samlingsbeteckning för italienska mousserande viner. Det finns inget regelverk vad gäller metod och druvor. Men det finns flera olika typer av spumante som är noga reglerade.

**COSTAROSS
SPUMANTE GRAN CUVÉE**
Italien, 11 %

Druvor: Trebbiano, Garganega och Verduzzo

Fruktig och ren doft med toner av gula äpplen, gråpäron, persika och citrus. Fin mousse och härlig fruktighet i smaken med en balanserad frisk syra och en liten elegant avslutande citrusnot. Vinet är tillverkat enligt charmat-metoden. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 7799501
Kolli: 6**

Rocca delle Macie



Rocca delle Macie grundades 1973 av den vinälskande filmproducenten Italo Zingarelli som genom köpet av egendomen Le Macie i Castellina in Chianti förverkligade en livslång dröm. I dag drivs företaget av Italos son Sergio Zingarelli med familj. Rocca delle Macie producerar viner av högsta kvalitet och vinerna har prisats flerfaldigt. Kärleken och respekten för Toscana och dess månghundraåriga tradition av vinproduktion genomsyrar företaget samtidigt som man använder sig av den senaste tekniken i sin vinproduktion.



**ROCCA DELLE MACIE
CHIANTI CLASSICO DOC
FAMIGLIA ZINGARELLI**
Toscana - Chianti Classico DOCG, 13,5%

Druvor: Sangiovese 95%, Merlot 5%

Rubinröd färg, intensiv doft av vilda bär. Smakrikt och medelfylligt vin med toner av fat, mörka körsbär, plommon, choklad, örter och kryddor. Druvorna till Chianti Classico är utvalda och plockas för hand. Musten genomgår maceration i 12 – 14 dagar följt av malolaktisk jäsnings, vinet lagras på ekfat för en period av 6 till 10 månader. Serveras med fördel till köttretter, pizza och pasta.

**750 ml | Art.nr: 2461589601
Kolli: 6**



**ROCCA DELLE MACIE
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG
FAMIGLIA ZINGARELLI**
Chianti Classico DOCG, 14%

Druvor: Sangiovese 90% , Cabernet Sauvignon 5% and Colorino 5%

Vinet har en rubinröd färg. Doften är intensiv och elegant med inslag av mörka körsbär, plommon, kakao, tobak, sandelträ och fat. Medelfylligt munkänsla med toner av plommon och fat. Druvorna selekteras och handplockas noggrant och därefter sker vinifiering enligt traditionella Chianti Classico-metoder. Vinet lagras på franska ekfat i två år och sedan på flaska i minst tre månader. Serveras med fördel till köttretter och pasta.

**750 ml | Art.nr: 5827001
Kolli: 6**



Gancia grundades 1850 av Carlo och Edoardo Gancia med en vinkällare i Canelli. Passionen för marken, djup respekt för tradition och ett sinne för innovation, forskning och noggrant fokus på kvalitet har lett till att Gancia idag har blivit en av Italiens ledande producenter när det kommer till mousserande vin.



**GANCIA
PROSECCO**

Prosecco DOC, 11,5 %

Druvor: Glera

Klar ljusgul färg. Doften är fruktig med inslag av päron, mandarin och citrus. Smaken är aromatisk och fräsch med fruktiga inslag såsom päron, honungsmelon och citrusskal. Serveras vid 8-10° C.

200 ml | Art.nr: 787904 | Kolti: 24

375 ml | Art.nr: 787902 | Kolti: 12

750 ml | Art.nr: 787901 | Kolti: 6

Portugal

Joao Portugal Ramos har definitivt satt Portugal på vinets världskarta. Smakrika högkvalitativa viner som gör sig ypperligt till ett brett spektra maträtter.



Joao Portugal Ramos Vinhos arbetar aktivt med hållbarhet. Man samarbetar bland annat med European Business and Biodiversity, som arbetar för att bibehålla en biodynamisk mångfald i området. Genom The Alentejo Wines Sustainability Program (WASP) har man exempelvis förbättrat processen när det gäller vattenkonsumtion i vinifieringen.

João Portugal Ramos

I över trettio år har João Portugal Ramos varit känd som Portugals kanske främsta vinmakare och som mannen som drev på arbetet med att förnya Portugals vinnäring. João Portugal Ramos är en prisbelönt vinmakare som i mitten på 1990-talet utsågs hela tre gånger, till "årets vinmakare" i Portugal. Han insåg tidigt att vin kan göras avsevärt bättre genom att använda modernare tillverkningsmetoder, bättre utrustning och en nära nog perfektionistisk inställning till vingårdsskötsel.



João Portugal Ramos driver vingårdar på sammanlagt 600 hektar i bland annat Alentejo, Douro, Beiras, Tejo och Vinho Verde.



LOIOS WHITE
DOC Alentejo, 12,5 %

Druvor: Rabo de Ovelha, Roupeiro

Ljus färg med citrus och mineral toner, elegant vin med bra syra som passar speciellt bra till antipasti och andra lättare maträtter. Serveras med fördel: Ett perfekt aperitif vin som passar till lätta maträtter. Serveras vid 8-10 grader.

750 ml
Art.nr: 2461586001
Kolli: 12



RAMOS ALVARINHO
Vinho Verde DOC, 13,5%

Druvor: alvarinho

Klar citrongul färg. Blommig och fruktig doft med toner av citrus, tropisk frukt och mineral. Smaken är fruktig och aromatisk med inslag av honung, citrus och mineral. Elegant långt fruktigt avslut. Lagring: 10% av vinet är lagrat på franska ekfat i 6 månader. Serveras vid 8-10° C.

750 ml
Art.nr: 7990901
Kolli: 6



MARQUÊS DE BORBA COLHEITA WHITE
DOC Alentejo, 12,5 %

Druvor: Arinto, Antão Vaz, Viognier

Klar ljusgul färg. Friskt och fruktigt torrt vin med inslag av tropisk frukt, citrus och mineral med välintegrerad syra. Långt avslut. Lagring: Druvorna kyls ner i kalla kammare innan vinifiering. Jäsningen sker i temperaturkontrollerade stältankar. Serveras vid 8-10° C.

750 ml
Art.nr: 2461578301
Kolli: 6



MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS WHITE
DOC Alentejo, 13,5 %

Druvor: Arinto, Antão Vaz, Alvarinho, Roupeiro

Torrt vin med inslag av citrus, exotisk frukt och fin kryddighet. Komplex smak i perfekt harmoni med friska mineraler och en fantastisk elegans. Vinet har lagrats i 8 månader på franska och ungerska ekfat. Serveras vid 8-10° C.

750 ml
Art.nr: 2461575701
Kolli: 6



LOIOS RED
DOC Alentejo, 14 %

Druvor: Aragonéz, Trincadeira, Castelão

Klar mörkröd färg. Doften är intensivt fruktig med inslag av mörka mogna bär såsom björnbär, körsbär och blåbär men även inslag av viol och vanilj. Vinet har en generös smak av blåbär, björnbär och plommon och i avslutet även chokladtoner. Fin struktur där syran möter upp fruktsötman. Mjuk och lätt med bra längd. Serveras vid 16-18 grader.

750 ml
Art.nr: 2461585901
Kolli: 12



DUORUM COLHEITA
Douro DOC, 13,5 %

Druvor: Touriga franca, Touriga nacional, Tinta roriz

Fruktig och kryddig doft och smak av fat, viol, mörka bär, peppar och vanilj. Lagring: Druvorna avstjälkas och pressas varsamt i stålbehållare. Vinet "förjäser" först vid låg temperatur för att sedan jäsa ytterligare en gång i temperaturkontrollerade stältankar. Slutligen lagrat på stora franska ekfat i 12 månader. Serveras vid 16-18° C

750 ml
Art.nr: 5152301
Kolli: 12



DUORUM RESERVA
Douro DOC, 14 %

Druvor: Touriga nacional, Touriga franca, Tinta roriz, Sousão

Djupröd färg med violetta toner. Intensiva aromer av mogen mörk frukt, mörka bär och svarta vinbär. Vinet har även inslag av violer, kryddor och fat i doften. Lagring: Druvorna avstjälkas och pressas varsamt i stålbehållare. Vinet "förjäser" först vid låg temperatur för att sedan jäsa ytterligare en gång i temperaturkontrollerade stältankar. Slutligen lagrat på stora franska ekfat i 18 månader. Serveras vid 16-18° C.

750 ml | Art.nr: 7920301 | Kolli: 3



TONS DE DUORUM
DO Douro, 13,5 %

Druvor: Touriga franca, Touriga nacional, Tinta roriz

Klar djup blåröd färg. Intensiv doft med toner av jordgubbar, björnbär och ek. Smaken är fruktig och medelfyllig med inslag av jordgubbar och björnbär. Lagring: Delar av vinet har lagrats på franska ekfat i 6 månader. Serveras vid 16-18 grader.

750 ml
Art.nr: 7478101
Kolli: 6



RAMOS RESERVA
Alentejano VR, 13,5 %

Druvor: Trincadeira, Aragonéz, Syrah

Klar blåröd färg. Fruktig och kryddig doft med toner av mörka röda bär såsom plommon och björnbär samt viol. Smaken är fruktig och kryddig med inslag av björnbär, mörka plommon, lakrits, viol och peppar. Välbalanserade tanniner och ett fint kryddigt avslut. Lagring: 10% av vinet är lagrat på franska ekfat i 6 månader. Serveras vid 16-18 grader.

750 ml
Art.nr: 613901
Kolli: 12



VILA SANTA RESERVA ORGANIC
Alentejano VR, 13,5 %

Druvor: Trincadeira, Aragonês, Touriga nacional, Alicante bouschet, Cabernet sauvignon

Stor och mycket fruktig doft med inslag av fat, björnbär, hallon, blåbär samt vanilj. Stor och mycket fruktig smak med tydlig fatkaraktär, ton av björnbär, blåbär och vanilj. Lagring: Vinet har lagrats i 9 månader på en blandning av franska och amerikanska ekfat. Serveras vid 16-18 grader.

750 ml
Art.nr: 1250701 | Kolli: 12



MARQUÊS DE BORBA COLHEITA RED
DOC Alentejo, 14 %

Druvor: Aragonéz, Trincadeira, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Petit Verdot, Merlot

Aromatiskt och fruktigt vin med intensiva toner av svarta vinbär, röda bär och koncentrerad frukt. Mjuk tanninstruktur och en fin balans mellan syra, frukt och tanniner. Lagring: Den främsta jäsningsen sker i temperaturkontrollerad rostfria stältankar. En mindre del jäser i marmor tråg. Vinet lagras därefter i 6 månader på små franska och amerikanska ekfat. Serveras vid 16-18 grader.

750 ml
Art.nr: 2461578401 | Kolli: 6



MARQUES DE BORBA VINHAS VELHAS RED
DOC Alentejo, 14,5 %

Druvor: Alicante Bouschet, Aragonéz, Castelao, Syrah

Aromatiskt, fruktigt och sammetslent vin med intensiva toner av svarta vinbär, röda bär och koncentrerad frukt. Mjuk tanninstruktur och en fin balans mellan syra, frukt och tanniner. Eftersmaken är lång och fruktig. Vinet har lagrat på stora ekfat i 12 månader. Serveras vid 16-18° C.

750 ml
Art.nr: 2461575801 | Kolli: 6



MARQUES DE BORBA RESERVA
DOC Alentejo, 14,5 %

Druvor: Trincadeira, Aragonéz, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvigno

Karaktär: Djup färg. Mycket bra koncentration av aromer. Noter av syltig röd frukt och kryddor. Elegant med välintegrerade tanniner. Långt avslut Kan lagras. Druvorna har lagrats 18 månader i franska ekfat. Jordmän: Skiffer

750 ml
Art.nr: 5416801
Kolli: 3

Spanien

Lär känna våra spanska, smakrika skönheter!



**RIAS
BAIXAS**

RIOJA

**RIBERA
DEL DUERO**

**KATALONIEN/
CAVA**

LA MANCHA

Bodegas y Vinedos del Marqués de Vargas

Vingårdarna bereder ut sig över 60 hektar land, som i sin tur är indelade i 16 olika odlingsområden. Klimatet är kontinentalt, förstärks av Atlantens influenser och jordmånen domineras av ler- och kalkstensjord. Denna kombination resulterar i balanserade, fylliga viner med hög syra som lämpar sig utmärkt för lagring. Marqués de Vargas använder minimalt med bekämpningsmedel i sina druvodlingar, och är minutiöst noggrann med att beskära rankorna under tillväxtperioden – allt för att öka kvaliteten på skörden. Marques de Vargas filosofi är att tillverka Riojaviner med stor lagringspotential. Skördeuttagen ligger på mellan 4500-5000 kilo på varje hektar och alla viner vinifieras på plats, och tillåts sedan varsamt vila till sig mogna till sin perfektion, på franska, ryska och amerikanska ekfat.



PAZO DE SAN MAURO
D.O. Ríax Baixas, 12,5 %

Druvor: Albariño

Färgen är ljus halmgul. Doften är komplex och frisk med tydliga toner av lime, citrus, tropiska toner och gräs. Smaken är klassiskt ursprungstypisk i en elegant stil med toner av lime, lite honung, gyllenbär och gräs. Lång och frisk eftersmak. Lagring: Vinet lagras i stältank 10-15 dagar. Serveras vid 8-10 °C

750 ml
Art.nr: 7209601
Kolli: 6



CONDE DE SAN CRISTOBAL
D.O. Ribera del Duero, 14 %

Druvor: Tempranillo

Färgen är klar och ljusröd. Doften är koncentrerad och komplex med toner av vanilj, mörka bär, kaffe, soja, Smaken är intensiv och balanserad med toner av mörka bär, kaffe, mörk choklad. Eftersmaken är lång och kryddig med en viss eldighet. Lagring: Druvorna kallpressas i 3-5 dagar innan jäsnings som sker under temperaturkontrollerade former i 9-12 dagar. Vinet lagras sen på fat av fransk och amerikansk ek i 12 månader. Serveras vid 16-18 °C

750 ml
Art.nr: 7957801
Kolli: 6



CONDE DE SAN CRISTOBAL RESERVA ESPECIAL
D.O. Ribera del Duero, 14,5 %

Druvor: Tempranillo

Djuprödfärg. Elegant och expressivt vin som produceras i liten skala. Doften är uttalad och komplex med friska mineraltoner. Smaken är djup och kraftfull med välbalanserade tanniner. Lagring: Vinet har lagrats 19 månader i 5 olika medium rostade franska 225L franska ekfat. Serveras vid 16-18 °C

750 ml
Art.nr: 2461587501
Kolli: 6



MARQUÉS DE VARGAS RESERVA
D.O. Ca Rioja, 14 %

Druvor: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

Vinet har en mörk röd färg. Doften är intensiv med toner av blåbär, torkad frukt, choklad, mint, fat och vanilj. Smak av blåbär, torkad frukt, röda bär, vanilj, kaffe och söta kryddor. Lagring: Vinet har lagrats 26 månader i ekfat om 225 liter. Lagring: Druvorna avstjälkas och får sen jäsa i temperaturkontrollerade stältankar under 11-13 dagar. Daglig överpumpning. Serveras vid 16-18 °C

750 ml
Art.nr: 7862201
Kolli: 6



MARQUÉS DE VARGAS GRAN RESERVA
D.O. Ca Rioja, 14 %

Druvor: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

Djupröd rubinfärg. Aromer av mogna mörka bär blandat med fina kryddiga nyanser från den femåriga lagringsprocessen. Elegant och kraftfullt med bra tanninstruktur och stor lagringspotential. Lagring: Vinet har lagrats i franska och amerikanska ekfat under 24 månader och lagras ytterligare 36 månader efter tappning på flaska. Serveras vid 16-18 °C

750 ml
Art.nr: 5367501
Kolli: 6



MARQUÉS DE VARGAS SELECCIÓN PRIVADA
D.O. Ca Rioja, 14,5 %

Druvor: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

Limited edition av endast exceptionella årgångar. Djup rubinröd färg med välbalanserade aromer av mogna blå och röda bär. Smaken är komplex med eleganta tanniner. Lagring: vinet har lagrats 25 månader i franska nya ekfat Serveras vid 16-18 °C

750 ml
Art.nr: 5063901
Kolli: 3



Masia



Barcelona Brands S.L. bildades med ambitionen att utmana dryckesindustrin med innovativa premiumkoncept och högkvalitativa viner. Barcelona Brands S.L. är ett relativt ungt företag som inspireras av att skapa, utveckla och distribuera unika produkter i en kategori som, enligt dem själva, tycks att stannat upp i tiden.

MASIA
CAVA BRUT RESERVA

Do Cava, Katalonien 12%

Druvor: Xarel-Lo, Macabeo, Parellada

Torr cava - fruktig, nyanserad, mycket frisk doft och smak med inslag av gräpäron och röda äpplen, nougat, nötter, lite rostad bröd samt apelsinskal, frisk mineralitet. Stor, rik mousse med små pigga bubblor. Lång eftersmak. Serveras vid 16-18 °C.

750 ml
Art.nr: 5236701
Kolli: 6

MZ Wines



**MZ CAVA
ORGANIC BRUT**
Spanien, D.O. Cava II, 5%

**Druvor: Xarel-lo,
Macabeo, Parellada**

Torr cava - klar ljus gul färg. Rikligt med ihållande bubbler. Mycket fruktig, ren och intensiv doft med inslag av gröna äpplen, päron, mineral, druvor och citrus. I doften finns även en finstämd rostad och brödig ton som kommer från de 18 månader som cavan har kontakt med sin jästfällning. Lagring: Gjord enligt traditionell metod. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml
Art.nr: 5026001
Kolli: 12**



**MZ CAVA
ORGANIC BRUT ROSÉ**
Spanien, D.O. Cava II, 5%

**Druvor: Pinot noir,
Trepát, Xarel-lo**

Torr cava - klar ljusrosa färg. En elegant och aptitretande rosécava som präglas av röda sommarbär med pigg syra. Mycket frisk, torr, aptitretande smak med fin balans. Cavan har en krämig finbubblig mousse. Lagring: Gjord enligt traditionell metod. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml
Art.nr: 5531501
Kolli: 12**

Bontempo



**BONTEMPO
SAUVIGNON VERDEJO ORGANICO**
La Mancha, 12 %

Druvor: Verdejo, Sauvignon

Härlig ljus gul halmfärg. En härlig doft av tropisk doft med inslag av citrus, vitpersika, kiwi och grapefrukt. Smaken är frisk med lite aromatiska inslag av örter, grön sparris, citrus och tropiska frukter. Lagring: Lagrad på rostfria ståltankar. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 1536701
Kolli: 12**



**BONTEMPO
ROSÉ ORGANICO**
La Mancha, 12 %

Druvor: Tempranillo, Cabernet sauvignon

Fin ljusrosa färg. Härlig doft med inslag av citrus, vildhallon och röd grapefrukt. Ett torrt friskt rosé med läskande smak av vildhallon, smultron, viss örtighet och härliga toner av citrusfrukt. Lagring: Lagrad på rostfria ståltankar. Serveras vid 8-10° C.

**750 ml | Art.nr: 1555601
Kolli: 12**



**BONTEMPO
TEMPRANILLO ORGANICO**
La Mancha, 13 %

Druvor: Tempranillo

Stor varm doft med massor av inbjudande vanilj, fudge, sötlakrits och mörka körsbär. Medelfylligt vin med smak av mogna mörka bär så som körsbär, blåbär och vanilj. Fint långt avslut med mycket bärig smak. Lagring: Lagrad på rostfria ståltankar. Serveras vid 16-18° C.

**750 ml | Art.nr: 1536601
Kolli: 12**



Tyskland

Lättsamma sällskapsviner och riesling med tydlig terroir.
En bra tysk är ett måste på listan.



MOSEL
REINHESSEN
PFALZ

Weinhaus Reh Kendermann

Det här är en serie med Reh Kendermanns premiumviner från Tysklands mest kända vinområden såsom Rheinhessen, Pfalz och Mosel. Vinerna produceras med tankesättet att bäst ta tillvara på den specifika terroiren ”jordmånen” för respektive vin.

Riesling Kalkstein kommer från Pfalz, som ligger i sydvästra Tyskland. Klimatet är en av de varmaste, torraste och soligaste i Tyskland, om än fortfarande i zon A, den kallaste av de Europeiska vinregionerna. Atlanten påverkar denna region genom införandet av svalare luft, men vingården ligger i lä av Haardt bergen, en förlängning av Vogeserna i Alsace, Frankrike. Soltimmarna är mer än 1800 timmar per år och detta gör det till en ideal plats för odling av både vinstockar och andra medelhavsgrödor såsom fikon, citroner, kiwi och mandel.



REH KENDERMANN

Vingårdarna för Riesling Kalkstein ligger i norra delen av Pfalz i det område som kallas Mittelhardt-Deutsche Weinstrasse. De flesta vingårdar är runt Kallstadt och något längre norrut runt Kendenheim. Som namnet påkallar, är jorden rik på kalksten (tyska = Kalkstein), till följd av gamla havssediment med skelettfragment av marina organismer.



KENDERMANN RIESLING SCHIEFER STEILLAGE

Tyskland, Mosel, 10,5 %

Druvor: Riesling

Ljusgul färg. Doften är elegant med toner av röda äpplen, mineral och vitpeppar. Medelfylligt halvtorr vin med friska toner av röda äpplen, citrus och mineral med en hög syra och ett behagligt balanserat avslut.

Druvorna plockas när de är som mest mogna i slutet av september när det ligger på en Oechsle nivå på 87-89° C. Serveras vid 8 - 10° C

750 ml | Art.nr: 7277901

Kolli: 6



KENDERMANN RIESLING KALKSTEIN

Tyskland, Pfalz, 12 %

Druvor: Riesling

Frisk och fuktig doft av grönt äpple, citrus och limefrukt. Smaken är elegant med inslag av gröna äpplen, citrus och exotisk frukt såsom ananas och mango med en frisk ton av grapefrukt och mineral. Mogna, smakrika druvor plockas i mitten av september med en Oechsle nivå av 90-92°. Vinet kalljäser och får sedan ligga på rostfria stältankar innan buteljering. Serveras vid 8 - 10° C

750 ml | Art.nr: 7122501

Kolli: 6



KENDERMANN SAUVIGNON BLANC KALKSTEIN

Tyskland, Pfalz, 13,5 %

Druvor: Sauvignon blanc

Färgen är fint gyllengul. Doften är rik och aromatisk med toner av mango, passionsfrukt, grönt äpple och citrus. Smaken är frisk, välbalanserad och aromatisk med toner av exotisk frukt och citrus. Lång eftersmak.

Serveras med fördel till fisk, kyckling och asiatisk mat. Serverings-temperatur: Serveras vid 10 - 12° C

750 ml | Art.nr: 2461578501

Kolli: 6



KENDERMANN PINOT NOIR ROSÉ

Tyskland, Pfalz, 12 %

Druvor: Pinot noir

Klar ljusrosa färg. En frisk och fruktig doft med inslag av sommarbär, citrus och mineral. Torrt, friskt och fruktigt rosévin med smak av skogsbär såsom hallon, blåbär och björnbär, samt inslag av citrus och mineral. Elegant avslut. Serveras vid 10 - 12° C

750 ml | Art.nr: 2461581701

Kolli: 6



KENDERMANN PINOT NOIR

Tyskland, Pfalz, 13 %

Druvor: Pinot noir

Klart röd färg. Doften är djup av mogna svarta frukter såsom björnbär och blåbär och ton av örter. Smaken är rund och fyllig med inslag av mörka bär, mocka och örter och har en tydlig mineralton. Långt elegant avslut.

Lagring: Kan lagras i 2-3 år
Serveras vid 10 - 12° C

750 ml | Art.nr: 5363601

Kolli: 6

Black Tower

Få varumärken är nog så igenkända i Sveriges vinvärld som Black Tower.
Lättsamma sällskapsviner till plock eller i ensamt majestät.



**BLACK TOWER
FRUITY WHITE**

Landwein Rhein, 8,5 %

Fruktig, frisk doft med inslag av citrus och ananas. Halvtorr, fruktig och frisk smak med ton av äpple, citrus och ananas.
Lagring: Vinet har lagrats i rostfria stältankar.
Serveras vid 8-10° C.

250 ml | Art.nr 604504 | Kolti: 12

750 ml | Art.nr: 604501 | Kolti: 12



**BLACK TOWER
ORGANIC WHITE BUBBLY**

European Community, 8,5 %

Pärlande. Frisk och tropiskt fruktig doft och smak av ananas, gröna äpplen och citrus.
Lagring: Vinet har lagrats i rostfria stältankar.
Serveras vid 8-10° C.

750 ml | Art.nr: 7235001 | Kolti: 12



**BLACK TOWER
ORGANIC PINK BUBBLY**

European Community, 8,5 %

Ett pärlande rosévin med frisk och fruktig smak och inslag av körsbär, jordgubbar, hallon och blodapelsin.
Lagring: Vinet har lagrats i rostfria stältankar.
Serveras vid 8-10° C.

750 ml | Art.nr: 650801 | Kolti: 12

USA

Scotto Family Cellars

Scotto Family Cellars historia började på 1880-talet på ön Ischia i Italien där Salvatore Dominic Scotto tillverkade hemmagjort rött vin. I början på 1900-talet flyttade Dominic och hans familj från Italien till Brooklyn där Dominic fick jobb. Samtidigt där hemma lärde han sina söner att tillverka vin som de sedan sålde i lerkärl från familjens hästvagn. Sönerna kom senare att öppna Scotto Wines, en vinbutik som drivs än idag. Bröderna skapade även "Villa Armando", som var ett rustikt traditionellt rött vin. Varumärket är idag ett av USA's äldsta vinvarumärken. Idag är det femte generationen som driver familjeföretaget vidare och de producerar fortfarande vin under varumärket Villa Armando tillsammans med andra varumärken såsom Stonewood och Knucklehead för att nämna några.



STONEWOOD PINOT NOIR

California, 13,5 %

Druvor: Pinot noir

Kryddig och fruktig doft med något utvecklad karaktär med inslag av körsbär, hallon, vanilj och örter. Smaken är druvtypiskt fruktig och kryddig med ett eldigt inslag. Lagring: Vinet är lagrat på rostfria ståltankar. Serveras vid 16-18° C.

750 ml | Art.nr: 1548201

Kolli: 12



STONEWOOD ZINFANDEL

California, 13,5 %

Druvor: Zinfandel

Stor, intensiv, druvtypisk doft med heta kryddor och mörka bär. Smaken är medelfyllig, kryddig och fruktig med toner av björnbär, plommon och fat. Lagring: Vinet har lagrats på både franska och amerikanska ekfat. Vinner inte på lagring, bör avnjutas nu. Serveras vid 16-18° C.

750 ml | Art.nr: 1548301

Kolli: 12

Dessertvin & portvin

Tre fina vinval till det söta på slutet.



CASEO MOSCATO

Lombardiet IGT, 6 %

Druvor: Moscato

Ljusgul färg. Fruktig, aromatisk och intensiv doft med inslag av honung, gula äpplen, blommor, persika och melon. Smaken är elegant, lätt och delikat och sötman är välbalanserad med frisk fruktighet och behaglig syra.

Lagring: Vinet har fått jäsa till 5 volymprocent innan man avstannar jäsningen och fångar upp den kolsyra som bildas. Jästen filtreras sedan bort och kvar blir ett sött vin med en lätt mousse och pärlande bubblor.

Serveras vid cirka 8-10° C.

750 ml | Art.nr: 1547501 | Kolti: 6



TOMMASI FIORATO RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Italien, Valpolicella Classico DOCG, 13 %

Druvor: Corvina veronese, Rondinella, Molinara

Mörk rödbrå färg. Komplex, något utvecklad doft med inslag av fat, mörka röda bär, torkade äpplen och kanderade nötter. Söt och något utvecklad, kryddig och frisk smak med viss strävhet med inslag av fat, mogna körsbär, torkade äpplen, choklad och fikon. Lagring: Vinet har lagrats 12 månader på tonneaufat (500 liter). Druvorna får torka i 5 månader innan de torkas.

Serveras vid ca 16-18° C.

375 ml | Art.nr: 7455802 | Kolti: 12



DUORUM LATE BOTTLED VINTAGE PORT

Portugal, Douro, DO Porto, 20%

Druvor: Touriga nacional, Touriga franca, Tinto cão, Sousão

Mörkröd färg med djuplila inslag. Intensiv och elegant doft som domineras av mogna frukter och bär, såsom björnbär, plommon, körsbär och svarta vinbär. I doften hittar man även toner av balsamico och cederträ. Komplex och mycket fyllig smak, välbalanserad syra och mogna, integrerade tanniner. Ett harmoniskt och elegant avslut.

Lagring: Vinet är lagrat på stora Portugisiska ekfat som rymmer 640 liter. Vinet kan lagras mer än 50 år. Serveras vid ca 16-18° C.

750 ml | Art.nr: 9266701 | Kolti: 6

Sprit

En rejäl fjäder i hatten är de många och prestigefulla varumärkena vi kan presentera i vårt sortiment av sprit. Här finns det mesta av det bästa, oavsett det är som drinkingrediens, smaksättare eller avec.



Angostura

1824 tog Dr Siegert fram det recept för den aromatiska bitttern "Amargo aromatico" som idag kort och gott heter Angostura Bitter. Dr Siegert använde denna i sin läkarpraktik bland annat som medicin mot sjösjuka. Han var bosatt i Angostura i Venezuela, staden som idag kallas Ciudad Bolívar. 1875 flyttade familjen Siegert till Trinidad, där sönerna Carlos, Alfredo och Luis som skötte tillverkningen av bitters i en liten fabrik i Port of Spain varifrån man kunde frakta bitttern internationellt. Efter framgången med sin bitter ville man utveckla företaget och rom stod högst upp på önskelistan. Under 1940-talet hade man på riktigt avancerat sin romtillverkning och man blev en romproducent av hög klass. Idag anses Angosturas rom vara en av världens bästa. Mottot är att hålla hög kvalitet i allt de gör och deras teknik och kunskap gör dem till en romproducent utan dess like tillsammans med sin världsledande bitter!

Lanseras januari 2024!



ANGOSTURA TAMBOO SPICY SPRITDRYCK "SPICED RUM"
Trinidad, 40 %

Råvara: Melass

Kryddig och fyllig doft med toner av vanilj och kolaäpplen, inslag av kardemumma och kanel. Smaken är varm där kanel kompletterar de djärva vanilj och kak-tonerna. Mycket inbjudande smaker av muskotnöt och rökgig kardemumma, med ett avslut av marsipan.

700 ml | Kolfi: 6



AMARODIANGOSTURA
Trinidad & Tobago, 35%

Råvara: Neutral spritbas

Amaro di Angostura är guldbrun i färgen. I smaken finns härliga inslag av kanel, mörk choklad och omiskännliga Angostura aromatiska bitter. Smakerna exploderar på tungan med inslag av kanel, örter och lakrits. Finishen är perfekt balanserad, exotisk och påminner om kärnan i Trinidad och Tobagos pulserande rytmer och tropiska klimat.

700 ml | Art.nr: 8657101
Kolfi: 6



ANGOSTURA 3 Y.O.
Trinidad, 37,5 %

Råvara: Melass

Mogen doft av banan och exotiska tropiska fruktaromer. Halvtorr med medelfyllig smak av kokos och melass. Serveras som avec. Även utmärkt i drinkar.

700 ml
Art.nr: 8617201
Kolfi: 6



ANGOSTURA 5 Y.O.
Trinidad, 40 %

Råvara: Melass

En kraftig, aromatisk doft med inslag av kokosnöt, kryddnejlika, bränd karamell, apelsinskal och vanilj. Mild och delikat smak med inslag av tropiska frukter, mango och banan. Serveras på is eller förlagsvis som avec.

700 ml
Art.nr: 8690101
Kolfi: 6



ANGOSTURA 7 Y.O.
Trinidad, 40 %

Råvara: Melass

Stor, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av arrak, banan, mörk choklad och vanilj. Smakrik med fatkaraktär, inslag av arrak, mörk choklad, kryddor och vanilj. Serveras till kaffet eller som avec.

700 ml
Art.nr: 8622301
Kolfi: 6

THE HOUSE OF
ANGOSTURA
EST. 1824

**1919 ANGOSTURA**

Trinidad, 40 %

Råvara: Melass

Stor, fruktig doft med tydlig fatkaraktär, inslag av torkad frukt, vaniljfludge, mandelmassa och arrak. Balanserad, fruktig smak med tydlig fatkaraktär och viss sötma, inslag av torkad frukt, mandelmassa, örter, vanilj och arrak. Serveras rumstempererad som avec, avnjutes i en kupa efter maten, kanske med kaffe eller en cigarr till.

700 ml | Art.nr: 50401**Kolli: 6****1824 ANGOSTURA**

Trinidad, 40 %

Råvara: Melass

Komplex doft med fatkaraktär, inslag av torkade fikon, mörk choklad, vanilj, muscovadosocker och nötter. Komplex, balanserad smak med fatkaraktär, inslag av torkade fikon, russin, mörk choklad, vanilj och nötter. Serveras rumstempererad som avec. Passar till att avnjutas efter en god middag, eller närhelst man önskar njuta av en god lagrad rom.

700 ml | Art.nr: 5580201**Kolli: 6****1787 ANGOSTURA****15 Y.O.**

Trinidad, 40 %

Råvara: Melass

Komplex doft med fatkaraktär, inslag av torkade fikon, mörk choklad, vanilj, muscovadosocker och nötter. Komplex, balanserad smak med fatkaraktär, inslag av torkade fikon, russin, mörk choklad, vanilj och nötter. Serveras rumstempererad som avec. Passar till att avnjutas efter en god middag, eller närhelst man önskar njuta av en god lagrad rom.

700 ml | Art.nr: 861901**Kolli: 6****DRINKTIPS****INGREDIENSER**

50 ML ANGOSTURA 1824
EN SKVÄTT SODAVATTEN
EN RÅSOCKERBIT
2 "DASHES" AV ANGOSTURA®
AROMATIC BITTER

Ta sockerbiten och dränk in den med Angostura® Aromatic Bitter och lägg i ett whiskyglas utan is. Häll i en liten skvätt sodavatten för att lösa upp sockret bättre och håll i 1824 rom. Lägg sedan till is och rör ihop u ca 7 minuter, fyll på med is allt eftersom sockret löser upp sig. Garnera med apelsinest skal.

**ANGOSTURA
AROMATICBITTERS**

Trinidad, 44,7 %

**Råvara: Neutral spritbas
sedan kryddad med
hemligt recept**

Stor, påtagligt kryddig doft med inslag av kanel, muskot, kardemumma och pomerans. Påtagligt kryddig, bitter smak med viss sötma, inslag av kardemumma, kakao, kanel, torkade örter och pomerans. Används som smaksättare.

200 ml | Art.nr: 74104**Kolli: 12****ANGOSTURA
ORANGEBITTERS**

Trinidad, 28 %

**Råvara: Neutral spritbas
sedan kryddad med hemligt
recept**

Medelstor, varm och kryddig doft med inslag av apelsin och malört. Kryddig, bitter smak med viss sötma, inslag av apelsin, malört och kryddor. Används som ingrediens i drinkar, diverse maträtter och bakverk.

100 ml | Art.nr: 8621004**Kolli: 12****ANGOSTURA
COCOA BITTERS**

Trinidad, 48 %

**Råvara: Neutral spritbas
sedan kryddad med
hemligt recept**

En helt ny bitter från angostura lanseras nu – Angostura Cocoa Bitter! Som namnet antyder så har den inslag av kakaoböner och kommer att bli ett nytt spännande verktyg för alla innovativa bartenders!

100 ml | Art.nr: 5031404**Kolli: 12**

Barceló

Barceló Srl En av världens ledande romproducenter! 1929 flyttade den 25-årige spanjoren Julián Barceló från Spanien till Dominikanska Republiken med en dröm om att kunna tillverka världens bästa rom. År 1950 lanserades det varumärke som skulle komma att bli företaget framgångssaga: Ron Barceló. 1974 överlämnade Don Julián Barceló ansvaret för företaget till sitt barnbarn Miquel och 6 år senare startades tillverkningen av premiumromen Barceló Imperial. I dag finns Ron Barceló i över 50 länder och är världens fjärde största exportör av rom. Barceló är även ett helt självförsörjande destilleri som är certifierat med CO2 Neural Footprint certifikat. Miljön är viktigt för Barceló så de vill ta hand om den på bästa möjliga sätt!



**BARCELÓ
BLANCORUM**
Dominikanska Republiken, 37,5%

Råvara: Sockerrörs juice

Lagrats i upp till två år på ekfat, resultatet är en kristallklar rum som har filtrerats noggrant med aktivt kol. Doft av gröna bananer och vitpeppar. Smaken är torr med toner av söta gröna bananer, kanel och rosé peppar. Används i Cocktails.

700 ml | Art.nr: 2461585001 | Koll: 12



**BARCELÓ
GRAN AÑEJO**
Dominikanska Republiken, 37,5%

Råvara: Sockerrörs juice

Kryddig smak med fatkaraktär. Inslag av pomerans, färinsocker, torkad frukt, nötter och kanel. Serveras rumstempererad som avec. Klimatet i Dominikanska Republiken ger perfekta förutsättningar för romproduktion. Både temperatur och luftfuktighet påverkar avdunstningen och mognaden på faten. Romen görs enbart på lokalt producerade sockerrör och lagras sedan på fat av amerikansk ek som importerats från Bourbonproducenterna i Kentucky.

**350 ml | Art.nr: 57802 | Koll: 24
700 ml | Art.nr: 57801 | Koll: 12**



**BARCELÓ
IMPERIAL**
Dominikanska Republiken, 38 %

Råvara: Sockerrörs juice

En kopparfärgad rum med hög viskositet och doft av smörkräm, vanilj, russin, toffee, choklad, ananas, karamelliserade valnötter och ett uns sälla. Smaken är fyllig och fruktig med dominans av kola och torkad torkad frukt med en kryddig touch i avslutet i form av peppar och tobak. Ron Barceló Imperial fick 2000 historiens högsta poäng som en rom någonsin fått - 97 poäng av 100 möjliga. Bakom utmärkelsen står Chicago Beverage Insitute. Lagring: Barceló Imperial är lagrad 6-10 år på amerikanska ekfat.

700 ml | Art.nr: 8706701 | Koll: 6



**BARCELÓ
IMPERIAL PORTO CASK**
Dominikanska Republiken, 40 %

Råvara: Sockerrörs juice

Färgen är en mix av sprudlande lila och bärsten. Doften domineras av fikonkräm, vildfruktssylt och en subtil men ihållande ton av trä. Smaken har tydliga toner av engelsk smörkola och torkade körsbär. Silkeslen och söt i gommen med en lång, kvardröjande eftersmak. Perfekt för dig som söker nya smakupplevelser. Lagring: Barceló Imperial är lagrad 6-10 år på amerikanska ekfat.

700 ml | Art.nr: 5760801 | Koll: 6



**BARCELÓ
IMPERIAL ONYX**
Dominikanska Republiken, 38 %

Råvara: Sockerrörs juice

Härlig mahognyfärg med en robust och strukturerad kropp och en stor karaktär. Rostade aromer, med en subtil känsla av körsbär, kaffe och torkad frukt, djupa toner av ek och vanilj. En intensiv rum som avslutas med en lång och fin eftersmak. Lagring: Precis som Imperial är Onyx lagrad mellan 6-10 år på amerikanska ekfat men med mer högre rostrings grad. Onyx är som namnet även filtrerad med Onyx-stenar som ger en touch av mineralitet i smak och doft.

700 ml | Art.nr: 82268 | Koll: 6

Torsken & Co

Torsken & Co grundades av tre vänner från Göteborg med ambitionen att göra j*vtligt god hantverksmässig sprit. Unikt recept som ger en unik smak. Ekologisk förstås.



TORSKEN EKOLOGISK SHOTLIKÖR

Halland Sverige, 30%

Råvara: Vete

Torsken Original är en örtig & uppfriskande shotlikör gjord med svenskestillerad vodka på vete från svenska gårdar som sedan macererats med smaker & sötma från världens alla hamnar & hörn. I receptet finner du bland annat nejlika, stjärmanis, vanilj, dragon, fänkålsfrön, kvassia, pepparmint och muscovadosocker som tillsammans ger Torsken sin unika smak. 100% ekologisk. 100% hantverk.

500 ml | Art.nr: 2461589201 | Kollit: 12



Gancia

Aperitif eller avec? Hos italienska Gancia kan man hitta bådadera. Gancia Vermouth Rosso passar utmärkt som en apitretare innan middagen, medan Fernet Gancia är matsmältningens bästa vän.



GANCIA VERMOUTH ROSSO

Italien, 17%

Färgen är mörkt röd. Doften domineras av citrus, malört och muskot. Smaken är bitter och kryddig med en lång eftersmak med citrustoner. Serveras med fördel: kall med en isbit som aperitif eller som drinkingrediens i exempelvis Americano eller Negroni. Serveras vid: Rumstempererad eller med ett par isbitar.

750 ml
Art.nr: 2461575401
Kollit: 3

FERNET GANCIA

Italien, 40%

Bärnstensbrun med guldgula skiftningar. Doften är intensiv och aromatisk med tydliga toner av malört, lakrits och mynta. Smaken är komplex och välbalanserad med en tydlig bitter ton och en lång ihållande eftersmak. Serveras vid: Rumstempererad eller med ett par isbitar.

700 ml
Art.nr: 5526001
Kollit: 6

Seagrams

1857 grundades ett destilleri i Ontario, Kanada. Joseph Seagram blev delägare 1869 och 1883 blev han ensam ägare 1883 och destilleriet fick namnet Seagram. 1928 köptes företaget av Distillers Corporation Ltd., som grundats av bröderna Bronfam. I mitten av 1990-talet var Seagram's ett av de största företagen inom spritbranschen.

SEAGRAM'S VO CANADIAN WHISKY

Kanada, 40%

Mörk gyllengul färg. Maltig smak med inslag av fat, halm och vaniljfudge. Serveras rumstempererad som avec, eller används som drinkingrediens. Serveras vid: Rumstempererad eller med ett par isbitar.

700 ml

Art.nr: 50701

Kolli: 12



Tom of Finland

Tom of Finland Vodka har skapats som en hyllning till Touko Valio Laaksonen, en av vår tids viktigaste och mest uppskattade konstnärer och skaparen bakom det numera ikoniska varumärket Tom of Finland. Vodkan är en helt ekologiskt framställd och utan socker. Produkten produceras av ett av Finlands äldsta destilleri Lignell & Piispanen, grundat 1852. Tom of Finland Vodka görs på det renaste arktiska källvattnet från Kuopio i Finland.

TOM OF FINLAND

Finland, 40%

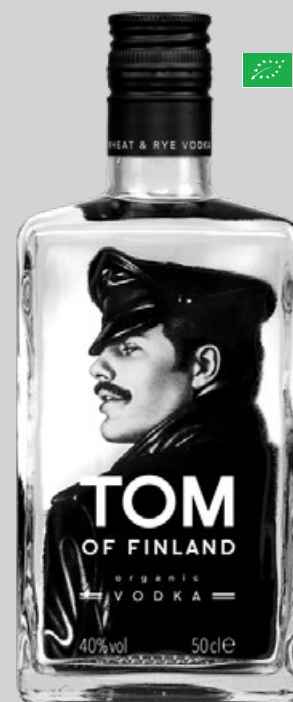
Råvara: Råg, vete och arktiskt källvatten

Smaken är kryddig av råg som balanseras upp av vetets mjukhet. Resultatet är en mild och len vodka, full av karaktär som har utmärkta blandegenskaper. Hantverksmässigt skapad i Finland av finaste vete, råg och rent arktiskt källvatten. Tom of Finland Vodka är 100% ekologisk och helt utan socker.

500 ml

Art.nr: 8043202

Kolli: 6



Hine

Hine Cognachuset HINE ligger på stranden av floden Charente, i staden Jarnac i hjärtat av cognac-regionen. Under de vackra byggnaderna sträcker sig de djupa källarvalven där i stort sett ingenting har förändrats de senaste 250 åren. Sedan 1763 har en förtrollande elegant cognac varit HINE Cognacs kärnverksamhet. Målsättningen är att en cognac från Hine ska vara som en fin parfym. Den ska ta med dig på en sinnlig upptäcksfärd och vara fantasieggande och minnesvärd.



JARNAC



**HINE
RARE VSOP**
Frankrike, 40 %

Råvara: Ugni blanc

Rund och välbalanserad smak med lång aromatisk eftersmak. Mycket rund och elegant doft med inslag av kryddor, vanilj och ceder. En elegant Cognac med en komplex, kryddig smak med inslag av fat, nougat, nötter, vanilj och apelsinskal. Lång, behaglig eftersmak, en cognac för njutning! Serveras rumstempererad som avec.

700 ml | Art.nr: 1037101
Kolli: 6



**HINE
ANTIQUE XO**
Frankrike, 40 %

Råvara: Ugni blanc

Antique XO är komplex och rik med lång hållbarhet på smaklökarna. Den har en doft av vanilj, honung, bakade äpplen och kryddor samt inslag av läder och lakrits. Serveras rumstempererad som avec.

700 ml | Art.nr: 8692401
Kolli: 6



**HINE
FAMILY RESERVE**
Frankrike, 42 %

Råvara: Ugni blanc

Djupt gyllengul färg. Rik doft av kryddor, valnötter och trä. Aromatisk och balanserad smak av läder, kryddor, nötter och kanderade fikon som smälter i gommen. Avslutningen är lång och strukturerad med en fantastisk eftersmak. Serveras med fördel till väl lagrad ost, gärna med mognad. En perfekt match är Gouda som med sin salta och mjukhet gifter sig fint med Hine Family Reserve.

700 ml | Art.nr: 2461582401
Kolli: 4

Grappa



**TOMMASI
GRAPPADIAMARONE**

Amarone della Valpolicella DOC, 45 %

**Druvor: Corvina, Rondinella,
Molinara**

Mörkt gyllengul färg. Stor doft med inslag av russin, torkad aprikos och nötter. Lätt kärnig, robust smak med inslag av russin, torkad aprikos och nötter. Unikt med denna grappa är att man framställer destillatet på resterna av Tommasis mest prestigefulla Amarone från vingården "Ca Florian". Serveras rumstempererad efter maten som avec.

Lagring: Direkt efter skörden läggs ett lager av druvor i öppna trälådor som ställs för att torka i ett rum där luftfuktigheten regelbundet kontrolleras. Det får inte bli för fuktigt då vattnet från druvorna dunstar, för då kan druvorna mögla.

**350 ml
Art.nr: 8833402
Kolti: 6**

Kyrö

Kyrö är finsk flora på flaska. Råg är en högt älskad råvara i Finland. Det är också den viktigaste ingrediensen i Napue Gin, som produceras i Isokyrö, i finska Österbotten. Med hjälp av midnattssol, finska bär och örter har det lilla rågbaserade destilleriet tagit spritvärlden med storm. – Finländare konsumerar sex gånger mer råg än genomsnittet i världen. Det är rotat i folksjälen. Om du frågar en finländare vad denne saknar efter att ha varit utomlands en längre tid så är det rågbröd. Rågbröd och bastun, säger Eerik Lähteenpää, export manager på Kyrö Distillery Company.





KYRÖ GIN

Finland, 42,6 %

Råvara: råg

Denna gin är gjord på råg. Den har en klar färg. Doften är rik med örter med liten sötma med älgört och mjuk citrus på näsan. Inslag av havtorn och tranbär flätas samman med örter. Fyllig kryddig smak med inslag av peppar med råg på tungan. Citrus och en viss bärig smak. Långt avslut med smak av svartpeppar och kryddor.

500 ml | Art.nr: 8775602 | Kolfi: 6



KYRÖ PINK GIN

Finland, 38,2 %

Råvara: råg

Smaken är söttaktig och mjuk med inslag av lingon, enbär, jordgubbar och rabarber - det bästa från finska skogar och trädgårdar. Pink Gin får den rosa färgen från naturliga ingredienser som jordgubbar och rabarber. Tillverkad och destillerad i traditionell destillator. Den fina rosa färgen kommer från det bästa från de finska skogarna och trädgårdarna: lingon, jordgubbar och rabarber.

500 ml | Art.nr: 5279602 | Kolfi: 6

”Råg är vår huvudsakliga råvara”

Idén till destilleriet uppkom när de fem grundarna delade en flaska whisky i just en bastu 2012. Givetvis skulle råvaran vara råg – rye whisky. Året därpå startades företaget i ett gammalt mejeri på orten Isokyrö, som också fick ge namn åt destilleriet. Den första whiskydestilleringen kom i gång 2014, men ett annat intressant alternativ var att göra gin på råg. Kyrös första gin Napue blev snabbt en världssuccé och knep bland annat guld i International Wine & Spirit Competition i kategorin ”The World’s Best Gin for Gin & Tonic”. Sedan dess har Kyrö fått skala upp sin verksamhet och satt fler hyllade rågbaserade spritnyheter på världskartan.



KYRÖ DARK GIN

Finland, 42,6 %

Råvara: råg

Koskue är en råg gin som lagras i små ekfat under en längre tid. Efter lagring destilleras ginen med växter som hittas i den finskanaturen så som björklöv, älgört, tranbär och även apelsinskal. Smaken är len med inslag av honung, ekfat och apelsin med ett lite pepprigt avslut. En annorlunda lagrad gin som kan användas i traditionella cocktails för att ge en twist så som Old Fashioned och Manhattan.

500 ml | Art.nr: 8634102 | Kolfi: 6



KYRÖ MALT RYE WHISKY

Finland, 47,2 %

Råvara: råg

Stor doft med torkad aprikos, smörig karamell, gula päron, ceder, ljunghonung och vanilj. Komplex och nyanserad maltig smak med fatkaraktär och toner av honung, aprikos, kanel, rågbröd och vanilj. Lång finish med blommiga och kryddiga inslag. Whiskyn är dubbeldestillerad och har lagrats på nya fat av amerikansk vitek.

500 ml | Art.nr: 4094702 | Kolfi: 6

Fieruaas Distillery

Fieruaas Distillery ligger vid havet i Fjärås i Kungsbacka kommun, Halland. Destilleriet ägs och drivs av Michael med sina barn Jacob & Linn Zachrisson och startade under 2019. Idén om ett eget destilleri har dock funnits i årtionden. Michael har en gedigen karriär bakom sig i vin- och spritbolag och har representerat en rad stora internationella spritvarumärken. Jacob började redan som tonåring att jobba extra med sin pappa och har med åren bland annat tagit en stor roll som smakutvecklare. Fieruaas Distillery använder i största möjligaste mån närodlade råvaror till sina produkter.



FJÄRE LONDON DRY GIN

Sverige, Halland, 41 %

Råvara: vete

Kryddig smak med inslag av enbär, citrus, korianderfrön, rosmarin och rosépeppar. Efter macerering med väl utvalda klassiska kryddor och högklassig råsprit destilleras ginen två gånger i en pot still, och enbart de bästa delarna av denna destillering får utgöra basen till Fjäre London Dry Gin. Efter destilleringen så späds destillatet ner så att alkoholhalten blir 41%. Därefter får destillatet vila så att alla smaker får gifta sig några veckor före buteljering.

700 ml | Art.nr: 24631501 | Kolti: 6



FJÄRE RARE DISTILLED GIN

Sverige, Halland, 45 %

Råvara: vete

En gin kryddad med bladväxten Pors innan destillation. Komplex och välbalanserad smak med inslag av enbär, anis, citrusskal, korianderfrön och örtblad. I en distillad gin får man enligt regelverket addera aromer efter destillation. Dock har Fjäre Rare Distilled Gin gjorts enligt samma principer som en London Dry Gin

500 ml | Art.nr: 2463500202 | Kolti: 6



FJÄRE NAVY STRENGTH GIN

Sverige, Halland, 57 %

Råvara: vete

Kryddig smak destillerad från 9 unika växter förutom signaturblandningen med tydliga inslag av enbär och citrusskal balanserat med korianderfrön, fänkålsfrön och svartpeppar. Allt detta ger tillsammans ger en kraftfull men ändå ren citrusaktig smak

**500 ml
Art.nr: 2463671602
Kolti: 6**



FJÄRE OAK DRY GIN

Sverige, Halland, 45 %

Råvara: vete

En gin kryddad med bladväxten Pors innan destillation. Komplex och välbalanserad smak med inslag av enbär, anis, citrusskal, korianderfrön och örtblad. I en distillad gin får man enligt regelverket addera aromer efter destillation. Dock har Fjäre Rare Distilled Gin gjorts enligt samma principer som en London Dry Gin Lagrad på ekfat i ca. 30 dagar.

**500 ml
Art.nr: 2463546202
Kolti: 6**



FJÄRE KLASSISK AKVAVIT

Sverige, Halland, 40 %

Råvara: vete

Namnet akvavit kommer ifrån det latinska ordet aqua vitae som kan översättas till Livets vatten. Akvavit är ett brännvin som kryddats med antingen dill eller kummin. Fjäre Klassisk Akvavit är som namnet säger en klassisk akvavit men har en modern och kryddig smak.

**500 ml
Art.nr: 2465115902
Kolti: 6**



●
FJÄRÅS

Fieruaas Distillery ligger vid havet i Fjärås i Kungsbacka kommun, Halland. Destilleriet ägs och drivs av Michael tillsammans med sina barn Jacob & Linn och startade under 2019. Idén om ett eget destilleri har dock funnits i årtionden.



**SOMRA
PINK GIN**

Sverige, Halland, 40 %

Råvara: vete

En ekologisk hantverksgin inspirerad av den svenska sommaren. Fyllt med smaker av rabarber, jordgubbar och fläderblom som ger en frisk och bärig smak med blommiga toner.

500 ml

Art.nr: 2461589301

Kolli: 6



**FJÄRE
ORGANIC LONDON DRY GIN**

Sverige, Halland, 40 %

Råvara: vete

Ekologisk, handgjord gin på återvinningsbar PET-Flaska. Färgen på flaskan är inspirerad av den tidiga sommarhavsutsikten precis utanför destilleriet, och precis den känslan fångas upp av ingredienserna och smaken. I motsats till de mer kraftfulla Gins är detta en mer citrus och blommig dry gin.

500 ml

Art.nr: 51417

Kolli: 6

Stroh

STROH är en starkt kryddad rom från Österrike.

Varumärket startade 1832 i Klagenfurt och är uppkallat efter grundaren Sebastian Stroh. Märket vann en guldmedalj vid världsutställningen år 1900 i Paris och blev sedan en framgångssaga. Idag är STROH fortfarande den ledande spritvarumärket från Österrike och säljs i mer än 40 länder över hela världen. STROH är också en viktig ingrediens för kakor och bakverk världen över.



STROH 40

Österrike, 40 %

Råvara: Rom gjord av melass som kryddas upp enligt hemligt recept.

Stroh är en starkt kryddad rom från Österrike. Mustig doft med inslag av russin och arrak. Kraftig smak med toner av russin, arrak och vanilj.

500 ml | Art.nr: 8675902 | Kolli: 6



STROH 60

Österrike, 60 %

Råvara: Rom gjord av melass som kryddas upp enligt hemligt recept.

Klassikern från Österrike. Väcker måhända en del minnen från alpina äventyr. Blanda gärna ut med exempelvis kaffe eller varm choklad och vintern är räddad!

500 ml | Art.nr: 8559702 | Kolli: 6



STROH 80

Österrike, 80 %

Råvara: Rom gjord av melass som kryddas upp enligt hemligt recept.

Den utmärker sig genom sin fint doftande, milda rom prägel och sin harmoniskt blommiga smak. Efter gammal österrikiskt tradition och familjens Strohs hemliga recept förädlas denna rom med finaste essenser och aromer så som dyrbar vanilj.

500 ml | Art.nr: 8789102 | Kolli: 6

Alkoholfritt

Lyres utsökta utbud av alkoholfria spritdrycker kom från en strävan att göra det omöjliga möjligt – att ge friheten att dricka en drink på sitt sätt och ge ett alternativ till dem som inte vill dricka alkohol.

Med Lyre's är det upp till dig – byt ut en del av alkoholen i din drink för att göra en låg alkohol lyre's drink eller gör dina klassiska favoriter som ett alkoholfritt alternativ helt enkelt genom att välja bland de många Lyres varianter i vårt omfattande sortiment.

Lyre's tillverkar sina produkter efter smak precis som spritklassikerna de hyllar. De hämtar naturliga essenser, extrakt och destillat från världens fyra hörn.

Detta är helt enkelt det finaste utbudet av alkoholfria klassiska spritdrycker som världen någonsin har sett.



**LYRE'S
COFFEE ORIGINALE**
ALKOHOLFRI

Servera precis som den är "on the rocks" eller använd till en Espresso Martini. Coffee Originale har tydliga toner av espresso, krydda, kola och rostade nötter, förstärkt av en generös finish med klassisk vanilj. Kan drickas rent med is eller blanda med Lyre's White Cane.

Serveras med fördel till drinkar 4-6° C.

700 ml | Art.nr: 2461586401 | Kolti: 6



**LYRE'S
DRY LONDON SPIRIT**
ALKOHOLFRI

Blanda den klassiska drinken Gin & Tonic genom att addera tonicwater, en grapefrukt-skiva samt en rosmarinkvist! Denna unika sprit har skapats för att fånga essensen av en klassisk gin, med smaker som är distinkta och samtida. Drycken har tydlig smak av enbär och citrus. Inslagen av peppar tillför hetta och ger ett generöst och torrt avslut.

Serveras till drinkar 4-6° C.

700 ml | Art.nr: 2461586101 | Kolti: 6



**LYRE'S
WHITE CANE SPIRIT**
ALKOHOLFRI

Blanda till din egen Lyre's Mojito eller en klassisk Daiquiri med White Cane Spirit! Generösa smaker av ek och sockerrör där marsipan, apelsin och kokos kommer till sin rätt med ett lite pepprigt avslut. En klassiker att blanda med din favoritdryck, eller med färsk lime, mynta och en skvätt sodavatten för en Lyre's Moji. Serveras med fördel till drinkar 4-6° C.

700 ml | Art.nr: 2461586201 | Kolti: 6



**LYRE'S
AMERICAN MALT**
ALKOHOLFRI

En klassisk Bourbon som med fördel serveras tillsammans med cola och is! Denna unika spritdryck har skapats för att fånga essensen av en mjuk amerikansk klassisk bourbonmalt med smaker som är distinkta och samtida. Drycken har generösa inslag av vanilj och rostade nötter med örttoner som ger en komplexitet som balanseras med ett långt och mjukt avslut. Serveras med fördel till drinkar 4-6° C.

700 ml | Art.nr: 199501 | Kolti: 6



**LYRE'S
ITALIAN SPRITZ**
ALKOHOLFRI

Blanda till den orangea Italienska ikoniska drinken genom att addera alkoholfritt bubbel! Den bittersöta smaken av den italienska spritzten är som solskenet själv. Sötman från apelsin är perfekt sammansmält med de komplexa och sammandragande smakerna av rabarber, apelsin, grönäppelpaj, päron, persika och röda äpplen. Torr och följt av en uppfriskande finish. Serveras till drinkar 4-6° C.

700 ml | Art.nr: 2461588001 | Kolti: 6



**LYRE'S
DARK 'N SPICY**
ALKOHOLFRI

Färdigblandad drink på burk med smak av lime och ingefära! Tillsätt bara en limeskiva och lite is. Kryddig, något het smak med sötna och tydlig karaktär av ingefära, inslag av örter och citrus. Serveras vid 4-6°C som sällskapsdryck.

**250 ml | Art.nr: 190015
Kolti: 24**



**LYRE'S
AMALFI SPRITZ**
ALKOHOLFRI

Färdigblandad drink på burk! Det enda som behöver tillsättas är en apelsinskiva och lite is – din spritz är klar! Kryddig, fruktig smak med sötna och liten bitterhet, inslag av blodapelsin, malört, grapefrukt och vanilj. Serveras vid 4-6°C som sällskapsdryck.

**250 ml | Art.nr: 1191015
Kolti: 24**



ARC-EN-CIEL
VIN DE ROSE MOUSSEUX
ALKOHOLFRI

Druvor: Grenache

Bärig, torr och vuxen smak av hallon, smultron, jordgubbar, persika, kex och röda vinbär.
Lagring: Denna dryck är baserad på ett ekologiskt rosévin gjort på den blå druvan grenache. Vinet är tillverkat på traditionellt sätt med temperaturkontrollerad jäsnings på ståltank. Vinet avalkoholiseras sedan varsamt där man med hjälp av värme förångar alkoholen och bevarar smakaromer och övrig vätska. Eftersom alkoholen normalt agerar smakbärande och ger en känsla av sötna tillsätter man sedan ekologisk, koncentrerad druvjuice för att uppnå en harmonisk balans som påminner om ett vanligt mousserande rosévin. I samband med buteljering kolsyras vinet till ett tryck om ca 5 bar. Serveras vid cirka 8-10° C.

750 ml | Art.nr: 246193201 | Kolti: 6

Vi hjälper dig att göra din dryckeslista komplett! Tveka inte att ta kontakt med oss.

Med mer än 20 års erfarenhet som vin- och spritimportör förenar Hermansson & Co ett professionellt bemötande med stort engagemang och en gedigen branschkunskap. Välkommen till oss. Hermansson & Co är en ledande marknadsförings- och säljdriven vin- och spritimportör på den svenska marknaden. Tillsammans med våra leverantörer lanserar vi attraktiva produkter genom innovativ marknadsföring och säljstrategi. Vårt sätt att skapa gemensamma affärsframgångar tillsammans med våra partners leder till ett meriterande antal starka varumärkesbyggen, både på Systembolaget och inom Horeca. Vår säljkår har 56 års erfarenhet i branschen och med vårt

visionära och tillgängliga synsätt engagerar vi oss djupt i alla våra relationer och tar ansvar från start till mål. Att ta ansvar och agera hållbart är en självklar del av Hermansson & Cos visioner, och sedan 2014 har vi arbetat målmedvetet med att konkretisera vad det betyder för oss i flera perspektiv; hur hållbart vi faktiskt arbetar, och i vilka delar vi kan förbättra oss. Vi lär oss och utvecklas varje dag, framför allt i relationen med våra kunder och leverantörer. Många av våra vinproducenter har varit med sedan vi startade 1995 och vårt långa samarbete har skapat en nära och öppen dialog. Vår vision att agera hållbart är även en viktig parameter då vi inleder samarbeten med nya producenter.



Leo Hansson
Regional Sales Manager
+46 (0)70 299 86 87
leo@hermanssonco.se



Fredrik Norell
Regional Sales Manager
+46 (0)72 508 02 52
fredrik@hermanssonco.se



Andrés Albertsen
Sales Södra Sverige
+46 (0)702008447
andres@hermanssonco.se



HERMANSSON & CO

Hermansson & Co AB Box 7245, 103 89 Stockholm **Besöksadress/Bud:** Sturegatan 6, 114 35 Stockholm

Telefon: +46 (0)8 587 410 80 **E-mail:** info@hermanssonco.se

www.hermanssonco.se