

Innholdsfortegnelse

AMKA	2	VINHUSET NOFRA	56
BEER ENTHUSIAST	5	VINO	60
BEST CELLARS	8	WINE FOR YOU	63
BOTTLENECK	11		
CONCHA Y TORO NORWAY	16		
ENGELSTAD	17		
ENGELSTAD SPIRITS	22		
EUROWINE	26		
HENKELL & CO	31		
INTERBRANDS NORGE	34		
MJODUR	39		
ORIGIN NORDIC	40		
PULCHER	41		
SOMMELIER	42		
STENBERG & BLOM	45		
TALKING WINES	50		
VCT NORWAY	51		
VINAROMA	52		

'Celestino' Prosecco DOC Extra Dry 75 cl, Val d'Oca



Italia, Veneto
Musserende

Råvarer:
100% Glera

Varenr: 3821401
Utvalg: Testutvalg
Importer: Amka
Pris: 114,90
Alkohol: 11,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 16 g/l
Syre: 5,50 g/l

Karakteristikk:
Friske og fine bobler med florale og fruktige toner

Passer til:
Perfekt til festelige anledninger og som aperitif. Passer også fint til fiskeretter og lyst kjøtt.

Ca'Val Prosecco di Valdobbi DCOG Brut 2015, Val d'Oca



Italia, Veneto
Musserende

Råvarer:
100% Glera

Varenr: 8020901
Utvalg: Kategori 1
Importer: Amka
Pris: 134,90
Alkohol: 11,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 6 g/l
Syre: 5,5 g/l

Karakteristikk:
En fruktig musserende vin med preg av pære, sitrus og modne, gule epler. Vinen er tørr med lite restsukker. Har en frisk og fin avslutning.

Passer til:
Utmerket som aperitif, men kan også anbefales til fisk og skalldyr

Vins El Cep, Cava MIM 2011, Vins el Cep



Spania, Catalonia
Musserende

Råvarer:
50% Xarel.Lo, 25% Macabeu, 15% Parellada, 10% Chardonnay

Varenr: 3829601
Utvalg: Kategori 6
Importer: Amka
Pris: 159,90
Alkohol: 12,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,3 g/l
Syre: 5,9 g/l

Karakteristikk:
En vedvarende og elegant bouquet som byr på friske og rene aromaer av epler og sitrusfrukt. Noe mineralitet og behagelig, fin syre. Lang og vedvarende ettersmak.

Passer til:
Aperitif, skalldyr og salter

Vinifikasjon:
Engangsgjæring på flaske

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

Monnier Mersault Vieilles Vignes 2014, Jean Monnier & Fils



Frankrike, Burgund
Hvitvin

Råvarer:
100% Chardonnay

Varenr: 877301
Utvalg: Kategori 6
Importer: Amka
Pris: 299,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,4 g/l
Syre: 5,4 g/l

Karakteristikk:
100 % Chardonnay, fra «Chevalieres». Typeriktig vin fra Mersault med deilige smøraktige toner fra eik, møden frukt og diskre mineralitet. Fylldig vin med mineralsk og lang ettersmak.

Passer til:
Smørgratinerte sjøkreps og hummer.

Jaffelin Bourgogne Pinot Noir 75 cl 2014, Jaffelin



Frankrike, Burgund
Rødvin

Råvarer:
100 % Pinot Noir

Varenr: 3974401
Utvalg: Kategori 4
Importer: Amka
Pris: 168,00
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 0,1 g/l
Syre: 6,36 g/l

Passer til:
Prøv den til biff bourguignon eller oster som Epoisses . Den passer også utmerket til fisk som breiflabb eller torsk med hvit saus.

Vinifikasjon:
Druene er høstet for hånd og vinen produsert på tradisjonell måte. Vinen er lagret på fat i 7 måneder med 30% ny eik.

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

Musella Valpolicella Superiore BIO 2014, Musella Società Semplice Agricola



Italia, Veneto
Rødvin

Råvarer:
70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Barbera

Varenr: 4834501
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Amka
Pris: 169,90
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 4 gr/l g/l
Syre: 3,4 gr/l g/l

Karakteristikk:
Klar, ung, dyp rød farge. Saftig, ung kirsebærduft, mørke bær, litt jordsmonn og eksotisk trevirke. Bløtt og deilig anslag, veldig god syre, fin sødme, en fyldig og fast finish med fatkrydder i avslutning.

Passer til:
En god følgesvenn med pasta og risretter med kjøtt samt lett lagrede oster.

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i 2 år.

Musella Amarone Riserva 2009, Musella Società Semplice Agricola



Italia, Veneto
Rødvin

Råvarer:
70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Oseleta

Varenr: 4834401
Utvalg: Kategori 6
Importer: Amka
Pris: 399,00
Alkohol: 16,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 11 gr/l g/l
Syre: 6,4 gr/l g/l

Karakteristikk:
Mørk rød farge med konsentrert duft av mørke bær, mynte, sjokolade og elegant eik krydder. En fyldig munnfølelse, med myk tannin struktur, intens frukt og delikat vanilje aroma fra nye eik. Fast ettersmak med bittertoner. En korekt og elegant Amarone.

Passer til:
Passer til lam, storvilt, stofe og ikke minst til meditasjon:)

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Baron Gaston Armagnac 1975, Baron Gaston Legrand



Frankrike, Armagnac
Brennevin

Råvarer:
60% Ugni Blanc, 40% Folle Blanche

Varenr: 876701
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Amka
Pris: 900,00
Alkohol: 40,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: 1 g/l
Syre: 1 g/l

Karakteristikk:
Fargen er gyllen ravgul. Duft av eik med noen brente toner. Også i smaken finner vi eik før en lang og rik avslutning.

Passer til:
-

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i over 100 år

Cognac Grande Champagne 1976 70 cl 1976, Cognac Guy Lhéraud

Frankrike, N/A
Brennevin



Varenr: 3887301
 Utvalg: Bestillingsutvalg
 Importer: Amka
 Pris: 3 490,00
 Alkohol: 48,0%
 Volum: 0,70 l
 Sukker: g/l
 Syre: g/l

Austmann Vintersolverv 33 cl, Austmann Bryggeri



Norge, Trondheim
Øl, Cider, Alko-pop

Varenr: 1900002
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Beer Enthusiast
Pris: 53,90
Alkohol: 6,9%
Volum: 0,33 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

Inspirert av en belgisk strong ale. Krydret med appelsinskall, nellik og kardemomme. Den bærer preg av mørk malt, pent krydder og noe rød frukt. Smaken er lett søtlig med preg av kanel, sjokolade, noe brent malt og er en overraskende lettdrikkelig smaksbombe.

Passer til:

Til desserter, nøtter og søte kjøttgryter.

Færder Juleøl 8,5% 33cl, Færder Mikrobryggeri



Norge, N/A
Øl, Cider, Alko-pop

Varenr: 3581702
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Beer Enthusiast
Pris: 55,90
Alkohol: 8,5%
Volum: 0,33 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

Et norskinspirert juleøl som er tilsatt granskudd

Passer til:

Passer godt til ribbe og til julekaker.

Chimay Bleu, Bieres de Chimay



Belgia, Chimay
Øl, Cider, Alko-pop

Varenr: 3246802
Utvalg: Kategori 4
Importer: Beer Enthusiast
Pris: 55,90
Alkohol: 9,0%
Volum: 0,33 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

Chimay Blue (33cl) eller Chimay grande Reserve (75cl) ble laget for første gang i 1948 som et juleøl. På grunn av etterspørsel produseres dette ølet nå året rundt. I 1982 fikk Chimay blue selskap av sin storesøster på 75cl under navnet Chimay Grande Reserve, og i 1993 kom dette øl på 150 cl magnumflasker. Dette mørke ølet har en duft av fersk gjær og blomster, dette ølet er tørt med mye karamelltoner. Chimay Blue, Chimay Grande Reserve og Chimay Magnum tåler under rette forhold en god del lagring

Passer til:

Servert på 10-12 grader celsius er dette tørstslukende, romtemperert blir dette ølet kraftigere og mer munnfyllende. Passer ypperlig til kraftigere kjøttretter, vilt

Austmann Stille Natt 33 cl, Austmann Bryggeri



Norge, Trondheim
Øl, Cider, Alko-pop

Varenr: 1899902
Utvalg: Kategori 6
Importer: Beer Enthusiast
Pris: 59,90
Alkohol: 9,0%
Volum: 0,33 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

En julesmaksbombe fra Austmann, krydret med allehånde, stjerneanis og appelsin. Smaker av karamell, julekrydder og lett sjokolade. Har en voksen munnfølelse

St Feuillien Noël 33 cl, Brasserie St. Feuillien



Belgia, Le Roeulx
Øl, Cider, Alko-pop

Varenr: 194202
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Beer Enthusiast
Pris: 59,90
Alkohol: 9,0%
Volum: 0,33 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

Dette er et klassisk belgisk juleøl, med en mørk brun farge og aromatisk duft. Man finner preg av karamell, krydder, julekake og tørket frukt når man dufter på ølet, noe som følges opp i smaksbildet. Ølet har en god fylde, oppfattes som kremet og myk i munnen og en meget god balanse. Kan lagres.

Passer til:

Passer godt til julekaker og til julekosen.

Ego Juleøl 50cl, Ego Brygghus



Norge, N/A
Øl, Cider, Alko-pop

Varenr: 6394002
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Beer Enthusiast
Pris: 74,90
Alkohol: 7,0%
Volum: 0,50 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

Juleøl med kraftig maltpreg og et hint av røyk. Meget matvennlig.

Passer til:

Passer godt både til julemiddag og til dessert.

Hornbeer Julehumle 50 cl, Hornbeer



Danmark, N/A
Øl, Cider, Alko-pop

Varenr: 194802
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Beer Enthusiast
Pris: 79,90
Alkohol: 6,0%
Volum: 0,50 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

Dette er en utradisjonell juleøl i stilen IPA, som frisker godt opp med sitt preg av søt sitrus, grapefrukt og nyslått gress. Den har en forholdsvis lett kropp som gjør den veldig leskende og øker appetitten. Kåret til årets utenlandske juleøl i 2012 av Aperitif

Passer til:

Et forfriskende alternativ til julens tyngre retter, som ribbe.

Midtfyns Jule Stout 50 cl, Midtfyns Bryghus



Danmark, Fyn
Øl, Cider, Alko-pop

Varenr: 9021302
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Beer Enthusiast
Pris: 79,90
Alkohol: 7,6%
Volum: 0,50 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

En Imperial Stout som er tilsatt stjermeanis og fenikkelfrø.

Passer til:

Passer godt til julens desserter.

Hornbeer Helge 50cl, Hornbeer



Danmark, N/A
Øl, Cider, Alko-pop

Varenr: 905502
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Beer Enthusiast
Pris: 99,90
Alkohol: 10,0%
Volum: 0,50 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

Dette er en ekte dessertøl! I bunn finner man en barley wine med preg av karamell, tørket frukt og dadler. Dette er så tilsatt appelsinskall og krisebær, som bidrar til en herlig friskhet og syrestruktur i ølet. Resultatet er en kompleks og fruktig øl som er meget lettdrikkelig.

Passer til:

Kan brukes som en portvin, til for eksempel desserter og riskrem

Baladin Noël 75cl, Birra Baladin



Italia, Piemonte
Øl, Cider, Alko-pop

Varenr: 6394301
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Beer Enthusiast
Pris: 149,90
Alkohol: 9,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

Juleøl som er tilsatt kaffe fra Guatemala og Honduras. Smaker av kaffe, tørket frukt, kjeks og sjokolade.

Passer til:

Passer godt til kaker, desserter og blåmuggost.

St Feuillien Noël 150 cl, Brasserie St. Feuillien



Belgia, Le Roeulx
Øl, Cider, Alko-pop

Varenr: 194405
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Beer Enthusiast
Pris: 249,90
Alkohol: 9,0%
Volum: 1,50 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

Dette er et klassisk belgisk juleøl, med en mørk brun farge og aromatisk duft. Man finner preg av karamell, krydder, julekake og tørket frukt når man dufter på ølet, noe som følges opp i smaksbildet. Ølet har en god fylde, oppfattes som kremet og myk i munnen og en meget god balanse. Kan lagres.

Passer til:

Passer godt til julekaker og ellers til julekosen.

Chimay Bleu Grande Reserve 300 cl, Bieres de Chimay



Belgia, Chimay
Øl, Cider, Alko-pop

Varenr: 993707
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Beer Enthusiast
Pris: 699,00
Alkohol: 9,0%
Volum: 3,00 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

Dette mørke ølet har en duft av fersk gjær og blomster, dette ølet er tørt med mye karamelltoner.

Passer til:

Servert på 10-12 grader celsius er dette tørstslukende, romtemperert blir dette ølet kraftigere og mer munnfyllende. Passer ypperlig til kraftigere kjøttretter, vilt og ost samt som koseøl.

Alexandre Bonnet Perle Rosé Brut, Maison Alexandre Bonnet



Frankrike, Champagne
Champagne

Råvarer:
100 % Pinot Noir

Varenr: 5801001
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Best Cellars
Pris: 279,90
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 10 g/l
Syre: 4,5-5 g/l

Karakteristikk:
Rikt rosefarget med hint av lilla. Duft av rød frukt med toner av fiole, kirsebær og jordbær. Frisk og elegant smak med innslag av bringebær og jordbær og litt brødkarakter mot slutten.

Passer til:
Perfekt som en aperitiff, til retter av kylling og lyst kjøtt, eller til desserter av frisk frukt.

Vinifikasjon:
Ved degosering tilsettes 9% rødvin. Dosagen er 10 gr. sukker/ltr.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 3 år.

Gotas del Mar Albariño 2015, Hammeken Cellars



Spania, Rias Baixas
Hvitvin

Råvarer:
100% Albariño

Varenr: 3007801
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Best Cellars
Pris: 169,90
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,80 g/l
Syre: 7,15 g/l

Karakteristikk:
Klar, blek sitronfarget. Intens syrlig aroma av fersken, hvite blomster, mineraler og et hint av hav. Frisk, syrlig og sjarmerende smak av fersken og mineraler. Ren, appetittvekkende syrlighet i en lang og kompleks avslutning.

Passer til:
Fisk og skalldyr, spesielt reker, hummer, sjøkreps og krabbe.

Vinifikasjon:
Hele klaser presses og settes til kjøling i 16 timer. Temperatur-kontrollert gjæring ved 16-18°C i 16-20 dager.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i 2 år.

Terre di Prenzano Chianti Classico 2013, Vignamaggio



Italia, Toscana
Rødvin

Råvarer:
100 % Sangiovese

Varenr: 735001
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Best Cellars
Pris: 159,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 2,7 g/l
Syre: 2,8 g/l

Karakteristikk:
Fargen er intens ren rød, på duft kjenner vi typiske karakterer fra sangiovesedruen med røde bær som bringebær. Mot slutten kommer det innslag av kirsebærstener. Friske røde bær også på smak, mye kirsebær. Eiken er fint integrert og vinen har en behagelig lang ettersmak.

Passer til:
Fin vin til pizza, pasta, grillet rødt kjøtt og lettere gryteretter

Vinifikasjon:
Terre di Prenzano har blitt vinifisert i ståltanker og har ligget ca 12 mnd på store eietønner som er mellom 40 til 80 hl. Etter det har den ligget 6 mnd på flaske før den blir sluppet for salg

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.

Tosalet Priorat Old Vines 2014, Hammeken Cellars



Spania, Priorat
Rødvin

Råvarer:
50% Grenache, 35% Carignan, 15% Cabernet Sauvignon

Varenr: 8022401
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Best Cellars
Pris: 175,00
Alkohol: 15,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 2,00 g/l
Syre: 5,84 g/l

Karakteristikk:
Tett rød farge. Intense og fruktige aromaer av modne, mørke bær og mineraler. Konsentrert og velbalansert med myke tanniner. Silkemyk og bløt i avlutningen.

Passer til:
Til kraftige kjøttretter som stekt lam, okse og vilt.

Vinifikasjon:
Druene håndplukkes. Tradisjonell vinifikasjon.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 5 år.

Château Teyssier 2013, Château Teyssier



Frankrike, Bordeaux
Rødvin

Råvarer:
85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Varenr: 5471101
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Best Cellars
Pris: 269,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,8 g/l
Syre: 5,88 g/l

Karakteristikk:
Tett, dyp blålilla farge. Frisk duft og herlig smak av bjørnebær, solbær og blomster, samt et lite hint av eik. Fyldig, ren og kompleks vin med flotte tanniner. Lang, behagelig ettersmak.

Vinifikasjon:
Gjæring i ståltanker etter kaldmaserasjon.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 6 år.

Aventino 200 Barrels 2011, Hammeken Cellars



Spania, Ribera del Duero
Rødvin

Råvarer:
100% Tinto del Pais (Tempranillo)

Varenr: 5670801
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Best Cellars
Pris: 270,00
Alkohol: 14,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 2,6 g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:
Intens mørk kirsebærfarge med fiolett kant. Kraftige aromaer av skogsbær, eik, bitter sjokolade og ristede kaffebønner. Tett, rik og konsentrert med søt frukt. Elegante eiketonen og modne tanniner.

Passer til:
Vilt med sopp- eller fløtesaus, rødt og hvitt kjøtt, lam og ost.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 5 år.

Mercurey Les Caraby 2014, Domaine Chanzy



Frankrike, Burgund
Rødvin

Råvarer:
100% Pinot Noir

Varenr: 1706401
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Best Cellars
Pris: 280,00
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 2 g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:
Flott granatrød farge. Aroma av røde frukter, bringebær og litt ristede toner. Kraftig og rund smak med god balanse og fine tanniner. Deilig og lang avslutning.

Passer til:
Stekt eller grillet kjøtt, gjerne med saus, vilt og bløte oster.

Vinifikasjon:
Ingen pressing av de avstilkede druene. Masereres ved 12°C i 3 dager. Temperaturkontrollert gjæring på ståltanker. Jevnlig overpumping. Gjæret i 15-18 dager.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.

Mercurey 1er Cru Clos du Roy 2014, Domaine Chanzy



Frankrike, Burgund
Rødvin

Råvarer:
100% Pinot Noir

Varenr: 1706501
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Best Cellars
Pris: 300,00
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 2 g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:
Dyp rødilla farge. Aroma av ristet brød. Rund og kraftig smak med godt integrerte tanniner. Lang, harmonisk ettersmak.

Passer til:
Rødt kjøtt, samt til kraftige og harde oster.

Vinifikasjon:
Ingen pressing etter avstilkning. Maserert ved 12°C i 3 dager. Temperaturkontrollert gjæring på ståltanker. Regelmessig overpumping. Gjæring i 15-18 dager.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.

Dal Nostro Barbera d'Asti Magnum 2014, WineHouse (Adriavini)



Italia, Piemonte
Rødvin

Råvarer:
100 % Barbera

Varenr: 1571005
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Best Cellars
Pris: 269,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 1,50 l
Sukker: 1 g/l
Syre: 5,8 g/l

Karakteristikk:
Rik og god duft med preg av moreller, noe plomme og bringebær. God balanse og deilig, myk finish.

Passer til:
Smaksrik hvit fisk som kveite og torsk, til hvitt kjøtt eller storfe og lam.

Vinifikasjon:
Moderne vinifikasjon ved temperaturkontrollert gjæring på stålfat.

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 3 år.

Gapsted Sparkling Rosé, Gapsted Wines / Victorian Alps Winery



Australia, Victoria
Musserende

Varenr: 910301
Utvalg: Kategori 6
Importer: Bottleneck
Pris: 90,00
Alkohol: 10,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 17 g/l
Syre: 6,5 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Råvarer:
Chardonnay 75%, Sémillon 9%, Tempranillo 6%, Pinot Noir 5%, Sauvignon Blanc 5%

Karakteristikk:
Lys rosa. Ung og dropsaktig aroma, preg av røde bær og grønne urter. Saftig, livlig og umiddelbar stil. Fint preg av røde bær og grønne urter.

Passer til:
Aperitif, lette retter, salater, skalldyr og dessert.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon med bl.a. annengangsgjæring i flasken.

Escada Touriga Nacional 2015, DFJ Vinhos



Portugal, Lisboa
Rødvin

Varenr: 1689701
Utvalg: Kategori 1
Importer: Bottleneck
Pris: 104,00
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 13,8 g/l
Syre: 6,10 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 3 år.

Råvarer:
Touriga Nacional

Karakteristikk:
Mørk rød-fiolett. Aroma med preg av modne, mørke bær og et hint av krydder. Ung og fast med preg av mørke bær og litt tørket frukt og krydder.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon i temperaturkontrollerte ståltanker ved 22-28° C i 21 dager.

Paxis Pinot Noir 2013, DFJ Vinhos



Portugal, Lisboa
Rødvin

Varenr: 5701701
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Bottleneck
Pris: 109,90
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 6,8 g/l
Syre: 5,5 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.

Råvarer:
Pinot Noir

Karakteristikk:
Middels dyp blårød. Preg av friske røde bær og urter. Hint av fat. Saftig, frisk og sødmefull frukt med preg av røde bær og litt fat.

Passer til:
Lyst kjøtt, rødt kjøtt, kosevin.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjonsteknikk i temperaturkontrollerte ståltanker.

Casa Ferreirinha Esteva 2014, Sogrape Vinhos



Portugal, Douro
Rødvin

Varenr: 9929001
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Bottleneck
Pris: 114,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: <2 g/l
Syre: 4,8 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i 2 år.

Råvarer:
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional

Karakteristikk:
Lys rubinrød farge. Intens og harmonisk bouquet med hint av jordbær og kirsebær med hint av sedertre og kva. Myk og fin struktur med god frukt og polerte tanniner. Elegant og harmonisk finish.

Passer til:
Passer til retter av rødt kjøtt, svin og oster.

Vinifikasjon:
Druene kommer fra eiendommen Quinta do Seixo som ligger i Cima Corgo, nær Pinhão. Vingården består av 72 hektar plantet vinmark. Vinmarkene ligger nordvendt og det er en overvekt av druetypepene Touriga Nacional, Tinta Roriz og Touriga Franca. Druene gjennomgår separat temperaturkontrollert gjæring ved 23-24° C.

Hidden Story Cabernet Sauvignon 2013, Gapsted Wines / Victorian Alps Winery



Australia, Victoria
Rødvin

Råvarer:
Cabernet Sauvignon

Varenr: 3826101
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Bottleneck
Pris: 119,90
Alkohol: 14,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 4,8 g/l
Syre: 6 g/l

Karakteristikk:
Mørkrød med lillaskjær. Ung fruktighet med preg av solbær, bjørnebær og krydder. Saftig og solbærpreget frukt med balanserte tanniner.

Passer til:
Meget matvennlig vin. Nydelig til biff, oksestek, eller lam.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon i ståltanker.

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.

Villa Puccini 2014, Castellani



Italia, Toscana
Rødvin

Råvarer:
Sangiovese 90%, Merlot 10%

Varenr: 5667001
Utvalg: Kategori 4
Importer: Bottleneck
Pris: 129,90
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 2 g/l
Syre: 5 g/l

Karakteristikk:
Middels dyp rød. Aroma med preg av røde bær og moreller, hint av røyk og vanilje, lakris og friske urter. Ren og umiddelbar i munnen med preg av røde bær, urter og tre. Lang, konsentrert ettersmak.

Passer til:
Italienske pastaretter, pizza, rødt eller hvitt kjøtt, spekemat og kraftige modne oster (Pecorino).

Vinifikasjon:
Temperaturkontrollert gjæring. Gjennomgått malolaktisk gjæring.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i 2 år.

Produttori dei Colli Langhe Rosso 2013, WineHouse (Cantina Clavesana)



Italia, Piemonte
Rødvin

Råvarer:
50% Barbera, 25% Nebbiolo, 25% Dolcetto

Varenr: 803401
Utvalg: Kategori 4
Importer: Bottleneck
Pris: 129,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 2,4 g/l
Syre: 5,5 g/l

Karakteristikk:
Klar, dyp rubinrød. Fruktreven nese mot kirsebær, moreller og plommer med mineralske topptoner og hint av krydder. Friskt anslag med tøffe, men modne tanniner og godt integrert fat. Saftig, men noe utviklet frukt med hint av skogbunn og lær.

Passer til:
Perfekt til rustikke, italienske retter, som en allround vin, til vilt og retter med rødt kjøtt. Tåler også fløtebaserte sauser.

Vinifikasjon:
5 - 8 dagers maserasjon for Barbera og Dolcetto, 10 dager for Nebbiolo.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i noen år.

Ca' della Scala Allegretto Valpolicella 2015, Italo Cescon



Italia, Veneto
Rødvin

Råvarer:
70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone

Varenr: 2154501
Utvalg: Kategori 6
Importer: Bottleneck
Pris: 134,90
Alkohol: 12,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 6,2 g/l
Syre: 2,1 g/l

Karakteristikk:
Dyp mørkerød farge med lillaskjær. Preg av røde og mørke bær med hint av krydder og urter. Sunn, moden bærfrukt. Frisk.

Passer til:
En real allrounder. Drikk den til retter av lyst kjøtt og fisk, eller til hverdagshygge.

Vinifikasjon:
Gjæret på ståltank. Kort skallmasserasjon.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i noen år.

Zensa Primitivo Organico 2015, Orion Wines



Italia, Puglia
Rødvin

Varenr: 2894301
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Bottleneck
Pris: 135,00
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i 2 år.

Råvarer:
Primitivo

Karakteristikk:
Krydret duft med innslag av kirsebær og tørket frukt. En vin rik på smak med innslag av kirsebær, moden tørket frukt og fat.

Passer til:
Passer godt til grillet kjøtt og varierte pastaretter.

Vinifikasjon:
Vinifisert av 100% avstilkede druer. Temperaturkontrollert gjæring ved 24-25 °C og Maserasjonstid i ca. 8-10 dager.

Escada Touriga Nacional Reserva 2011, DFJ Vinhos



Portugal, Lisboa
Rødvin

Varenr: 3645301
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Bottleneck
Pris: 135,00
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 5,5 g/l
Syre: 6,9 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

Råvarer:
Touriga Nacional 85%, Touriga Franca 10%, Alicante Bouschet 5%

Karakteristikk:
Dyp rød med lillaskjær. Duft av mørke bær, med hint av lær, urter og sedertre. Rik og fyldig med god konsentrasjon og lengde.

Passer til:
Rødt kjøtt og vilt, samt ost.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon i temperaturkontrollerte ståltanker. Malolaktisk gjæring i 30 dager.

Poggio Al Casone Chianti Superiore 2014, Castellani



Italia, Toscana
Rødvin

Varenr: 1564701
Utvalg: Kategori 4
Importer: Bottleneck
Pris: 139,90
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 3,0 g/l
Syre: 5,8 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

Råvarer:
Sangiovese (90%), Canaiolo (10%)

Karakteristikk:
Dyp rød. Aroma preget av røde bær, morell og tørket frukt, innslag av fat. Preg av saftige røde bær, urter og litt fat, fast ettersmak.

Passer til:
Passer til rødt kjøtt, svin, pasta med smaksrike sauser samt vellagret ost.

Vinifikasjon:
Skånsom pressing av druene, temperaturkontrollert gjæring i ståltanker. Det benyttes kun naturlig gjær. Økologisk.

Casa Ferreirinha Vinha Grande 2014, Sogrape Vinhos



Portugal, Douro
Rødvin

Varenr: 9928901
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Bottleneck
Pris: 157,00
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: >2 g/l
Syre: 5,7 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Råvarer:
Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca

Karakteristikk:
Dyp rubinrød farge med lilla toner. Duft av rips og plommer med hint av krydder, sedertre og kva. Godt integrert eik med bra syre og fine tanniner. Lang ettersmak.

Passer til:
Utmerket til retter av rødt kjøtt, småvilt og fugl.

Vinifikasjon:
Druene kommer fra to sub-regioner i Douro: Cima Corgo (Quinta do Seixo) og Douro Superior (Quinta da Leda). Druene vinifiseres og gjæres på disse eiendommene. Etter gjæring blir vinen fraktet til kjellere i Vila Nova de Gaia for fatlagring og videre blending. Lett filtrering før tapping.

Ca' della Scala Mezzopiano Valpolicella Ripasso 2013, Italo Cescon



Italia, Friuli-Venezia Giulia
Rødvin

Varenr: 2154601
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Bottleneck
Pris: 159,90
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 7,1 g/l
Syre: 2 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i noen år.

Råvarer:
70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone

Karakteristikk:
Dyp mørkerød farge med lilla skjær. Røde og mørke bær på nesen. Innslag av tørket frukt, lær og krydder. Litt utviklet. Fin frukt med god friskhet.

Passer til:
Retter av rødt kjøtt, gjerne grillet og til klassiske, italienske retter.

Vinifikasjon:
Gjæret på ståltank. Laget etter den klassiske ripasso-metoden.

Casa Ferreirinha Callabriga 2013, Sogrape Vinhos



Portugal, Douro
Rødvin

Varenr: 3558601
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Bottleneck
Pris: 200,00
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,8 g/l
Syre: 5,3 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 6 år.

Råvarer:
40% Touriga Franca, 35% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz

Karakteristikk:
Dyp rubinrød. Kompleks med intense aromaer av røde plommer, solbær med hint av kvae og sedertre. Fylldig med god syre. Elegante tanniner og flott mørk frukt i munnen.

Passer til:
Rødt kjøtt, vilt og modne oster.

Vinifikasjon:
Vinen er mellom 12 og 18 måneder på franske eikefat (75%) og amerikanske fat (25%)

Produttori dei Colli Barolo 2011, WineHouse (Cantina Clavesana)



Italia, Piemonte
Rødvin

Varenr: 1806601
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Bottleneck
Pris: 209,90
Alkohol: 14,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,8 g/l
Syre: 5,5 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Råvarer:
100% Nebbiolo

Karakteristikk:
Dyp rød med mursteinskant. Kirsebær og morell-duft med hint av underskog, tjære og fioler. Strukturert, moden og frisk.

Passer til:
Vilt, retter med marmorert fett og generelt kraftige kjøttretter.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjonsteknikk med lang maserasjonstid.

Ca' della Scala Pianissimo Amarone della Valpolicella 2012, Italo Cescon



Italia, Friuli-Venezia Giulia
Rødvin

Varenr: 2154401
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Bottleneck
Pris: 310,00
Alkohol: 15,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 8,3 g/l
Syre: 2,2 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i noen år.

Råvarer:
60% Corvina, 10% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara

Karakteristikk:
Dyp mørkerød farge med lilla skjær. Moreller, kirsebær, plommer, krydder og tørket frukt i duften. Mørk, moden frukt med hint av røde bær på smak. Frisk og konsentrert.

Passer til:
Kraftige kjøttretter, stek, vilt, pepperstek og oster.

Vinifikasjon:
Gjæret på ståltank. Laget etter den klassiske Amarone-metoden.

Poggio al Casone, Castellani



Italia, Toscana
Rødvin

Varenr: 5465206
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Bottleneck
Pris: 399,90
Alkohol: 12,5%
Volum: 3,00 l
Sukker: 2,5 g/l
Syre: 5,5 g/l

Holdbarhet:
Bør ikke lagres

Råvarer:
Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

Karakteristikk:
Dyp rød. Aroma preget av røde bær, morell og krydder med innslag av fat. Preg av saftige røde bær, leskende med elegante taniner. Frisk og fast ettersmak.

Passer til:
Passer til rødt kjøtt, svin, pasta med smaksrike sauser samt vellagret ost.

Vinifikasjon:
Skånsom pressing av druene, temp.kontrollert gjæring i ståltanker, det benyttes kun naturlig gjær.

Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon 2015, Concha y Toro



Chile, Maipo
Rødvin

Råvarer:
100 % Cabernet Sauvignon

Varenr: 260501
Utvalg: Kategori 1
Importer: Concha Y Toro Norway
Pris: 109,90
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 2,2 g/l
Syre: 5,5 g/l

Karakteristikk:
Duft av solbær, plommer samt urter og vanilje. Fylldig smak av mørke bær, urter og vanilje med runde tanniner.

Passer til:
Rødt kjøtt, lam, grillet kjøtt og pasta.

Vinifikasjon:
70 % er lagret i åtte måneder på amerikanske eikefat.

Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon BiB 2015, Concha y Toro



Chile, Maipo
Rødvin

Råvarer:
100% Cabernet Sauvignon

Varenr: 9804306
Utvalg: Kategori 3
Importer: Concha Y Toro Norway
Pris: 376,90
Alkohol: 12,5%
Volum: 3,00 l
Sukker: 5,5 g/l
Syre: 2,0 g/l

Karakteristikk:
Duft av solbær, plommer samt urter og vanilje. Fylldig smak av mørke bær, urter og vanilje med runde tanniner.

Passer til:
Rødt kjøtt, lam, grillet kjøtt og pasta.

Vinifikasjon:
70% er lagret åtte måneder på amerikanske eikefat.



ENGELSTAD

Bottega Petalo Moscato Vino dell'Amore, BOTTEGA



Italia, Veneto
Musserende

Varenr: 125901
Utvalg: Kategori 5
Importer: Engelstad
Pris: 129,90
Alkohol: 6,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 80 g/l
Syre: 5,5 g/l

Holdbarhet:
Bør ikke lagres

Råvarer:
100% Moscato

Karakteristikk:
Strågul farge. Fruktig og behagelig aroma. Frisk og fyldig smak med hint av roser og honning.

Passer til:
Som aperitiff, til makaroner eller til desserter, som Valentin-gave eller når man skal feire noe romantisk.

Vinifikasjon:
Druene gjennomgår kald-maserasjon før vinifikasjon. Mosten separeres fra skallene og holdes kald for å unngå gjæring. Deretter tilsettes utvalgte gjærstoffer og musserende vin lages etter tankmetoden.

Bottega Petalo Prosecco, BOTTEGA



Italia, Veneto
Musserende

Varenr: 2230301
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 144,90
Alkohol: 11,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 17 g/l
Syre: 5,6 g/l

Holdbarhet:
Bør ikke lagres

Råvarer:
100% Glera

Karakteristikk:
Karakteristisk prosecco. Klar, frisk, fruktig og elegant med aroma av gule epler, Williams-pære, akasiablomst og liljekonvall. God munnfølelse, harmonisk, elegant og frisk.

Passer til:
Aperitiff.

Vinifikasjon:
Charmat-metoden

Trollgløgg, Zimmermann-Graeff & Müller



Tyskland, Øvrig Tysk
Rødvin

Varenr: 5481701
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 114,90
Alkohol: 12,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 80 g/l
Syre: 5 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar nå.

Råvarer:
Diverse Spanske Druer

Karakteristikk:
Rubinrød farge, med brunlig kant. Elegant duft av vanilje, kardemomme og appelsinskall. Hint av ingefær finnes også. Lang, kryddersøt ettersmak.

Passer til:
Nytes varm, ved ca. 62°C. Tilsett gjerne rosiner og mandler. Perfekt etter en tur på en kald vinterdag, som aperitiff før julematen eller foran peisen. Prøv den til pepperkaker eller krydderkake.

Vinifikasjon:
Vin blandet med krydder (vanilje, kardemomme, nellik, kanel, ingefær og appelsinskall).

Banfi Rivo al Poggio, Engelen Gabriel, Castello Banfi



Italia, Toscana
Rødvin

Varenr: 3769701
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 129,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 6 g/l
Syre: 5,40 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Råvarer:
Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Karakteristikk:
Intens rubinrød farge med lilla innslag. Fruktig bouquet med hint av friske bær, svsker, markjordbær og lakris. En bløt, rund og harmonisk vin som er lett å like. Behagelig i munnen og god lengde.

Passer til:
Alle julens måltider. Spesielt egnet til ribbe og kalkun, men går fint til pinnekjøtt.

Vinifikasjon:
Kort maserasjon. Vinen gjennomgår malolaktisk gjæring og lagres i en kort periode på små fat. Vinen er klar for salg tidlig vår etter innhøstning.



ENGELSTAD

Uncle Zin Appass. Zinfandel 2014, MGM Mondo del Vino



Italia, Puglia
Rødvin

Varenr: 5481601
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 150,00
Alkohol: 14,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 12 g/l
Syre: 5,05 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i 2 år.

Råvarer:
100% Zinfandel (Primitivo)

Karakteristikk:
Fargen er intens rød med aroma av tørkede plummer og mørk sjokolade. Dette er en kraftig vin som smaker mye.

Passer til:
Ovnstekt og grillet kjøtt samt smaksrike oster.

Vinifikasjon:
Druene lagres i 4 uker i et temperaturkontrollert kammer der den særegne smaken og aromaene utvikler seg.

Château Les Alberts, Vignobles Seignat Corazza



Frankrike, Bordeaux
Rødvin

Varenr: 6803801
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 175,90
Alkohol: 0,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: <2 g/l
Syre: 3,12 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i noen år.

Råvarer:
90% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc

Karakteristikk:
Mørk rubinrød farge. Elegant duft av røde frukter som solbær, kirsebær og modne bringebær. Hint av lakris og vanilje. Tørr med god fylde og balansert syre. Flott, rund smak av bjørnebær. Lang, krydret ettersmak.

Passer til:
Lyst kjøtt som and og kalkun, til en saftig entrecôte og til lam og ost.

Vinifikasjon:
Håndplukkede druer. Lang maserasjon og gjæring med naturlig gjær i ståltank. Malolaktisk gjæring. Lagret på bunfallet i 5-8 mndr før vinen tappes på flaske.

Ch. La Croix de Roche 2014, Louis Vialard



Frankrike, Bordeaux
Rødvin

Varenr: 6803701
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 179,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 0,1 g/l
Syre: 3,75 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.

Råvarer:
60% merlot, 15% Carmenere, 15% Petit Verdot, 10% malbec

Karakteristikk:
Mørk rubinrød farge. Fruktig duft av kirsebær, modne plummer og krydderier. Rund, medium fyldig vin, med elegant syre og bløte taniner. Lang vanilje og røkgig ettersmak.

Passer til:
Nydelig til rødt kjøtt, som lam og okse, samt til svinekjøtt.

Vinifikasjon:
Druene plukkes for hånd og vinifiseres separat. 15 dager maserasjon på tank, etterfulgt av gjæring på tank. 18 måneder lagring.

Closierie des Bories 2011, Nicolas Thienpont



Frankrike, Bordeaux
Rødvin

Varenr: 6803901
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 189,90
Alkohol: 14,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,5 g/l
Syre: 3,06 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.

Råvarer:
100% Merlot

Karakteristikk:
Mørk purpur rød farge, dyp kjærne. Duft av solbær, kirsebær, mineraler og litt lakris. Fyldig vin, balansert syre, modne taniner med lang saftig kremete ettersmak.

Passer til:
Nydelig til myke oster, retter av lam og okse.

Vinifikasjon:
Beskjæring av knopper, trimming av blader og "green harvesting" er vanlig for Closierie des Bories. Håndplukkede druer, gjæring foregår på temperatur-kontrollerte tanker. Ingen fatlagring.



ENGELSTAD

Paolo Scavino Barbera d'Alba Magnum 2015, Paolo Scavino



Italia, Piemonte
Rødvin

Varenr: 9650205
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 486,90
Alkohol: 13,5%
Volum: 1,50 l
Sukker: 0,2 g/l
Syre: 6,2 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 7 år.

Råvarer:
100% Barbera

Karakteristikk:
Dyp rød farge. Duft og smak av røde bær og roseblader. Rikt sammensatt og god struktur. Lang og fast ettersmak.

Passer til:
Passer godt til både rødt og hvitt kjøtt, fisk og til ost. Prøv den til Sushi!

Vinifikasjon:
Maserasjon og gjæring foregår i roterende tanker, mens malolaktisk gjæring foregår på fat.

Château Cissac 2012, Louis Vialard



Frankrike, Bordeaux
Rødvin

Varenr: 4364505
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 596,90
Alkohol: 12,5%
Volum: 1,50 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Holdbarhet:
Lagringspotensiale 12 - 15 år

Råvarer:
70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot

Karakteristikk:
Rik, rund og fyldig med dyp rød farge. Strukturerede tanniner og velbalansert smak av solbær, kirsebær, vanilje og tobakk.

Passer til:
Like deilig til lam og oksekjøtt som til pepperstek og entrecôte.

Vinifikasjon:
Temperaturkontrollert vinifikasjon foregår på eikefatene.

Banfi Brunello di Montalcino 2011, Castello Banfi



Italia, Toscana
Rødvin

Varenr: 3112605
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 839,90
Alkohol: 14,0%
Volum: 1,50 l
Sukker: 2,3 g/l
Syre: 5,2 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Råvarer:
100% Brunello (Sangiovese)

Karakteristikk:
Mørk rubinrød farge med nydelige aromaer av fiole, bringebær og modne druer. Innbydende, fruktig og kompleks bouquet. Fyldig og krydret smak. Bløte tanniner og lang ettersmak.

Passer til:
Perfekt til retter av oksekjøtt, kalv, and, parmaskinke, patéer, og ost.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon etter rødvinsmetoden. Maserasjonstiden er 10-12 dager ved 27-29°C i rustfrie ståltanker.

Bolla Amarone della Valpolicella 2009, Bolla



Italia, Veneto
Rødvin

Varenr: 9428105
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 955,00
Alkohol: 16,0%
Volum: 1,50 l
Sukker: 7 g/l
Syre: 5,5 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Råvarer:
70 % Corvina og Corvinone, 30 % andre druer typiske for regionen og vinen

Karakteristikk:
Mørk rubinrød farge med granattoner ytterst. Kompleks aroma med hint av sødme, rosin og kryddertoner. Rik og harmonisk. Elegant avslutning med smak av ristede mandler.

Passer til:
Som peiskos, til rødt kjøtt og vilt, til modne oster og smaksrike pastaretter.

Vinifikasjon:
De tørkede druene er klare for vinifikasjon i januar. Vanlig temperaturkontrollert gjæring.



ENGELSTAD

Alambre Moscatel de Setubal 10 YO, J. M. da Fonseca



Portugal, Setubal
Dessertvin

Varenr: 5447602
Utvalg: Kategori 2
Importer: Engelstad
Pris: 209,90
Alkohol: 18,0%
Volum: 0,50 l
Sukker: 105 g/l
Syre: 4,3 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Råvarer:
100% Muscatel de Setúbal

Karakteristikk:
Mørk gylden farge. Elegant søtlig duft av appelsinskall, fersken, nøtter, honning og fennikkel. Rik og søt smak med balansert syre og tørket frukt karakter. Lang, bløt ettersmak.

Passer til:
Nydelig som aperitif ved 10° C, eller som dessertvin ved 16° C. Flott til de fleste desserter, gjerne kaker med frukt, til nøtter, is krem, sjokoladekaker og crème brûlée.

Vinifikasjon:
Druene håndplukkes, krystes og gjæringen starter. Ved ca. 4% alkohol stoppes gjæringen ved å tilsette brandy eller nøytral sprit. Vinen overføres deretter til store, gamle fat hvor den lagres.

Kopke White 30 Years Old Port, Kopke / Sogevinus



Portugal, Douro
Dessertvin

Varenr: 6823602
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 639,90
Alkohol: 20,0%
Volum: 0,37 l
Sukker: 120 g/l
Syre: 1,4 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i 2 år.

Råvarer:
Donzelinho Branco, Malvasia Fino, Gouvei, Esgana Cão, Viosinho, Rabigato

Karakteristikk:
Dyp strågul farge. Elegant duft og smak av nøtter, tørkede fiken, krydder, sitron- og appelsinskall, samt noe eiketoner. Delikat, kompleks og silkemyk på smak, bløte tanniner og høy syre. Fantastisk lang ettersmak.

Passer til:
Nydelig alene som aperitif eller avec. Passer godt til foretter som Foie Gras, butterdeig med ost og kjøtt. Prøv den til sopprisotto og gratinerte kamskjell. Passer også godt til karamelliserte desserter samt til blåmuggost.

Vinifikasjon:
Vanlig portvinsproduksjon i ståltank. Gjæringen stoppes ved at nøytral brandy tilsettes.

Kopke Christmas Reserve, Kopke / Sogevinus



Portugal, Douro
Dessertvin

Varenr: 3513001
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 232,90
Alkohol: 19,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 99 g/l
Syre: 4,2 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.

Råvarer:
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Karakteristikk:
Mørk rubinrød farge med brun kant. Elegant og sjarmerende duft av visker, røde plommer og dadler. Frisk, ren og balansert syre. Fruktig vin med stor fylde. Lang elegant søtlig ettersmak.

Passer til:
Nydelig til kraftige oster, spesielt muggoster, sjokolade desserter og is.

Vinifikasjon:
Ruby Port er en blanding av yngre viner fra flere årganger. De fleste produsenter lagrer deres Ruby Reserve i 3 år, i store fat eller på ståltanker. Lagring på fat gir noe element av ønskelig oksidasjon, mens på tanker beholder vinen sin friske og fruktige kvalitet. Ruby Port filtreres før tapping, den blir ikke bedre med flaskelagring, har heller ikke bunnfall og trenger strengt tatt ikke dekantering

Kopke White 10 Year Old Port, Kopke / Sogevinus



Portugal, Douro
Dessertvin

Varenr: 6823301
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 399,90
Alkohol: 20,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 122 g/l
Syre: 1,4 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i 2 år.

Råvarer:
Donzelinho Branco, Malvasia Fino, Gouvei, Esgana Cão, Viosinho, Rabigato

Karakteristikk:
Mørk gylden farge, duft av tørkede frukter, honning, nøtter og eik. Elegant og kompleks med krydret smak, tørket aprikos og fiken. Balansert syre. Lang og intens ettersmak.

Passer til:
Flott til Mortadella - pølser laget av svinekjøtt, til fish & chips, kremete oster eller som aperitif.

Vinifikasjon:
Vanlig portvinsproduksjon i ståltank. Gjæringen stoppes ved at nøytral brandy tilsettes.

Kopke Colheita Port 1975 1975, Kopke / Sogevinus



Portugal, Douro
Dessertvin

Varenr: 4113201
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 802,90
Alkohol: 20,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 4,0 beaume g/l
Syre: 4,88 gr/l g/l

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i mange år.

Karakteristikk:

Ravgul farge. Duft av krydder, tørkede frukter, nøtter, honning, kakao og kaffe. Bløt og velbalansert.

Passer til:

Til klassikeren Stilton! Flott til desserter av sjokolade, nøtter og frukt. Server tawny-viner lett avkjølt.

Vinifikasjon:

Tradisjonell vinifikasjon for Vintage Port. Colheita blir liggende på fat helt til den tappes på flaske.

Kopke Colheita Port 1966 1966, Kopke / Sogevinus



Portugal, Douro
Dessertvin

Varenr: 3513101
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 1 483,90
Alkohol: 20,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 126,20 g/l
Syre: 5,93 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.

Råvarer:

Touriga National, Touriga Franca, Tinta Roriz

Karakteristikk:

Intens brun farge med mursteinsrød kjerne. Elegant duft av tørkede frukter, julekrydder og røktoner. Fylldig vin med høy syre, frisk, ren smak av plommer, fiken, dadler og vanilje. Lang og meget behagelig ettersmak.

Passer til:

Perfekt til sjokolade og frukt-desserter. Nydelig alene etter maten som en avec.

Vinifikasjon:

Tradisjonell vinifikasjon for Vintage Port. Colheita blir liggende på fat helt fram til den tappes på flaske.

Kopke Colheita Port 1957 1957, Kopke / Sogevinus



Portugal, Douro
Dessertvin

Varenr: 6823501
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 1 866,00
Alkohol: 20,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 141 g/l
Syre: 5,7 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar nå.

Råvarer:

Touriga National, Touriga Franca, Tinta Roriz

Karakteristikk:

Ravgul farge med lyse brungrønne nyanser. Kompleks og delikat duft av mandler, honning, appelsin og rosiner. Søt med høy syre. En fyldig vin. Elegant, lang og kremete ettersmak.

Passer til:

Perfekt til sjokolade og frukt-desserter, nøttebaserte kaker og ost. Nydelig alene etter maten som en avec.

Vinifikasjon:

Tradisjonell vinifikasjon for Vintage Port. Colheita blir liggende på fat helt fram til den tappes på flaske.

Kopke Colheita Multipack, 5 x 20 cl, Kopke / Sogevinus



Portugal, Douro
Dessertvin

Varenr: 6823408
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad
Pris: 849,90
Alkohol: 20,0%
Volum: 1,00 l
Sukker: 117,8 g/l
Syre: 4,64 g/l

Råvarer:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Passer til:

Nydelig til dessert, kaker, frukt og ost.

Dartigalongue Bas Armagnac XO, H. Dartigalongue & Fils



Frankrike, Armagnac
Brennevin

Råvarer:
100% Ugni Blanc

Varenr: 3031901
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad Spirits
Pris: 509,91
Alkohol: 40,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:
Klar mahogny farge. Duft av tørkede aprikoser, fiken, dadler, honning og noe krydder. Tørr, god fylde med markante aromaer av sjokolade, kaffe og julekrydder. Balansert alkohol med lang og varm ettersmak.

Holdbarhet:
Lagringspotensiale 30 - 40 år

Dartigalongue Bas Armagnac 1977, H. Dartigalongue & Fils



Frankrike, Armagnac
Brennevin

Råvarer:
Ugni Blanc

Varenr: 3103005
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad Spirits
Pris: 1 699,91
Alkohol: 40,0%
Volum: 1,50 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:
Klar, mørk ravgul mot mahogny farge. Duft av vanilje, kaffe, cedertre, kanel, tørket aprikos og ingefær. Fløyelsmyk, kompleks og subtil. Noe sitruskall og en tørr skarpheit i anslaget. Lang ettersmak.

Passer til:
Armagnac er på mange måter lik cognac, og de to brukes omtrent på samme måte.

Vinifikasjon:
Dobbeltdestillert i pot stills.

Holdbarhet:
Lagringspotensiale 15 - 20 år

De Luze VSOP Fine Champagne, Cognac De Luze



Frankrike, Cognac
Brennevin

Råvarer:
90% Ugni Blanc/Folle Blanche/Colombard., 10% Juracon Blanc/Semillon/ Sauvignon Blanc.

Varenr: 791601
Utvalg: Kategori 4
Importer: Engelstad Spirits
Pris: 409,91
Alkohol: 40,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:
Mørk rav/gylden farge. Duft av roseblader, kanel, kandisert frukt, sjokolade, vanilje og lakris. Smak og farge er helt naturlige, det er ikke tilsatt karamell.

Passer til:
Flott som avec.

De Luze XO Très Vieille Réserve Supérieur, Cognac De Luze



Frankrike, Cognac
Brennevin

Råvarer:
100% Ugni Blanc

Varenr: 791501
Utvalg: Kategori 4
Importer: Engelstad Spirits
Pris: 549,91
Alkohol: 40,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:
Fin og gylden, klar farge. Deilig duft av blomster som jasmin og iris. Smak av modne fiken, kandisert appelsin og plommer, samt et lite preg av mynte, kanel og sigar. Lang ettersmak.

Passer til:
Avec, men også til sjokoladedessert, eller en god sigar.

De Luze XO Fine Champagne DECANTER & GIFT BOX, Cognac De Luze



Frankrike, Cognac
Brennevin

Råvarer:
100% Ugni Blanc

Varenr: 9389301
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad Spirits
Pris: 899,91
Alkohol: 40,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:
Dyp gulbrun. God fylde. Tiltalende aroma preget av vanilje, lys sjokolade og julekrydder, hint av pære.
Ettersmak med god lengde.

Passer til:
Nytes i tulipanglass alene eller som følge til vellagrede oster og desserter.

Vinifikasjon:
Tradisjonell fremstillingsmetode. Ufiltrert og uten tilsatt karamell.

J. Dupont XO, Maison Boinaud



Frankrike, Cognac
Brennevin

Varenr: 3399501
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad Spirits
Pris: 1 600,00
Alkohol: 40,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

De Luze Multipack, 5 x 20 cl, Cognac De Luze



Frankrike, Cognac
Brennevin

Råvarer:
Ugni Blanc 100%

Varenr: 3403908
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad Spirits
Pris: 899,91
Alkohol: 40,0%
Volum: 1,00 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Vinifikasjon:
Tradisjonell dobbeltdestillasjon i alambic, modnet i franske eikefat før blanding og tapping.

Country Lane, De Kuyper



Nederland, Ukjent
Brennevin

Karakteristikk:
Rund deilig smak og kremet konsistens. Country Lane har en liten snert av whisky-smak.

Varenr: 678001
Utvalg: Kategori 3
Importer: Engelstad Spirits
Pris: 199,91
Alkohol: 17,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Passer til:
En deilig kremlikør som smaker godt både i kaffen og ved siden av. Server gjerne med en isbit.

Warninks Advocaat, De Kuyper



Nederland, Ukjent
Brennevin

Varenr: 25101
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad Spirits
Pris: 209,91
Alkohol: 17,2%
Volum: 0,70 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:
Tett lysegul farge, - som eggedosis!

Passer til:
Serveres over et par isbiter i et likørglass. Passer supert som saus over vanligeis og varme bjørnebær! Bruk den gjerne i cocktails, som f.eks. denne: 1 del Warninks Advocaat - 1 del frisk lime. Toppes med Sprite og serveres med isbiter.

A. H. Riise XO Reserve Rum, A. H. Riise Rum



Karibia, Ukjent
Brennevin

Varenr: 1793401
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad Spirits
Pris: 599,91
Alkohol: 40,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:
Mørk gyllen farge. Duft av rom og appelsin. Smak av rom, appelsin, mango, pasjonsfrukt og brunt sukker.

Passer til:
Avec.

Vinifikasjon:
Blendet for hånd fra et utvalg romdestillater, noen er opptil 20 år gamle.

A. H. Riise XO Christmas Rum, A. H. Riise Rum



Karibia, Ukjent
Brennevin

Varenr: 1793501
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad Spirits
Pris: 649,91
Alkohol: 40,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:
Mørk gyllenbrun farge. Duft av rom, appelsin, krydder, melasse. Smak av nellik, kanel, appelsin, rom, melasse og sukker.

Passer til:
Avec.

Vinifikasjon:
Blendet for hånd fra et utvalg romdestillater, noen er opptil 20 år gamle.

A.H. Riise XO Reserve Sauternes Cask Rum, A. H. Riise Rum



Karibia, Ukjent
Brennevin

Varenr: 3826301
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad Spirits
Pris: 699,91
Alkohol: 42,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: 15,0 g/l. g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:
Klar gylden farge med oransje toner. Søt, fruktig duft med hint av aprikos, fersken og druer. Smak av honning, aprikos og fersken med hint av vanilje og rosin i ettersmaken.

Passer til:
Aperitiff.

Vinifikasjon:
Destillert. Blendet for hånd fra flere forskjellige rom-destillater, noen er opptil 20 år gamle.

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

A. H. Riise Non Plus Ultra Rum, A. H. Riise Rum



Karibia, Ukjent
Brennevin

Varenr: 1793601
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad Spirits
Pris: 1 099,91
Alkohol: 42,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

Mørk mahognibrun farge. Krydret aroma med hint av melasse, eik, tobakk og appelsin. Fruktig smak med hint av sedertre, eik, vanilje, karamell, sherry og appelsin.

Passer til:

Avec.

Vinifikasjon:

Blendet for hånd av Master Distiller som personlig velger hvert fat som skal inngå i det ferdige produktet.

Jose Cuervo Reserva de la Familia Extra Añejo, Jose Cuervo



Mexico, Tequila
Brennevin

Varenr: 3216201
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Engelstad Spirits
Pris: 1 499,92
Alkohol: 38,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

Dyp gylden farge med svært aromatiske og fløyelsmyke toner som minner om brandy og whisky.

Passer til:

Serveres optimalt sett i et "snifter" eller tulipan-glass. Passer til meget eksklusive cocktails, som avec eller til en god sigar.

Lothlend Blended Scotch Whisky, Inver House Distillers



Skottland, Ukjent
Brennevin

Varenr: 5463801
Utvalg: Testutvalg
Importer: Engelstad Spirits
Pris: 459,90
Alkohol: 40,0%
Volum: 1,00 l
Sukker: 0 g/l
Syre: <1 g/l

Råvarer:

Bygg

Karakteristikk:

Middels dyp gyllenbrun. Lett krydret duft. Krydret smak med hint av honning. Smaken følger duftinntrykket. Det er en ren blended whisky, hvor de første smakene er sødmepreget. Det er toner av honning, rosiner og citrus. Ettersmaken og munnfølelsen utvikler seg så til å bære preg av litt mer krydrede toner, med hint av hvitt pepper, og et lett røkt malt preg.

Passer til:

Mikses i drinker.

Holdbarhet:
Konsumklar.

Vinifikasjon:

Tradisjonell whisky-produksjon.

Bushmills, The Old Bushmills Distillery Co Ltd



Irland, Ukjent
Brennevin

Varenr: 1464801
Utvalg: Kategori 5
Importer: Engelstad Spirits
Pris: 369,92
Alkohol: 40,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

Dufter lett og fruktig med kryddertoner og hint av vanilje og crème brûlée. Varm på tungen med hint av søt honning. Ettersmaken er crisp og frisk med et hint av krydder.

Passer til:

Nytes enten for seg selv, med isbiter eller i din favorittdrink.

Vinifikasjon:

Lufttørket byggmalt gjør at Bushmills ikke smaker av røyk som andre whiskeyer ofte gjør. Kornet males til grovt mel og blir blandet med vann til en søt vørter. Deretter tilsettes gjær som setter igang alkoholgjæringen. Her når blandingen ca. 8% alkohol. I neste steg kokes blandingen i kobberkar for å skille alkoholen og smakene fra vannet i tre omganger; trippeldestillering. Lagres deretter på eiketønner i minst tre år. Til slutt blendes det ferdige produktet for deretter og tappes på flaske.

Champagne Française Bedel 2005, Champagne Francoise Bedel & Fils



Frankrike, Champagne
Champagne

Råvarer:
60% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Varenr: 9819101
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Eurowine
Pris: 399,90
Alkohol: 12,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,65 g/l
Syre: 5,35 g/l

Karakteristikk:

Passer til:
Perfekt til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

Vinifikasjon:
Fermentert på en blanding av ståltanker og eikefat. Kun delvis malolaktisk gjæring. 25% av basevinen fermentert på fat.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Giol Prosecco Spumante 2015, Azienda Agricola Giol



Italia, Veneto
Musserende

Råvarer:
100% Glera

Varenr: 1572901
Utvalg: Kategori 5
Importer: Eurowine
Pris: 126,90
Alkohol: 11,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 7,0 g/l
Syre: 5,70 g/l

Karakteristikk:

Frisk og fruktig smak med preg av sitrus, gule epler og noe gule plommer, samt noe våt stein. Crispy med mellomstore bobler, lav/ingen sødme og medium syre. God balanse og medium til lang finish.

Passer til:
Utmerket som aperitif, til kos og enkel mat som reker og tapas.

Vinifikasjon:
Økologisk produksjon i moderne anlegg med bruk av temperaturkontrollerte ståltanker.

Holdbarhet:
Konsumklar nå.

Giol Prosecco Spago 2015, Azienda Agricola Giol



Italia, Veneto
Musserende

Råvarer:
100 % Prosecco

Varenr: 5690301
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Eurowine
Pris: 129,91
Alkohol: 11,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 7,0 g/l
Syre: 5,70 g/l

Karakteristikk:

Lys, blek nesten hvit farge. Frisk og tiltalende nese med distinkt sitrus- og limepreg, epler, melon og florale toptoner. Anslaget er friskt og fruktig. Tørr, konsentrert med lang finish.

Passer til:
Utmerket som aperitif, til kos og enkel mat som reker og små italienske retter.

Vinifikasjon:
Økologisk produksjon i et moderne anlegg. Bruk av temperaturkontrollerte ståltanker.

Holdbarhet:
Konsumklar nå.

Fratelli Berlucchi Casa delle Colonne Brut Franciacorta Riserva 2009, Azienda Agricola Fratelli Berlucchi



Italia, Lombardia
Musserende

Råvarer:
90% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Varenr: 3817701
Utvalg: Kategori 4
Importer: Eurowine
Pris: 199,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 7 g/l
Syre: 6,7 g/l

Karakteristikk:

Middels dyp grønnngul. Sval aroma preget av modent eple, blomst og krydder, hint av smør, nøtt og fat. Kremet og fint utviklet. Ettersmak med god lengde og innslag av kjeks. Små delikate bobler.

Passer til:
Aperitif men passer også utmerket også gjennom hele måltidet.
Prøv også til rike retter av fisk og skalldyr. Eller til sommerens spekeemat.

Vinifikasjon:
40% av grunnvinen ble fatgjæret. Annengangsgjæring på flaske

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Hattingley Valley Blanc de Blancs 2011, Hattingley Valley



Storbritannia, N/A
Musserende

Råvarer:
100% Chardonnay

Varenr: 3477301
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Eurowine
Pris: 365,00
Alkohol: 12,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 9 g/l
Syre: 9,6 g/l

Karakteristikk:
Middels dyp gyllen. Nyansert aroma preget av grønne epler, sitrus, autolyse med hint av mineraler. Noe utviklet, kremet og saftig. Konsentrert og frisk.

Passer til:
Aperitiff, fisk, skalldyr og retter med hvitt kjøtt.

Vinifikasjon:
Tradisjonell metode med annengangsgjæring på flaske. 10% av vinen er fatfermentert på gamle fat fra Burgund. Ingen malolaktisk gjæring.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Carl Loewen Alte Reben Riesling 2015, Weingut Carl Loewen



Tyskland, Mosel
Hvitvin

Råvarer:
100% Riesling

Varenr: 4828701
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Eurowine
Pris: 179,90
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 10,2 g/l
Syre: 8,3 g/l

Karakteristikk:
Klar lys gyllen, grønnskjær. Aroma av steinfrukt, sitrus og mineraler. Sunn, moden frukt. Konsentrert og frisk.

Passer til:
Passer til rike retter av fisk og skalldyr eller til retter med lyst kjøtt.
Eventuelt til retter fra det asiatiske kjøkkenet.

Vinifikasjon:
100 dagers spontafermentering på gamle fat

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

Movia Rebula 2014, Movia



Slovenia, N/A
Hvitvin

Råvarer:
100% Ribolla

Varenr: 3849601
Utvalg: Tilleggsutvalg
Importer: Eurowine
Pris: 230,00
Alkohol: 12,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,5 g/l
Syre: 5,8 g/l

Karakteristikk:
Dyp gyllen. Aroma mot steinfrukt, nøtter, mandler med hint av fat og salt. Tørr, frisk og kompleks.

Passer til:
Passer til rike fiskeretter og lyst kjøtt.

Vinifikasjon:
Druene høstes sent og for hånd. Tar maks 2 timer fra innhøstning til gjæringen starter. Naturgjæres på store tanker. Resten av gjæringen finner sted på barrique hvor vinen blir liggende urørt.
Ingen svovel eller konserveringsmidler før flaskene tappes. Slik sikres en naturlig stabil vin med mulighet for lang lagring. ufiltrert.

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.

Movia Lunar 2008, Movia



Slovenia, N/A
Hvitvin

Råvarer:
100% Chardonnay

Varenr: 3849701
Utvalg: Tilleggsutvalg
Importer: Eurowine
Pris: 300,00
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 0,6 g/l
Syre: 5,10 g/l

Karakteristikk:
Medium gyllen. Uklar. Aroma mot sitronskall, eple, agurk, mineraler og noe oksidativt. Kompleks og lang.

Passer til:
Rike retter av lyst kjøtt og fisk.

Vinifikasjon:
Druene høstes sent og for hånd. Tar maks 2 timer fra innhøstning til gjæringen starter. Naturgjæres på store tanker.
Druetilkler tas vekk for hånd, og druene blir deretter plassert på nye eikefat med et spesielt lokk. Fermenteringen starter av seg selv.
9 mnd senere og under fullmåne «free-faller» vinen ned i flasker uten bruk av svovel eller filtrering.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Clotilde Davenne Chablis Grand Cru Bougros 2013, Clotilde Davenne



Frankrike, Burgund
Hvitvin

Råvarer:
100% Chardonnay

Varenr: 1427601
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Eurowine
Pris: 549,90
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,50 g/l
Syre: 7,50 g/l

Karakteristikk:
Middels dyp grønn gul farge. Aroma av sitrus, lime, eple og mineraler. Saftig og litt utviklet, preg av modne frukter. Lang, frisk avslutning.

Passer til:
Retter av hvit fisk eller skalldyr, spesielt østers og kamskjell. Vinen kan med fordel dekanteres 1 - 2 timer før bruk.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Vinifikasjon:
Håndplukkede druer. Vinifisert med naturlig gjær på ståltank.

Marqués de Nombrevilla Garnacha 2015, Bodegas San Alejandro



Spania, Calatayud
Rødvin

Råvarer:
100% Garnacha

Varenr: 9768401
Utvalg: Kategori 1
Importer: Eurowine
Pris: 106,90
Alkohol: 14,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,2 g/l
Syre: 4,8 g/l

Karakteristikk:
Ganske mørk rød farge. Aroma og smak preget av solbær, bjørnebær, noe krekling samt bringebær. Noe krydder og hint av lakris. Middels fyldig med godt integrerte tanniner. Velbalansert med lang, god finish.

Passer til:
Det meste av rødt kjøtt, spesielt lam eller rike gryteretter.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i noen år.

Vinifikasjon:
All vinifikasjon på temperaturkontrollerte ståltanker, gjæring ved lav temperatur i ca. 3 uker.

Château Dudon 2007, Château Dudon



Frankrike, Bordeaux
Rødvin

Råvarer:
40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Varenr: 857701
Utvalg: Kategori 3
Importer: Eurowine
Pris: 155,00
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,3 g/l
Syre: 3,22 g/l

Karakteristikk:
Dyp rubinrød farge. Åpen, men med kompleks nese. Aromabildet preges av sunn og ren moden frukt mot solbær, bjørnebær og plommer. Elegant anslag med godt integrerte tanniner. Elegant og typeriktig.

Passer til:
Det meste av rødt kjøtt og vilt, men egner seg spesielt godt til rustikke franske retter / gryter.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i noen år.

Vinifikasjon:
Kun naturgjær benyttes. Tradisjonell vinifisering på sement. Skallmaserasjon i 18 - 24 dager.

Ioppa Ghemme 2006 2006, Azienda Vitivinicola F.lli Ioppa



Italia, Piemonte
Rødvin

Råvarer:
85% Nebbiolo, 15% Vespolina

Varenr: 161801
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Eurowine
Pris: 199,90
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1 g/l
Syre: 5,5 g/l

Karakteristikk:
Medium rubinrød. Røde bær og frukter, med noe lær og roser. Tørr, middels tanniner og syre. Lang ettersmak.

Passer til:
Utmerket til rødt kjøtt, vilt og braisererte kjøtt.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Vinifikasjon:
Kun naturgjær benyttes. Gjæres på temperaturkontrollerte ståltanker i 12-15 dager.

Movia Modri Pinot Noir 2010, Movia



Slovenia, N/A
Rødvin

Råvarer:
100% Pinot Nero

Varenr: 3849801
Utvalg: Tilleggsutvalg
Importer: Eurowine
Pris: 300,00
Alkohol: 12,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 2,5 g/l
Syre: 5,40 g/l

Karakteristikk:
Middels dyp rød, murstein. Sunn moden frukt med preg av bringebær og markjordbær som viser noe utvikling. Slank, elegant og kompleks.

Passer til:
Retter med sopp, rødt kjøtt, vilt og andebryst

Vinifikasjon:
Druene høstes sent og for hånd. Tar maks 2 timer fra innhøstning til gjæringen starter. Naturgjæres på store tanker. Resten av gjæringen finner sted på barrique hvor vinen blir liggende urørt. Ingen svovel eller konserveringsmidler før flaskene tappes. Slik sikres en naturlig

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Domaine de Saint Siffrein Châteauneuf du Pape 2013, Domaine de Saint Siffrein



Frankrike, Rhône Sør
Rødvin

Råvarer:
60% Grenache, 17% Syrah, 18% Mourvèdre, 5% Cinsault

Varenr: 5717301
Utvalg: Kategori 4
Importer: Eurowine
Pris: 349,70
Alkohol: 14,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 0,1 g/l g/l
Syre: 4,6 g/l g/l

Karakteristikk:
Dyp rød farge. Sval og fokusert aroma av mørke bær, tørket frukt og krydder over innslag av fat, lakris og kaffe. Fast og rik, preg av mørke bær, tørket frukt og krydder, hint av lær og urter, god lengde.

Passer til:
Vilt, retter av rødt kjøtt, men etter vår mening aller best til kraftige gryteretter

Vinifikasjon:
Druematerialet blir delvis avstillet og forsiktig presset før de gjæres på store sementkar 18 til 24 dager. Det benyttes pumping-over.

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

Francois Villard Juvet Cornas 2014, Francois Villard



Frankrike, Rhône Nord
Rødvin

Råvarer:
100% Syrah

Varenr: 2877501
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Eurowine
Pris: 389,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,5 g/l
Syre: 4,7 g/l

Karakteristikk:
Tett, dyp rød farge. Mørke bær mot bjørnebær og animalske undertoner med hint av pepper og røyk. Ung og saftig med preg av mørke bær og krydder. Lang avslutning. Druetypisk, med god lengde og kompleksitet.

Passer til:
Småvilt / vilt / lam / kraftige kjøttretter.

Holdbarhet:
Lagringspotensiale 12 - 15 år

Francois Villard Côte Rôtie le Gallet Blanc 2013, Francois Villard



Frankrike, Rhône Nord
Rødvin

Råvarer:
99% Syrah, 1% Viognier

Varenr: 115501
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Eurowine
Pris: 429,90
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,5 g/l
Syre: 4,97 g/l

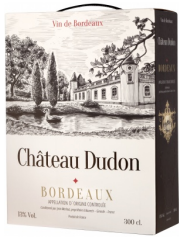
Karakteristikk:
Tett, dyp rød farge. Mørke bær mot bjørnebær og animalske undertoner. Ung og saftig med preg av mørke bær og krydder.

Passer til:
Småvilt / vilt / lam / kraftige kjøttretter

Vinifikasjon:
Druene høstes for hånd. 50% av klasene fermenteres hele, og fermenteringen tar 14 dager med bruk av naturlig gjær i åpne kar.

Holdbarhet:
Lagringspotensiale 15 - 20 år

Château Dudon BiB 2015, Château Dudon



Frankrike, Bordeaux
Rødvin

Varenr: 1846206
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Eurowine
Pris: 439,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 3,00 l
Sukker: Under 2 g/l
Syre: 6,76 g/l

Holdbarhet:
Bør ikke lagres.

Råvarer:
80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Karakteristikk:
Dyp rubinrød. Moden frukt mot solbær med hint av ceder, treverk og lær. Slank, frisk og konsentrert.

Passer til:
Det meste av rødt kjøtt og vilt, men egner seg spesielt godt til rustikke franske retter / gryter.

Vinifikasjon:
Kun naturgjær. Tradisjonell vinifikasjon i temperaturkontrollerte ståltanker. Skallmasserasjon 18 dager.

Alfred Gratien Brut Classique, Champagne Alfred Gratien



Frankrike, Champagne
Champagne

Varenr: 4211901
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Henkell & Co
Pris: 359,00
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 10,0 g/l
Syre: 6,0 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til
10 år.

Råvarer:
46% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 24% Pinot Noir

Karakteristikk:
Lys gul.
Aroma preget av sitrus, epler, nøtter, toast og mineraler.
Fruktig anslag med sitruspreg, fyldig og frisk med en tørr mineralisk avslutning. Kompleks og lang finish.

Passer til:
Passer som aperitiff, til retter med sjømat og lyst kjøtt
Nytt design

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon. 100% fatfermentert i 228L eikefat, ingen malolaktisk gjæring

Mionetto Treviso Prosecco Brut 20cl og 150cl, Mionetto



Italia, Veneto
Musserende

Varenr: 3935704
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Henkell & Co
Pris: 45,00
Alkohol: 11,0%
Volum: 0,20 l
Sukker: 11 g/l
Syre: 6 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Råvarer:
100% Glera

Karakteristikk:
Lys strågul.
Ung, fruktig og umiddelbar, preg av pære og sitrus.
Ren og aromatisk, preg av pære, epler og sitrus, hint av urter.

Passer til:
Aperitiff, Antipasti, Fisk og Skalldyr
150cl magnum flaske varenr. 1279805, pris 249,90

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen, annengangsgjæring i et lukket tanksystem

Chapel Hill Chardonnay Brut, Chapel Hill



Ungarn, Dunántúl
Musserende

Varenr: 1394701
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Henkell & Co
Pris: 109,00
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 11 g/l
Syre: 6,5 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Råvarer:
100% Chardonnay

Karakteristikk:
Lys strågul farge.
Ung epleaktig fruktighet med hint av sitrus.
Behagelige bobler med en fin frisk avslutning.

Passer til:
Aperitiff, Fisk og Skalldyr

Vinifikasjon:
Ståltank, flaskemodnet 4 måneder før salg.

Valdizze Prosecco Frizzante, Mionetto



Italia, Veneto
Musserende

Varenr: 659601
Utvalg: Kategori 3
Importer: Henkell & Co
Pris: 116,90
Alkohol: 11,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 15 g/l
Syre: 6 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Råvarer:
100% Glera

Karakteristikk:
Lys grønnngul.
Lett aromatisk med streif av epler og sitrus.
Ren og umiddelbar stil, streif av epler og sitrus, perlende.

Passer til:
Aperitiff, Antipasti, Fisk og Skalldyr
Produktet er også tilgjengelig på KVARTPALL

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen, annengangsgjæring i et lukket tanksystem

Mionetto Treviso Prosecco Brut, Mionetto



Italia, Veneto
Musserende

Råvarer:
100% Glera

Varenr: 1279801
Utvalg: Kategori 6
Importer: Henkell & Co
Pris: 119,90
Alkohol: 11,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 11 g/l
Syre: 6 g/l

Karakteristikk:
Lys strågul.
Ung, fruktig og umiddelbar, preg av pære og sitrus.
Ren og aromatisk, preg av pære, eple og sitrus, hint av urter.

Passer til:
Aperitiff, Antipasti, Fisk og Skalldyr
Produktet er også tilgjengelig på KVARTPALL

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen, annengangsgjæring i et lukket tanksystem

Fürst von Metternich Riesling Sekt Trocken, Fürst von Metternich Sektkellerei



Tyskland, Rheingau
Musserende

Råvarer:
100% Riesling

Varenr: 3758501
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Henkell & Co
Pris: 129,00
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 24 g/l
Syre: 7 g/l

Karakteristikk:
Lys gul med grønnskjær.
Aroma preget av sitrus, mandarin, fersken.
Fruktig med fint preg av sitrus og en balansert frisk avslutning.

Passer til:
Aperitiff, sushi og annen sjømat, gjerne med asiatiske smaker

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen, kaldfermentert, annengangsgjæring i et lukket tanksystem

Mionetto Rive di Santo Stefano Valdobbiadene Prosecco Superiore 2015, Mionetto



Italia, Veneto
Musserende

Råvarer:
100% Glera

Varenr: 1807601
Utvalg: Kategori 6
Importer: Henkell & Co
Pris: 139,90
Alkohol: 11,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 7 g/l
Syre: 6 g/l

Karakteristikk:
Lys grønn gul.
Ung, fint kremet og frisk, innslag av sitrus, eple, blomst og urter.
Litt dropsaktig aroma med preg av sitrus, urter og blomst.

Passer til:
Aperitiff, Antipasti, Fisk og Skalldyr

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen, annengangsgjæring i et lukket tanksystem

Fürst von Metternich Riesling Sekt Brut 2014, Fürst von Metternich Sektkellerei



Tyskland, Rheingau
Musserende

Råvarer:
100% Riesling, fra enkeltvinmark på Schloss Johannisberg, flaskene er nummerert, kun 8.000 fl. produsert

Varenr: 6817301
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Henkell & Co
Pris: 199,90
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 11 g/l
Syre: 7 g/l

Karakteristikk:
Lys strågul.
Aroma preget av sitrus, mandarin, fersken. Hint av kjeks.
Tørr. Kremet og frisk med preg av sitrusfrukt, mineraler og urter.

Passer til:
Super til julemat som pinnekjøtt og ribbe. Aperitiff, til retter med sjømat og lyst kjøtt.
Nyhetslansering i November

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

Vinifikasjon:
Tradisjonell metode med annengangsgjæring i flasken, modnet 9 md. på bunnfallet.

Alfred Gratien Brut Millésimé 2000, Champagne Alfred Gratien



Frankrike, Champagne
Musserende

Råvarer:
64% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 11% Pinot Meunier

Varenr: 1607901
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Henkell & Co
Pris: 599,00
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 8,5 g/l
Syre: 6,1 g/l

Karakteristikk:
Lys gyllengul.
Mineraler, voks og rik moden sitrusfrukt på duft.
Konsentrert og utviklet fruktighet med innslag av moden sitrus og steinfrukt. En lang, syrlig utgang

Passer til:
Aperitiff, til retter med sjømat, lyst kjøtt, lammefilet

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon. Fatfermentert i 228L eikefat, ingen malolaktisk gjæring. Vinen ligger på fat ca. 5 måneder. Flaskemodning med naturkork min. 6-7 år

Chapel Hill Riesling Sauvignon Blanc 3L BiB 2015, Chapel Hill



Ungarn, Dunántúl
Hvitvin

Råvarer:
70% Riesling, 30% Sauvignon Blanc

Varenr: 1192106
Utvalg: Kategori 1
Importer: Henkell & Co
Pris: 369,90
Alkohol: 11,5%
Volum: 3,00 l
Sukker: 20 g/l
Syre: 6 g/l

Karakteristikk:
Middels dyp strågul. Aroma med preg av sitrus, eple, urter og litt tropefrukt. Ren og umiddelbar, preg av sitrus, eple og litt urter

Passer til:
Aperitiff, Fisk og Skalldyr gjerne med asiatiske smaker
Ny årgang

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Vinifikasjon:
Temperaturkontrollert gjæring i ståltanker. Vinen er ikke fatlagret.

50° Rheingau Riesling Trocken 3L BiB 2015, JWG Johannisberger Weinvertrieb



Tyskland, Rheingau
Hvitvin

Råvarer:
100% Riesling

Varenr: 9765206
Utvalg: Kategori 6
Importer: Henkell & Co
Pris: 409,90
Alkohol: 12,0%
Volum: 3,00 l
Sukker: 8,6 g/l
Syre: 7,9 g/l

Karakteristikk:
Middels dyp strågul.
Aroma med preg av blomst, eple og sitrus.
Ung, frisk og litt syrlig stil, innslag av sitrus og eple.

Passer til:
Super til julemat som ribbe og pinnekjøtt. Aperitiff, asiatisk mat, fisk og skalldyr
Nyhetslansering i November

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Vinifikasjon:
Gjæring i ståltanker. Vinen ligger på bunnfall i 3 måneder.

Kuemmerling 50cl, Kuemmerling KG



Tyskland, Øvrig Tysk
Brennevin

Råvarer:
Utvalgte naturlige urter og ren sprit.

Varenr: 4001602
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Henkell & Co
Pris: 227,00
Alkohol: 35,0%
Volum: 0,50 l
Sukker: 178 g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:
Mørk gyllenbrun.
Aroma med innslag av urter, krydder, sjokolade, sitrus og nøtter. En søtlig, urtepreget bitter med god fylde.
Godt balansert og med en moderat bitter avslutning.

Passer til:
Utmerket som avec, men også som følge til øl. Serveres avkjølt.
Tilgjengelig i 3-Pack 3x2cl, varenr. 4001608, pris 66kr

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Vinifikasjon:
Kuemmerling er utelukkende basert på naturlige urter, og er kategorisert som en «halv-bitter».

Champagne Marcel Pierre Brut 75 cl, Champagne GH Martel



Frankrike, Champagne
Champagne

Råvarer:
Pinot Noir 60%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 10%

Varenr: 125301
Utvalg: Kategori 6
Importer: Interbrands Norge
Pris: 239,90
Alkohol: 12,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 10 g/l
Syre: 6 g/l

Karakteristikk:
Aroma med fint preg av eple, sitrus og litt kjeks. Frisk og eplepreget, innslag av sitrus og mineraler.

Passer til:
Apertiff Skalldyr Fisk

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen før annengangsgjæring i flasken

Gluhwein Glöet 75 cl, N/A



Spania, N/A
Musserende

Råvarer:
Tempranillo 60 %, Garnacha 40 %

Varenr: 5422801
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Interbrands Norge
Pris: 139,90
Alkohol: 11,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 45 g/l
Syre: 5,8 g/l

Karakteristikk:
Overraskende nok viste det seg at utviklingen av Glöet skulle bli svært vanskelig. Vanligvis serveres gløgg varmt, men nå skulle de varme krydderne servers kaldt!
Utfordringen var at flere av krydderne smakte bittert i munnen ved lav temperatur. En lang og vanskelig prosess var å finne den delikate balansen mellom det bitre og det søte, en delikat smak av jul.

GLÖET har aroma av kanel, ingefær, appelsin, jordbær og sitron. Muntre bobler med smak av frisk appelsin og søte krydder. Ettersmak av k

M.P Elizabeth Cellar Aged Sem 75 cl 2009, N/A



Australia, N/A
Hvitvin

Råvarer:
Semillon 100%

Varenr: 4364601
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Interbrands Norge
Pris: 189,90
Alkohol: 10,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 3,1 g/l
Syre: 5,8 g/l

Karakteristikk:
nesen er litt utviklet, dyp og fint fokusert. Preg av moden frukt, sitrus, honning, voks og nøtter. i munnen er den frisk og saftig, preg av moden frukt og sitrus. Ettersmak med god lengde og fasthet.

Vinifikasjon:
Håndplukkede druer som knuses lett og juicen får renne fritt uten pressing, gjæret temperaturkontrollert i ståltanker.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Grevinnen og Hovmesterens Rød 75 cl, Teanum



Italia, Puglia
Rødvin

Råvarer:
Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%

Varenr: 650401
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Interbrands Norge
Pris: 134,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 6,2 g/l
Syre: 5,5 g/l

Karakteristikk:
Lukt: Mørke bær og frukt. Smak: Solmodne røde bær med god fylde og bløte tanniner. Fast og vedvarende ettersmak.

Stonewood Pinot Noir 75 cl, N/A



USA, California
Rødvin

Varenr: 5468701
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Interbrands Norge
Pris: 139,90
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 4,5 g/l
Syre: 6,1 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Råvarer:
100 % Pinot Noir

Karakteristikk:
Klassisk duft av kirsebær og bringebær, hint av urter. Toner av bringebær og kirsebær, myk avslutning.

Passer til:
Fugel, lettere retter

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon på temperaturkontrollerte ståltanker.

Tommasi Rafael Valp Clas 75 cl 2014, Tommasi



Italia, Veneto
Rødvin

Varenr: 621801
Utvalg: Kategori 6
Importer: Interbrands Norge
Pris: 179,90
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 4,7 g/l
Syre: 5,6 g/l

Råvarer:
Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5%

Karakteristikk:
Rafaël vinmarken ligger i det historiske området Valpolicella Classico. Kombinasjonen av grundig håndverk og den gamle ærverdige vinmarken Rafaël skapes denne vinen. Vinen lagres 12 måneder på slavonske eikfat (65hl), og oppnår dermed Superiore klassifikasjonen.

Tommasi Ripasso Valp Clas 75 cl 2014, Tommasi



Italia, Veneto
Rødvin

Varenr: 4176601
Utvalg: Kategori 2
Importer: Interbrands Norge
Pris: 209,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 3,5 g/l
Syre: 5,8 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.

Råvarer:
Corvina 70 %, Rondinella 20 %, Molinara 10 %

Karakteristikk:
Lukter av røde og mørke bær, litt blomst og tørket frukt, hint av fat. Smaken er bløt og lett sødmefull, preg av røde bær og tørket frukt, hint av bittert. Finnes óg på magnumflaske.

Passer til:
Lyst kjøtt Lam og sau Svinekjøtt

Tommasi Amarone Valp Clas 75 cl 2012, Tommasi



Italia, Veneto
Rødvin

Varenr: 629901
Utvalg: Kategori 5
Importer: Interbrands Norge
Pris: 369,90
Alkohol: 15,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 6,8 g/l
Syre: 5,1 g/l

Råvarer:
Corvina 50%, Rondinella 30%, Corvinone 15%, Molinara 5%

Karakteristikk:
3 års lagring på Slavonsk eik. Intens rubinfarget, med varm moden duft. Smaken er kompleks og kraftig, med toner av tørkede druer. Elegant med lang ettersmak. Finnes som magnum og 500 cl.

Passer til:
Drikkes til kraftige kjøttretter; grillmat, stek og vilt. Praktfull til pinnekjøtt og lagret ost.

Cassese Brunello di Montal 75 cl 2011, Tommasi



Italia, Toscana
Rødvin

Varenr: 5400901
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Interbrands Norge
Pris: 399,90
Alkohol: 14,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,7 g/l
Syre: 5,8 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 6 år.

Råvarer:
Sangiovese Grosso 100 %

Karakteristikk:
Tradisjonell vinifikasjon med 25 dager på temperaturkontrollert ståltanker. 3 års lagring på Slavonske eikefat og deretter 4 måneder på flasker før salg.

Rubinrød mot en moden dyp rødfarge. Ren duft med intense aromaer av frukt og krydder. Flott struktur, elegant og balansert. Kraftig vin med myke tanniner og en kompleks frukt- og kryddersmak.

Tommasi Amarone Ca' Florian 75 cl 2008, Tommasi



Italia, Veneto
Rødvin

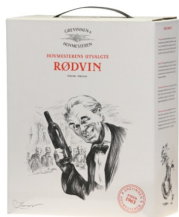
Varenr: 951701
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Interbrands Norge
Pris: 599,90
Alkohol: 15,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 4,4 g/l g/l
Syre: 5,4 g/l g/l

Råvarer:
Corvina 75%, Rondinella 10%, Corvinone 15%

Karakteristikk:
4 års fatlagring. Strukturt vin med dyp rubinrød farge. Kompleks og elegant duft, med rik aroma av sorte bær, hint av rød frukt, balsamico og en krydret nyanse med hint av mørk sjokolade. Svært fyldig og elegant vin. Alkoholen er perfekt integrert med myke tanniner, noe som gir vinen en behagelig lang ettersmak.

Passer til:
Passer flott til langsomt kokt mat som lam, storfe og storfilt. Gjerne til grillet mat og ost. En utmerket meditativ vin.

Grevinnen og Hovmesterens BIB 300cl, Teanum



Italia, Puglia
Rødvin

Varenr: 5469006
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Interbrands Norge
Pris: 399,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 3,00 l
Sukker: 6,2 g/l
Syre: 5,5 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Råvarer:
50% Cabernet Sauvignon , 50% Merlot

Karakteristikk:
Dyp mørkerød. Mørke bær og frukt. Fyldig med god fruktighet og lang avslutning.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjonsprosess med fermentering på temperaturkontrollerte ståltanker.

Malus Danica Icewine 20 cl 2013, Cold Hand Winery



Danmark, N/A
Dessertvin

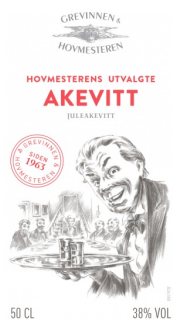
Varenr: 2095804
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Interbrands Norge
Pris: 189,90
Alkohol: 12,0%
Volum: 0,20 l
Sukker: 210 g/l
Syre: 19 g/l

Råvarer:
6 Typer Eple. Ingrid Marie, Cox Orange, Filippa, M

Karakteristikk:
Gylden ravgul farge.
Tydelige toner av eple, hint av tropisk frukt og appelsin.
Fantastisk konsentrasjon av eple, balansert sødme og syre.

Passer til:
Dette er en flott og annerledes vin som brukes til til dessert, kaker og frukt, fantastisk til modne oster.

Grevinnen&Hovmesteren Akevitt 50cl, Saturnus



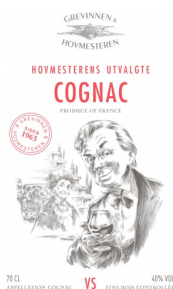
Sverige, N/A
Brennevin

Varenr: 1699902
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Interbrands Norge
Pris: 299,90
Alkohol: 38,0%
Volum: 0,50 l
Sukker: 3 g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

Svært rent destillat med duft og smak av karve, anis og fenikkel. Middels fylde og bløt munnfølelse. Behagelig akevitt.

Grevinnen&Hovmesterens Cognac 70 cl, Cognac Leyrat



Frankrike, Cognac
Brennevin

Varenr: 1697001
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Interbrands Norge
Pris: 459,90
Alkohol: 40,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: 8 g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

Lukt:Tiltalende preg av sitrus, blomst og litt vanilje.Smak:Sval, livlig og fokusert, lett krydret. God fylde.

Cognac Leyrat XO Elite 70 cl, N/A



Frankrike, Cognac Tradisjonell
Brennevin

Varenr: 5468801
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Interbrands Norge
Pris: 1 249,90
Alkohol: 40,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: 6 g/l
Syre: g/l

Råvarer:

100 % Ugni Blanc

Karakteristikk:

XO Elite ? erketypisk konjakk fra Fine Bois porteføljen hos COGNAC LEYRAT
Førsteintrykket; en kraftig robust duft av lær og bakt stenfrukt. XO Elite åpner opp en intens krydret duft av varm kanel, en miks av smuldret bakt pai, nærmest krydder av tørket fersken og en fremhevet fatstruktur.

Passer til:

Avec

Holdbarhet:

Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Anthor Berg Liqueur 70 cl, United Drinks



Danmark, N/A
Brennevin

Varenr: 6818301
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Interbrands Norge
Pris: 279,90
Alkohol: 17,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: 214 g/l
Syre: g/l

Karakteristikk:

Anthor Berg kremlikør har sitt opphav fra den ikoniske Danske marsipansjokoladen Antohn Berg. Her er Jamaica Rom og kremfløte forent til en fyldig kremlikør med smak av marsipan, mørk sjokolade og fløte.

Passer til:

Servertes til avec, dessert, kake og frukt.

Holdbarhet:

Konsumklar nå

O'Mara Irish Cream 75 cl,



Irland, N/A
Brennevin

Varenr: 5910401
Utvalg: Kategori 6
Importer: Interbrands Norge
Pris: 150,00
Alkohol: 13,9%
Volum: 0,75 l
Sukker: 212 g/l
Syre: g/l

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Karakteristikk:

Aroma med preg av fløte og sjokolade, hint av kaffe og kokos. Søt og tyktflytende drikk med preg av fløte og sjokolade, middels fylde.

Passer til:

Avec, dessert

Albino Armani Moscato 75 cl, Albino Armani



Italia, N/A
Musserende

Varenr: 3990601
Utvalg:
Importer: Mjödur
Pris: 119,90
Alkohol: 7,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 85,0 g/l
Syre: 5,0 g/l

Råvarer:
Moscato 100%

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen før annengangsgjæring i et lukket tanksystem (cuve close).



Cape Grove Fairtrade Moscato, 75 cl 2015, Home of Origin Wine



Sør-Afrika, Western Cape
Hvitvin

Varenr: 3825201
Utvalg: Kategori 2
Importer: Origin Nordic
Pris: 84,90
Alkohol: 5,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 80 g/l
Syre: 6,5 g/l

Råvarer:
Moscato D Àlexandrie

Karakteristikk:
Perfume-like fragrance with some complex with rich peach, apricot and floral nose supported, light-bodied, lower alcohol and dazzling fruit-forward palate with sweetness are balance by a good fresh acidity.

Passer til:
En ideell kandidat for aperitiffer, brunsj, ost og dessert

Vinifikasjon:
Handpicked when sugar levels at optimal levels.
Partially Fermented, Stopped Fermentation by sterile filtration and low temperatures. Slight fining with bentonite before cold stabilization.

Amicone Rosso Veneto IGT 75 cl 2013, Cant. di Ora



Italia, Veneto
Rødvin

Råvarer:
Corvina 80% , Rondinella 15%, Molinara 5%

Varenr: 5472401
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Pulcher
Pris: 149,90
Alkohol: 14,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 13,7 g/l
Syre: 5,4 g/l

Vinifikasjon:
Vinifikasjon med bl.a. tørking av druene, lang maserasjon og langsom gjæring. Lgret i eikefat før tapping

Amarone Valpolicella Classico 75 cl 2008, Corte San Benedetto



Italia, Veneto
Rødvin

Råvarer:
Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 20%

Varenr: 3453701
Utvalg:
Importer: Pulcher
Pris: 449,90
Alkohol: 16,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 6,0 g/l
Syre: 5,1 g/l

Vinifikasjon:
Vinifikasjon med bl.a. tørking av druene, lang maserasjon og langsom gjæring, 36 md. lagring i eikefat før tapping og ytterligere modning.

Icono Selection Especial 200 cl BIB, Anecoop-La Viña



Spania, Valencia
Rødvin

Råvarer:
Cabernet Sauvignon 50%, Tempranillo 40%, Shiraz 10%

Varenr: 374606
Utvalg:
Importer: Pulcher
Pris: 259,90
Alkohol: 14,0%
Volum: 2,00 l
Sukker: 8,0 g/l
Syre: 6,0 g/l

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon i temperaturkontrollerte ståltanker, 2 md. fatlagring før tapping.

Marques de las Cuevas BIB 300 cl, Anecoop-La Viña



Spania, Valencia
Rødvin

Råvarer:
Tempranillo 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Varenr: 2842606
Utvalg:
Importer: Pulcher
Pris: 349,90
Alkohol: 13,5%
Volum: 3,00 l
Sukker: 8,0 g/l
Syre: 5,5 g/l

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjonsteknikk i temperaturkontrollerte ståltanker.

Domaine J. Laurens Brut 2014, N/A



Frankrike, N/A
Musserende

Råvarer:
Pinot Noir, Chenin Blanc, Chardonnay, Mauzac

Varenr: 5219701
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Sommelier
Pris: 155,00
Alkohol: 12,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 8 g/l
Syre: 5.1 g/l

Karakteristikk:
Frisk og kremet, innslag av røde bær og sitrus, hint av mineraler i ettersmaken.

Passer til:
Aperitif, sjømat,

Vinifikasjon:
Vinen er laget iht tradisjonell metode og lagringen er på flaske 15 måneder.

Holdbarhet:
Drikkes nå. 1-2 års lagring

Deux Roches Macon-Villages 2015, N/A



Frankrike, Burgund
Hvitvin

Råvarer:
100% Chardonnay

Varenr: 9107401
Utvalg: Kategori 4
Importer: Sommelier
Pris: 169,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1 g/l
Syre: 6.8 g/l

Karakteristikk:
Aroma med fint preg av moden frukt, gult eple og sitrus, innslag av urter og nøtt. Mineralsk og delikate smørtoner.

Passer til:
Sjømat, kremete supper,

Holdbarhet:
Drikkes nå. 2-3 års lagring.

Pouilly Fuissé Vieilles Vignes 2014, Collovray & Terrier



Frankrike, Burgund
Hvitvin

Råvarer:
Chardonnay

Varenr: 9195901
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Sommelier
Pris: 259,00
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 2,2 g pr/l g/l
Syre: 4,4 g pr/l g/l

Karakteristikk:
Vinstokkene er mellom 60 og 90 år gamle, vinmarkene er sør-øst vendt og har en ideell beliggenhet ved fjellet Vergisson og ved Pouilly, Solutré og Fuissé landsbyer. Mye eleganse i denne vinen. Duften uttrykker en mineralisk kompleksitet og god fruktighet. Smaken er balansert, strukturert og med intens ettersmak.

Passer til:
skalldyr, grillet fisk, lyst kjøtt med kremsaus, geitost

Amore Assoluto, 75 cl 2015, N/A



Italia, Veneto
Rødvin

Råvarer:
Corvina, Nero d'Avola

Varenr: 5406701
Utvalg:
Importer: Sommelier
Pris: 134,90
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 7 g/l
Syre: 5.6 g/l

Karakteristikk:
Fruktig med preg av plommer og kirsebær og et hint av bringebær.

Passer til:
Nytes alene eller i lag med kjøttretter, men også klassisk italiensk mat som Pizza og Pasta.

Vinifikasjon:
Økologisk. Lagret i ståltank.

Holdbarhet:
Drikkes nå.

Savuto Rosso Calabria 2014, Odoardi



Italia, N/A
Rødvin

Varenr: 172601
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Sommelier
Pris: 139,00
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Råvarer:
Gaglioppo , Nielluccio , Magliocco , Greco Nero, Sangiovese

Karakteristikk:
Vinen Savuto har fått god omtale og Vinforum mener at det er en lenge etterlengtet vin, fra det som er den beste produsenten fra den vestlige del av regionen. Duften har toner av mørke bær, krydder og trøffel. Smaken er kraftig og frisk og med bløte tanniner, behagelig tørr ettersmak.

Passer til:
mange typer kjøttretter

Antiche Terre Ripasso, 75 cl 2014, N/A



Italia, Veneto
Rødvin

Varenr: 5220001
Utvalg: Kategori 1
Importer: Sommelier
Pris: 154,90
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 5 g/l
Syre: 5 g/l

Råvarer:
Corvinone , Corvina, Rondinella

Karakteristikk:
Aroma preget av røde og mørke bær, innslag av tørket frukt, svale urter og hint av vanije.

Passer til:
Pasta, Svin, Oster og Storfe.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon etter ripasso-metoden som innebærer bl.a. at ferdig vin legges på restene etter amaroneproduksjonen for en annengangsgjæring i 10 dager. Fatlagret i ca. 14 md. før tapping.

Holdbarhet:
Drikkes nå. 1 til 2 år lagring.

Alléno & Chapoutier Crozes-Hermitage 2012, Alléno & Chapoutier



Frankrike, Rhône Nord
Rødvin

Varenr: 802801
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Sommelier
Pris: 169,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Råvarer:
Syrah

Karakteristikk:
Druene til denne vinen kommer fra en bratt granittholdig vinmark i byen Gervans i Crozes-Hermitage. Vinen er tett med animalske toner, sort pepper, røkt kjøtt og mørke bær. God fylde og ganske saftig, balansert syre med en pen lengde.

Passer til:
fabelaktig til viltretter, for eks reinsdyr med kremet soppsaus.

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.

Altrovino 2013, 75 cl 2014, Duemani



Italia, Toscana
Rødvin

Varenr: 3679301
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Sommelier
Pris: 329,90
Alkohol: 14,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 2.2 g/l
Syre: 5.9 g/l

Råvarer:
50% Cab Franc, 50% Merlot

Karakteristikk:
Intens duft av bjørnebær, rips og krydder. Rund og kompleks, modne tanniner, balansert.

Passer til:
Lam og sau, Ost, Storfe, Storfilt

Vinifikasjon:
Biodynamisk jordbruk, Demeter-sertifisering siden 2004. Alt arbeid med jord, vinranker og druer er gjort for hånd. Gjæret i sementkar og modnet i store eikefat

Holdbarhet:
Drikkes nå. 5-8 års lagring

Antiche Terre Amarone MAGNUM 2013, N/A



Italia, Veneto
Rødvin

Varenr: 9941305
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Sommelier
Pris: 499,90
Alkohol: 15,0%
Volum: 1,50 l
Sukker: 2,8 g/l
Syre: 6,1 g/l

Råvarer:
35%Corvina , 30% Corvinone , 35% Rondinella

Karakteristikk:
Myk, fløyelsaktig og fyldig. Vedvarende ettersmak.

Passer til:
Storfe, Vilt, Oster.

Vinifikasjon:
Druene tørkes til 65% av vekt før gjæring i 20 dager. Malolaktisk gjæring på ståltank før 18 mnd på barriques

Holdbarhet:
Drikkes nå. 1-2 års lagring



Lanson Black Label Brut, Champagne Lanson



Frankrike, Champagne
Champagne

Råvarer:
50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

Varenr: 89101
Utvalg: Kategori 6
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 389,90
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 10 g/l
Syre: 5,4 g/l

Karakteristikk:
Strågul. Behagelige aromaer av modne epler, sitrus og toast. Frisk, fruktig og fyldig champagne med lang ettersmak. Tørr.

Passer til:
Som aperitiff, til fisk, skalldyr, sushi, lyst kjøtt og koldtbord.

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

Prüm Graacher Himmelreich Riesling Spätlese 2015, Weingut S.A. Prüm



Tyskland, Mosel
Hvitvin

Råvarer:
100% Riesling

Varenr: 376901
Utvalg: Kategori 5
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 175,90
Alkohol: 7,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 56,1 g/l
Syre: 8,1 g/l

Karakteristikk:
Strågul farge med grønn kant. Mineralpreget fruktig aroma med fremtredende preg av eple og pære. Frisk og fruktig med fin fylde og elementer av honning. Flott balanse mellom syre og sødme.

Passer til:
Som aperitiff, til kalde retter eller til desserter.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon.

Holdbarhet:
0-3 år

Merry Christmas Gran Appasso 2015, Femar Vini



Italia, Puglia
Rødvin

Karakteristikk:
Fyldig med preg av mørke bær, plommer, krydder og hint av sjokolade. Fruktig og lang avslutning.

Varenr: 5472601
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 129,90
Alkohol: 14,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 14 g/l
Syre: 6,2 g/l

Passer til:
Ovnsbakt og grillet kjøtt samt smaksrike oster. Velegnet til julemat som ribbe, medisterkaker og pinnekjøtt.

Vinifikasjon:
Tradisjonell.

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Allegrini Valpolicella Classico 2015, Allegrini



Italia, Veneto
Rødvin

Råvarer:
65% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 5% Molinara

Varenr: 5506601
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 139,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 3,7 g/l
Syre: 5,35 g/l

Karakteristikk:
Rubinrød farge med lilla kant. Fruktig aroma med tydelig preg av kirsebær og hint av pepper og urter. I munnen får du en frisk, fruktig og livlig vin med elementer av kirsebær og kryddertoner.

Passer til:
Antipasti, supper, pastaretter, fisk, lyst kjøtt og lettere grillmat. Super til juletorsken og ribba!

Vinifikasjon:
Druene høstes manuelt i september. Etter forsiktig pressing følger en ni dagers temperaturkontrollert gjæringsprosess. Deretter oppbevares vinen på ståltanker i fem måneder før tapping på flaske. Etter tapping hviler vinen to måneder på flaske før lansering.



Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo 2014, Fontanafredda



Italia, Piemonte
Rødvin

Råvarer:
100% Nebbiolo

Varenr: 2049801
Utvalg: Kategori 3
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 150,00
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 3,5 g/l
Syre: 5,75 g/l

Karakteristikk:
Tett, rubinrød farge. Aromaer av bjørnebær, modne plommer, tobakk og fioler og et lett innslag av eik. Smaken er saftig og fyldig og vinen har en lang, fløyelsmyk ettersmak.

Passer til:
Utmerket til retter av rødt kjøtt, vilt og ost.

Vinifikasjon:
Tradisjonell gjæring i temperaturkontrollerte ståltanker.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.

Allegrini La Grola 2013, Allegrini



Italia, Veneto
Rødvin

Råvarer:
90% Corvina Veronese, 10% Oseleta

Varenr: 5506301
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 200,00
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 3,2 g/l
Syre: 5,7 g/l

Karakteristikk:
Dyp rubinrød farge. Delikat bouquet med elementer av kirsebær, ville bær, einer, tobakk og kaffe. En elegant og kompleks vin med stor konsentrasjon, delikat fruktpreg og meget god lengde.

Passer til:
Rødt kjøtt, lam og modne oster.

Vinifikasjon:
Druene høstes manuelt i slutten av september. Etter forsiktig pressing følger 15 dagers temperaturkontrollert gjæring før malolaktisk gjæring i barriques.

Holdbarhet:
Lagringspotensiale 10 - 12 år.

Borgogno NO NAME 2012, Borgogno dal 1761



Italia, Piemonte
Rødvin

Råvarer:
100% Nebbiolo

Varenr: 701401
Utvalg: Kategori 6
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 280,00
Alkohol: 14,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 0,4 g/l
Syre: 5,0 g/l

Karakteristikk:
Lys rubinrød og mursteinsrød kant. Delikate florale aromaer i nesen med et hint av tjære. Fyldig og lett sylrlig vin med god frukt i munnen, pen lengde og stram og tørr avslutning. En typeriktig Barolo!

Passer til:
Okse, kalv, lam og vilt, eller til villsvin som er vanlig i Piemonte. Prøv den også til modne oster som parmesan.

Vinifikasjon:
Produksjonen er fri for kjemikalier. 12 dagers temperaturkontrollert (22-29° C) gjæring da «hatten» trykkes ned for hånd. Så pumpes den over og gjennomgår malolaktisk gjæring i ca 15 dager.

Holdbarhet:
Lagringspotensiale 10 - 12 år.

Epicuro Italian Zinfandel BiB 2015, Femar Vini



Italia, Puglia
Rødvin

Råvarer:
100% Primitivo

Varenr: 700206
Utvalg: Testutvalg
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 425,00
Alkohol: 13,0%
Volum: 3,00 l
Sukker: 11,4 g/l
Syre: 5,5 g/l

Karakteristikk:
Dyp rød farge med fiolett kant. Herlig aroma av plommer og bjørnebær, med hint av krydder. En rik og velbalansert vin med bærpreg og krydder i smaken. Lang ettersmak.

Passer til:
Grillmat, rødt kjøtt, vilt, svin og oster.

Vinifikasjon:
Pneumatic pressing, maserasjon med skall og gjæring ved kontrollert temperatur i 25 dager.

Holdbarhet:
Bør ikke lagres



Borgogno Barbera d'Alba 2014, Borgogno dal 1761



Italia, Piemonte
Rødvin

Råvarer:
100% Barbera

Varenr: 1825407
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 935,00
Alkohol: 13,0%
Volum: 3,00 l
Sukker: 1,9 g/l
Syre: 7,2 g/l

Karakteristikk:
Dyp rubinrød farge. Frisk aroma med fremtredende preg av mørke bær, kirsebær og blomster. Saftig og syrlig vin med lekker frukt, flott balanse og lang ettersmak.

Passer til:
Ypperlig til de fleste retter av oksekjøtt og hamler fint opp med tomatbaserte sauser, sopp og blåmuggost. Utmerket også til skrei og hvitt kjøtt.

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon.

Cossart Gordon 5 Years Old Verdelho, Madeira Wine Company



Portugal, Madeira
Dessertvin

Råvarer:
100% Verdelho

Varenr: 1223402
Utvalg: Kategori 6
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 110,00
Alkohol: 19,0%
Volum: 0,37 l
Sukker: 70 g/l
Syre: 6 g/l

Karakteristikk:
Dyp gyllen farge. Intens og kompleks aroma med innslag av rosiner, tørket frukt og krydder. Fruktig og frisk med lang ettersmak.

Passer til:
Som aperitiff, til nøtter, supper, tapas og ost.

Vinifikasjon:
Temperaturkontrollert gjæring, før tilsetning av sprit (96%) som stopper gjæringsprosessen ved ønsket sødmegrad.

Blandys 10 Years Old Sercial, Madeira Wine Company



Portugal, Madeira
Dessertvin

Råvarer:
100% Sercial

Varenr: 1824902
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 249,90
Alkohol: 19,0%
Volum: 0,50 l
Sukker: 48 g/l
Syre: 7 g/l

Karakteristikk:
Middels dyp gyllenbrun. Kompleks aroma med fremtredende elementer av bitre tørket frukt, sitrus, mandler og hasselnøtt. Frisk og fruktig vin med meget god lengde.

Passer til:
Som aperitiff, til ristede mandler eller sjømat som sashimi og østers.

Vinifikasjon:
Temperaturkontrollert gjæring, før tilsetning av sprit (96%) som stopper gjæringsprosessen ved ønsket sødmegrad.

Blandys 10 Years Old Bual, Madeira Wine Company



Portugal, Madeira
Dessertvin

Råvarer:
100% Bual

Varenr: 1824802
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 249,90
Alkohol: 19,0%
Volum: 0,50 l
Sukker: 100 g/l
Syre: 7 g/l

Karakteristikk:
Ravgul farge med gyllen kant. Intens og kompleks aroma preget av fiken og svisker med innslag av mandel og karamell. Delikat og velbalansert vin med lang ettersmak.

Passer til:
Gåselever eller lagrede oster samt fruktcake og crème brûlée.

Vinifikasjon:
Temperaturkontrollert gjæring, før tilsetning av sprit (96%) som stopper gjæringsprosessen ved ønsket sødmegrad.



Graham's Late Bottled Vintage 2011, Symington Family Estates



Portugal, Douro
Dessertvin

Varenr: 20
Utvalg: Kategori 2
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 199,90
Alkohol: 20,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 101,5 g/l
Syre: 4,4 g/l

Holdbarhet:
0-4 år

Råvarer:
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão

Karakteristikk:
Dyp rød farge. Kompleks aroma av røde bær og eukalyptus med hint av mynte og krydder. Svært smaksrik og med fine nyanser av krydder og sjokolade. God lengde.

Passer til:
Sjokoladebaserte desserter, søte kaker, sjokolade og modne oster.

Vinifikasjon:
Druene gjærer med skallkontakt i 24-36 timer til vinen oppnår ca. 6% alkohol. Deretter overføres vinen til store eikefat og tilsettes klart druebrennevin (77%), slik at gjæringen stopper og vinen oppnår normal alkoholstyrke for portvin som er 20%.

Graham's 10 Years Old Tawny, Symington Family Estates



Portugal, Douro
Dessertvin

Varenr: 5482004
Utvalg: Kategori 2
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 79,90
Alkohol: 20,0%
Volum: 0,20 l
Sukker: 110 g/l
Syre: 4,5 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Råvarer:
25% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 20% Tinta Barroca, 15% Tinta Roriz, 15% Tinto Cão

Karakteristikk:
Gyllen brun farge. Fruktig aroma av valnøtt og moden frukt med elementer av honning og fiken. Rik og velbalansert med elegant ettersmak.

Passer til:
Dessert, kaker, frukt og ost. Uovertruffen til crème brûlée.

Vinifikasjon:
Druene gjærer med skallkontakt i 24-36 timer til vinen oppnår ca. 6% alkohol. Deretter overføres vinen til store eikefat og tilsettes klart druebrennevin (77%), slik at gjæringen stopper og vinen oppnår normal alkoholstyrke for portvin som er 20%.

Warre's Otima 20 Years Old Tawny, Symington Family Estates



Portugal, Douro
Dessertvin

Varenr: 5481802
Utvalg: Kategori 5
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 259,90
Alkohol: 20,0%
Volum: 0,50 l
Sukker: 108 g/l
Syre: 4,1 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Råvarer:
25% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 25% Tinta Barroca, 15% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão

Karakteristikk:
Kobberaktig farge. Fruktig aroma av valnøtt og moden frukt med innslag av honning. Rik og velbalansert med elegant ettersmak og god lengde.

Passer til:
Dessert, kaker, frukt og ost. Uovertruffen til crème brûlée og panna cotta.

Vinifikasjon:
Druene gjærer med skallkontakt i 24-36 timer til vinen oppnår ca. 6% alkohol. Deretter overføres vinen til store eikefat og tilsettes klart druebrennevin (77%), slik at gjæringen stopper og vinen oppnår normal alkoholstyrke for portvin som er 20%.

Cockburn's Special Reserve, Symington Family Estates



Portugal, Douro
Dessertvin

Varenr: 629001
Utvalg: Kategori 6
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 189,90
Alkohol: 20,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 107 g/l
Syre: 4,4 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

Råvarer:
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão

Karakteristikk:
Rubinrød farge. Ungdommelig, rik og konsentrert aroma med elementer av kirsebær, plommer og jordbær. Frisk, velbalansert og kompleks vin med god struktur og lang ettersmak.

Passer til:
Sjokolade, desserter basert på sjokolade eller nøtter, samt smaksrike oster.

Vinifikasjon:
Druene gjærer med skallkontakt i 24-36 timer til vinen oppnår ca. 6% alkohol. Deretter overføres vinen til store eikefat og tilsettes klart druebrennevin (77%), slik at gjæringen stopper og vinen oppnår normal alkoholstyrke for portvin som er 20%.



Smith Woodhouse Late Bottled Vintage 2003, Symington Family Estates



Portugal, Douro
Dessertvin

Varenr: 1109301
Utvalg: Kategori 5
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 275,00
Alkohol: 20,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 105,4 g/l
Syre: 4,2 g/l

Holdbarhet:
0-8 år

Råvarer:
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão

Karakteristikk:
Dyp rød farge med en svak bruntone. Sødmeaktig duft av krydder og modne bær. En middels fyldig portvin med god frukt og hint av pepper og sitrus. God lengde.

Passer til:
Passer som en ren kosevin, eller til desserter, sjokolade, nøtter, søte kaker og enkelte oster.

Vinifikasjon:
Druene gjærer med skallkontakt i 24-36 timer til vinen oppnår ca. 6% alkohol. Deretter overføres vinen til store eikefat og tilsettes klart druebrennevin (77%), slik at gjæringen stopper og vinen oppnår normal alkoholstyrke for portvin som er 20%.

Brillet Cognac Réserve Extra V.S.O.P. Single Cru, Maison Brillet



Frankrike, Cognac
Brennevin

Varenr: 4602701
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 489,90
Alkohol: 40,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Råvarer:
Ugni Blanc

Passer til:
Avec, eller over is med tonic.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon med 2 påfølgende destillasjoner. Brillet har alltid brukt god tid og små destillasjonsapparater, noe som gir ekstra høy kvalitet på destillatet.

Brillet Cognac Très Vieille Réserve X.O. 1er Grand Cru, Maison Brillet



Frankrike, Cognac
Brennevin

Varenr: 3202101
Utvalg: Kategori 4
Importer: Stenberg & Blom
Pris: 730,00
Alkohol: 40,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Råvarer:
Ugni Blanc

Karakteristikk:
Intens ravgul i farge med elegant og delikat smak av sitrusfrukt, vanilje, nøtter og frukt. Myk og balansert med lang ettersmak.

Passer til:
Nydelig avec.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon med 2 påfølgende destillasjoner. Brillet har alltid brukt god tid og små destillasjonsapparater, noe som gir ekstra høy kvalitet på destillatet.

Talking WINES

Kompis Barbera d'Alba 75 cl 2014, Azienda Agricola Giribaldi



Italia, Piemonte
Rødvin

Varenr: 5321401
Utvalg: Kategori 6
Importer: Talking WINES
Pris: 139,50
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,0 g/l
Syre: 4,8 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

Råvarer:
Barbera

Karakteristikk:
Utviklet, preg av røde bær og tørket frukt, frisk og fast ettersmak. Aroma med preg av røde bær og litt syltet frukt, hint av trekrydder.

Passer til:
Kylling, storfe og lam

Vinifikasjon:
Håndplukkede druer, gjæret temperaturkontrollert i ståltanker i 8-10 dager, 6 md. lagring i små eikeliggere (2500 ltr.) før tapping og 6 md. flaskemodning.

Viña Maipo Cabernet Sauvignon 2015, Viña Maipo



Chile, Central Valley
Rødvin

Råvarer:
85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Varenr: 4010801
Utvalg: Kategori 3
Importer: VCT Norway
Pris: 89,90
Alkohol: 11,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 6,44 g/l
Syre: 5,48 g/l

Karakteristikk:
En fruktig og bærpreget vin med duft og smak av solbær, blåbær og plomme.

Passer til:
Rødt kjøtt, kylling, svin og pizza.

Vinifikasjon:
Hånd- og maskinhøstet

Fetzer Valley Oaks Zinfandel 2014 2013, Fetzer



USA, California
Rødvin

Råvarer:
87% Zinfandel, 13% Petite Sirah

Varenr: 216601
Utvalg: Kategori 1
Importer: VCT Norway
Pris: 119,90
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 3,1 g/l
Syre: 5,8 g/l

Karakteristikk:
En slank og god Zinfandel med aroma preget av modne mørke bær, innslag av krydder, toner av lett brent tre i ettersmaken. Medium fylde, god balanse, behagelig i munnen.

Passer til:
Grillet lyst kjøtt, som kylling eller svin. Fungerer også til mat med noe krydder.

Vinifikasjon:
Lagret på amerikanske og franske eikefat i 10 måneder.

Canepa Classico BiB 2015, Viña Canepa



Chile, Maipo
Rødvin

Råvarer:
85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Varenr: 661406
Utvalg: Kategori 5
Importer: VCT Norway
Pris: 229,90
Alkohol: 11,5%
Volum: 2,00 l
Sukker: 6,5 g/l
Syre: 5,5 g/l

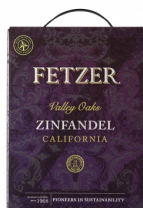
Karakteristikk:
Klar, ung rød. Aroma med preg av modne mørke bær, urter, lakris og litt røyk. Smak: Ren, fruktig og umiddelbar, preg av mørke bær og urter. Saftig og lett.

Passer til:
Lyst kjøtt, svin og storfe.

Vinifikasjon:
Tradisjonell metode. Ikke fat- og/eller flaskemodnet før salg.

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Fetzer Zinfandel BiB 2015, Fetzer



USA, California
Rødvin

Råvarer:
79% Zinfandel, 14% Petite Sirah, 4% Maxine Rouge, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot

Varenr: 6883506
Utvalg: Testutvalg
Importer: VCT Norway
Pris: 379,90
Alkohol: 12,5%
Volum: 3,00 l
Sukker: 4,0 g/l
Syre: 6,0 g/l

Karakteristikk:
Aroma preget av saftige moreller og bjørnebær, modne nyper, fine kryddertoner og hint av syltet ingefær. Fruktig anslag med tydelig smak av bjørnebær, moreller og nyper. Velbalansert med fin syre og behagelige tanniner. Ettersmak av muskat og sort pepper.

Passer til:
Passer perfekt til oksekjøtt og krydrede retter av svin, kylling og kalkun.

Vinifikasjon:
Lagret 4-8 måneder på franske og amerikanske eikefat.

Holdbarhet:
Konsumklar nå

VALDO Prosecco 37,5cl, VALDO



Italia, Veneto
Musserende

Råvarer:
Glera

Varenr: 3553402
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: VinAroma
Pris: 60,00
Alkohol: 11,0%
Volum: 0,37 l
Sukker: 14 g/l
Syre: 5,5 g/l

Karakteristikk:
Ung og frisk med fint preg av pære, gule modne epler og urter. Aromatisk fruktighet med preg av pære, moden eksotisk frukt og urter.

Passer til:
Perfekt som aperitiff, til skalldyr og fisk, kremet fisk og skalldyrssuppe, lette salater, sushi og oster som brie og mozzarella.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon i trykktanker (cuve close), 3 md. tankmodning

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Valdo Marca Oro Prosecco Sup. 75 cl, VALDO



Italia, Veneto
Musserende

Råvarer:
Glera

Varenr: 9309201
Utvalg: Kategori 5
Importer: VinAroma
Pris: 135,00
Alkohol: 11,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 14,5 g/l
Syre: 5,21 g/l

Karakteristikk:
Strågul farge med refleks av gull. Fruktig aroma med duft av gule epler, pære, acacia blomst og honning. Elegant og mild smak, myk kropp med en fruktig ettersmak og ekstra fine vedvarende bobler.

Passer til:
Perfekt som aperitiff, til skalldyr og fisk, kremet fisk og skalldyrssuppe, lette salater, sushi og oster som brie og mozzarella.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon i trykktanker (cuve close), 3 md. tankmodning

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Valdo Marca Oro Prececco Sup. 300 cl, VALDO



Italia, Veneto
Musserende

Råvarer:
Glera

Varenr: 9716907
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: VinAroma
Pris: 795,00
Alkohol: 11,0%
Volum: 3,00 l
Sukker: 14,5 g/l
Syre: 5,21 g/l

Karakteristikk:
Strågul farge med refleks av gull. Fruktig aroma med duft av gule epler, pære, acacia blomst og honning. Elegant og mild smak, myk kropp med en fruktig ettersmak og ekstra fine vedvarende bobler.

Passer til:
Perfekt som aperitiff, til skalldyr og fisk, kremet fisk og skalldyrssuppe, lette salater, sushi og oster som brie og mozzarella.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon i trykktanker (cuve close), 3 md. tankmodning

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Cesolina Garganega 2015, Vigna '800



Italia, Veneto
Hvitvin

Råvarer:
Garganega

Varenr: 5392701
Utvalg:
Importer: VinAroma
Pris: 139,00
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 2 g/l
Syre: 5 g/l

Karakteristikk:
Lys strågul. Smak av lyse frukter som epler, pære, honning og blomst. Delikat syre. Duft av lyse frukter som pære og epler.

Vinifikasjon:
Håndplukkede druer, skånsom pressing før temperaturkontrollert gjæring i ståltank.

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Cesolina Valpolicella Classico 2015, Vigna '800



Italia, Veneto
Rødvin

Råvarer:
Corvina, Rondinella, Molinara

Varenr: 9962001
Utvalg: Kategori 3
Importer: VinAroma
Pris: 139,50
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 5 g/l
Syre: 6 g/l

Karakteristikk:
Middels dyp rød. Ung, ren og umiddelbar, preg av røde bær og urter, frisk ettersmak. Sval aroma preget av røde bær, blomst og urter.

Passer til:
Kylling, Storfe og svin

Vinifikasjon:
Håndplukkede druer, skånsom pressing før temperaturkontrollert gjæring i ståltanker, lang maserasjonstid.

Holdbarhet:
Konsumklar nå/Kan ligge

Palladino Barbera d'Alba Superiore 2014, Azienda Vinicola Palladino



Italia, Piemonte
Rødvin

Råvarer:
Barbera

Varenr: 4462001
Utvalg: Kategori 2
Importer: VinAroma
Pris: 149,00
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1,5 g/l
Syre: 4,4 g/l

Karakteristikk:
Dyp rød. Litt utviklet. Preg av røde og mørke bær over urter og litt fat. Aroma med preg av modne mørke og røde bær, innslag av urter, mandel og fat.

Passer til:
Kylling, Storfe og svin

Vinifikasjon:
Temperaturkontrollert gjæring ved 26-28 °C i 18-20 dager. 12 md. lagring i store slavonske eikefat, 2 md. flaskemodning før salg.

Holdbarhet:
Konsumklar nå/Kan ligge

Tinazzi Ca' de Rocchi Montere Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2013, Tinazzi



Italia, Veneto
Rødvin

Råvarer:
Corvina, Rondinella, Molinara

Varenr: 5530401
Utvalg: Kategori 6
Importer: VinAroma
Pris: 185,00
Alkohol: 14,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 7 g/l
Syre: 5,8 g/l

Karakteristikk:
Dyp rød. Bløt og litt sødmefull stil, innslag av røde og mørke bær og fat med vanilje. Vaniljepreget aroma med innslag av røde og mørke bær, tørket frukt og urter.

Passer til:
Storfe, lam og småvilt

Vinifikasjon:
Skånsom pressing før temperaturkontrollert gjøring i ståltank. Lagres i 18 mnd på amerikansk og fransk eik før bottling.

Holdbarhet:
Konsumklar nå/Kan ligge

LXXIV Primitivo di Manduria 75 cl 2015, Tinazzi



Italia, Puglia
Rødvin

Råvarer:
Primitivo

Varenr: 1631101
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: VinAroma
Pris: 215,00
Alkohol: 14,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 5,9 g/l
Syre: 5,9 g/l

Karakteristikk:
Fløyelsmyk tekstur, tørr og krydret.

Passer til:
Lyst kjøtt, Storfe, Grillet kjøtt, Ost

Vinifikasjon:
Forsiktig pressing av druer etterfulgt av maserasjon og gjæring ved en kontrollert temperatur på 22-26 °C i 10-15 dager.

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

Palladino Nebbiolo d'Alba 75 cl 2014, Azienda Vinicola Palladino



Italia, Piemonte
Rødvin

Råvarer:
Nebbiolo

Varenr: 8001754
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: VinAroma
Pris: 239,00
Alkohol: 14,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1 g/l
Syre: 5,6 g/l

Karakteristikk:
Fin utviklet og balansert smak, preg av røde bær, urter og fat, fast ettersmak. Aromaer preget av røde bær og tørket frukt, innslag av tørket te, blomst og fat.

Passer til:
Storfe, lam og sau, ost, vilt

Vinifikasjon:
Tradisjonell temperaturkontrollert vinifikasjon, 12 mnd fatlagring før filtrering og tapping.

Holdbarhet:
Lagringspotensiale 10 - 12 år.

Giuseppe Campagnola Amarone 2012, Giuseppe Campagnola



Italia, Veneto
Rødvin

Råvarer:
Corvina, Rondinella, Molinara

Varenr: 299401
Utvalg: Kategori 6
Importer: VinAroma
Pris: 279,90
Alkohol: 15,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 7,4 g/l
Syre: 5,7 g/l

Karakteristikk:
Dyp rød. Bløt og moden, preg av mørke bær og tørket frukt. Fast og lett bitter ettersmak. Aroma preget av modne mørke og røde bær, innslag av tørket frukt og fat.

Passer til:
Storfe, lam og småvilt

Vinifikasjon:
Tradisjonell. 15 md. i eikefat deretter oppbevaring i ståltank i 24 md.

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Palladino Barolo Serralunga 75 cl 2011, Azienda Vinicola Palladino



Italia, Piemonte
Rødvin

Råvarer:
Nebbiolo

Varenr: 4934101
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: VinAroma
Pris: 325,00
Alkohol: 14,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 0,6 g/l
Syre: 5,8 g/l

Karakteristikk:
Granat rød farge med oransje undertoner. Intens aroma med hint av blomst og tørket frukt. Fylldig og rik vin med en lang ettersmak.

Passer til:
Anbefales til kjøttretter av storfe, lam, sau, småvilt, fugl og lagrede oster som Pecorini di grotta, Parmesan, Taleggio og Gorgonzola.

Holdbarhet:
Lagringspotensiale 20 - 30 år

Palladino Barolo Parafada 2011, Azienda Vinicola Palladino



Italia, Piemonte
Rødvin

Råvarer:
Nebbiolo

Varenr: 1987301
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: VinAroma
Pris: 399,00
Alkohol: 14,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1 g/l
Syre: 3 g/l

Karakteristikk:
Mursteinsrød. Kraftig og konsentrert, lakris og moden plomme. Tanninrik. Morell og kirsebær, jordlige aromaer og vanilje.

Passer til:
Ost, stovilt og storfe

Vinifikasjon:
Lagret 1 år på stort fransk-slavonsk fat etterfulgt av 1 år lagring i barrique, 50% på ny og 50% på gammel barrique.

Holdbarhet:
Konsumklar nå/Kan ligge

Palladino Barbera d'Alba Sup. 150 cl 2012, Azienda Vinicola Palladino



Italia, Piemonte
Rødvin

Råvarer:
Barbera 100%

Varenr: 1941705
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: VinAroma
Pris: 299,00
Alkohol: 13,5%
Volum: 1,50 l
Sukker: 1,5 g/l
Syre: 4,4 g/l

Karakteristikk:
Klar rubinrød farge. Innsmigrende nese som dufter av solmodne og saftige kirsebær, nøtter, skogbunn og urter. Lett parfymert med innslag av trevirke.
Bløt og tiltalende i munnen, middels fyldig med saftig og ren frukt. Tigher seg til med middels syre, finkornete tanniner og en lett bitter touch. God lengde. Dette er mye vin for pengene.

Passer til:
Anbefales også til rødt kjøtt, svinekjøtt, paste med kjøttsaus og harde oster.

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

Campagnola Recioto 50 cl 2013, Giuseppe Campagnola



Italia, Veneto
Dessertvin

Råvarer:
Corvina 50%, Rondinella 50%

Varenr: 3954702
Utvalg: Kategori 5
Importer: VinAroma
Pris: 199,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,50 l
Sukker: 138 g/l
Syre: 6,4 g/l

Karakteristikk:
Utviklet, rik og søt, preg av mørke bær, kaffe og krydder. Duft av sursøte mørke bær, streif av urter, kaffe og krydder.

Passer til:
Oster, kaker og mørk sjokolade.

Vinifikasjon:
Vinen er lagret på ståltank på i 10 måneder, deretter lagret på flasken i ytterligere 3 måneder før salg.

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

Château Grand-Housteau Crémant de Bordeaux Brut, Château Grand Housteau



Frankrike, Bordeaux
Musserende

Råvarer:
70% Semillon, 30% Muscadelle

Varenr: 865401
Utvalg: Kategori 3
Importer: Vinhuset NoFra
Pris: 135,00
Alkohol: 11,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 12,2 g/l
Syre: 4,74 g/l

Karakteristikk:
Gylden farge. Intense, smale og rette bobler. Floralsk med sitruspreg. Frisk og fruktig.

Passer til:
Aperitiff. Skalldyr og fisk.

Vinifikasjon:
Tradisjonell metode.

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Ch. Grand Housteau Crémant Rosé, Château Grand Housteau



Frankrike, Bordeaux
Musserende

Råvarer:
100% Cabernet

Varenr: 4329801
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Vinhuset NoFra
Pris: 139,90
Alkohol: 11,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 8 g/l
Syre: 4,74 g/l

Karakteristikk:
Klar lys rød farge. Fine vedvarende bobler. Kirsebær og røde frukter.

Passer til:
Aperitiff. Skalldyr og fisk.

Vinifikasjon:
Tradisjonell metode.

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Drappier Millesime d'exception 75 cl 2012, Michel Drappier



Frankrike, Champagne
Musserende

Råvarer:
Pinot Noir 65%, Chardonnay 35%

Varenr: 5951401
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Vinhuset NoFra
Pris: 389,90
Alkohol: 12,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 7 g/l g/l
Syre: 7,8 g/l g/l

Karakteristikk:
Lett, gylden farge. Delikate små bobler. Floralsk nese med hint av ferske mandler og frukter med hvitt kjøtt. Elegant. Vellykket kombinasjon av frukt, pære, og moden grapefrukt.

Passer til:
Aperitiff, breiflabb og hummer.

Vinifikasjon:
Tradisjonell metode.

Holdbarhet:
Lagringspotensiale 12 - 15 år

Château Guiraud Sauternes 37,5 cl 2010, Château Guiraud



Frankrike, Bordeaux
Hvitvin

Råvarer:
Sémillon 65%, Sauvignon Blanc 35%

Varenr: 477202
Utvalg: Kategori 4
Importer: Vinhuset NoFra
Pris: 249,90
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,37 l
Sukker: 76 g/l
Syre: 6,66 g/l

Karakteristikk:
Nydelig gullfarge. Aromaer fra søte, frukter. Aromaer fra eksotisk frukt som mango, ananas, pasdion frukt, og et godt nivå med "Botrytis". Kompleks, harmonisk og velbalansert! Lang avslutning med aprikos og mandler.

Vinifikasjon:
Ch. Guiraud produserer alt etter biodynamisk metode, og de har lokale insekter (650 ulike arter) som holder skadedyr og andre innsekter i vinrankene i sjakk. de har et såkalt insekthotell.

Holdbarhet:
Lagringspotensiale 100 år.

La Moussière Sancerre Blanc 2015, Alphonse Mellot



Frankrike, Loire
Hvitvin

Råvarer:
100% Sauvignon Blanc

Varenr: 4327501
Utvalg: Kategori 6
Importer: Vinhuset NoFra
Pris: 236,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1 g/l
Syre: 6,4 g/l

Karakteristikk:
Dufter hvite blomster. Fruktig, syrlig, svakt solbærpreg, og med god balanse.

Passer til:
Rå fisk, omelett. Skalldyr, lyst kjøtt og oster.

Vinifikasjon:
Biodynamisk vin.

Holdbarhet:
Konsumklar nå

(18)Le G de Ch Guiraud 150 cl 2014, N/A



Frankrike, N/A
Hvitvin

Varenr: 9773905
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Vinhuset NoFra
Pris: 0,00
Alkohol: 13,0%
Volum: 1,50 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Aubrade Le Prestige BIB 2015, Château de l'Aubrade



Frankrike, Bordeaux
Hvitvin

Råvarer:
70% Sauvignon, 15% Semillon, 15% Muscadelle

Varenr: 3593806
Utvalg: Kategori 2
Importer: Vinhuset NoFra
Pris: 399,00
Alkohol: 12,5%
Volum: 3,00 l
Sukker: 0,5 g/l
Syre: 6,38 g/l

Karakteristikk:
Lys gul farge. Fruktig duft, aromaer fra hvite blomster.

Passer til:
Aperitif,, fiks, skalldyr og lyst kjøtt.

Vinifikasjon:
Tradisjonell. Ståltank.

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Brunel de la Gardine Cairanne 75cl 2014, N/A



Frankrike, N/A
Rødvin

Karakteristikk:
Granatrød farge. Tydelige Syrah aromaer. Mørke frukter, plommer og lakris. Noe lær og provencalske urter. Kyk finnish og Fine tanniner.

Varenr: 6862101
Utvalg:
Importer: Vinhuset NoFra
Pris: 165,00
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 2 g/l
Syre: 4,2 g/l

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon.

Château Castera 2010 Médoc 75 cl 2011, Château Castera



Frankrike, Bordeaux
Rødvin

Råvarer:
Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 5%, Cabernet Franc 5%, Petit Verdot 5%

Varenr: 9892201
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Vinhuset NoFra
Pris: 189,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 0,9 g/l
Syre: 4,5 g/l

Karakteristikk:
Eikefatet er veldig godt integrert, og nesen domineres av behagelige og modne frukter og med et snev av underskogtoner, tørket frukt og krydder. Vinen har en god og behagelig tanninstruktur, noe som forsterker det totale inntrykket. Vinen er meget fint balansert, moden og etterlater en lang og behagelig følelse!

Passer til:
Dette er en klassisk Médoc som får det beste ut av sitt «terroir» og som egner seg til de fleste kjøttretter, vilt og tørre oster.

Holdbarhet:
Lagringspotensiale 10 - 12 år.

Flocco IGT 75 cl 2013, Castello di Bolgheri



Italia, Toscana
Rødvin

Råvarer:
Sangiovese 60%, Merlot 20%, Petit Verdot 10%, Cabernet Sauvignon 10%

Varenr: 6862201
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Vinhuset NoFra
Pris: 199,90
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 0,45 g/l
Syre: 5,20 g/l

Karakteristikk:
Brilliant rubinrød farge. Aromaer av intense røde frukter, milde varme krydder. Litt utviklet, intens og med fast lang ettersmak.

Vinifikasjon:
Tradisjonell.

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 6 år.

Louis Max Mercurey Clos La Marche 2014, Louis Max



Frankrike, Burgund
Rødvin

Råvarer:
100% Pinot Noir

Varenr: 5468001
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Vinhuset NoFra
Pris: 259,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 0,3 g/l
Syre: 3,4 g/l

Karakteristikk:
Klar rubin rød farge. Intense noter av røde frukter. Bringeber og kirsebær. Hint av krydder, høstblader og lakris. Velutviklet og generøs. Runde tanniner og terroir. Lang og harmonisk ettersmak.

Passer til:
Rødt kjøtt, vilt, og kraftige oster.

Vinifikasjon:
Tradisjonell. 18 mnd eikefat

Holdbarhet:
Konsumklar nå.

Château Panet 150 cl 2010, Château Panet



Frankrike, St. Emilion
Rødvin

Råvarer:
Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 75%

Varenr: 3800205
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Vinhuset NoFra
Pris: 489,90
Alkohol: 14,5%
Volum: 1,50 l
Sukker: 0,3 g/l
Syre: 3,24 g/l

Karakteristikk:
Dyp mørk rød farge. Fint preg av mørke bær, jord og stall og integrert fat. Fast ettersmak. Smak hvordan en Ekte St. Emilion Grand Cru utvikler seg over tid, og bli frelst du også!

Vinifikasjon:
Tradisjonell metode. "Under økologisk sertifisering"

Holdbarhet:
Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.

Ch. Le Grand Housteau BIB 2015, Château Grand Housteau



Frankrike, Bordeaux
Rødvin

Råvarer:
50% Merlot, 50% Cabernet

Varenr: 1492106
Utvalg:
Importer: Vinhuset NoFra
Pris: 429,90
Alkohol: 12,5%
Volum: 3,00 l
Sukker: 2 g/l
Syre: 3.2 g/l

Karakteristikk:
Røde og mørke skogsbær, med hint av paprika og plomme. Fast finish. God ettersmak.

Passer til:
All-round vin som kan drikkes gjennom hele måltidet. Egner seg godt til lyst og rødt kjøtt.

Vinifikasjon:
Tradisjonell. Ueiket.

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Eiker Mjød, Eiker Ølfabrikk



Norge, N/A
Øl, Cider, Alko-pop

Varenr: 3734302
Utvalg: Kategori 6
Importer: Vinhuset NoFra
Pris: 85,00
Alkohol: 7,0%
Volum: 0,33 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Holdbarhet:
Konsumklar nå.

Lindheim 4X, Lindheim Ølkompani



Norge, N/A
Øl, Cider, Alko-pop

Karakteristikk:
Sterk, fylldig og smaksrik øl brygget med belgisk malt, trappistgjær, belgisk kandissirup, lokalprodusert honning og flamberte rosiner.

Varenr: 3563902
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Vinhuset NoFra
Pris: 99,00
Alkohol: 9,0%
Volum: 0,50 l
Sukker: g/l
Syre: g/l

Holdbarhet:
Konsumklar nå.

Bottega Gold 2015, BOTTEGA



Italia, Veneto
Musserende

Råvarer:
100% Glera

Varenr: 9793701
Utvalg: Kategori 6
Importer: Vino
Pris: 205,00
Alkohol: 11,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 11 g/l
Syre: 5 g/l

Karakteristikk:
Strågul, klar farge med en delikat mousse. Floral duft med hint av gylne epler og eksotisk frukt. Dette er en smaksrik, frisk, tørr og velbalansert vin. Frisk eksotisk frukt i ettersmaken.

Passer til:
Lyst kjøtt, fisk og skalldyr. Serveres gjerne som aperitiff!

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Bottega White Gold, BOTTEGA



Italia, Veneto
Musserende

Råvarer:
100% Pinot Nero

Varenr: 5472501
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Vino
Pris: 219,90
Alkohol: 12,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 6 g/l
Syre: 5.5 g/l

Karakteristikk:
Lys strå gul. Duft av hvite blomster og fersken. Plomme og mandel i avslutningen. Frisk og fruktig med intense balanserte aromaer.

Passer til:
Ost. Serveres gjerne som aperitiff.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon. Glutenfri!

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Dagueneau Pouilly-Fumé Tradition 2014 2015, Domaine Serge Daguenau & Fils



Frankrike, Loire
Hvitvin

Råvarer:
100% Sauvignon Blanc

Varenr: 314101
Utvalg: Kategori 2
Importer: Vino
Pris: 174,90
Alkohol: 12,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 0.8 g/l
Syre: 7.3 g/l

Karakteristikk:
Lys grønn gul. Aroma preget av stikkelsbær og nesle, hint av blomst og mineraler. Ung og fruktig, preg av sitrus og stikkelsbær. Ettersmak med god lengde. Kan lagres 3-5 år

Passer til:
Sushi, skalldyr, kylling og kalkun.

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 3 år.

Vinifikasjon:
Tradisjonell vinifikasjon.

Bottega Gold Rosé, BOTTEGA



Italia, Veneto
Rosévin

Råvarer:
100% Pinot Noir

Varenr: 1181201
Utvalg: Kategori 6
Importer: Vino
Pris: 209,00
Alkohol: 11,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 12 g/l
Syre: 6 g/l

Karakteristikk:
Naturlig fersken farge. Delikat mousse. Duft av blomster og bær, hovedsakelig av rips og markjordbær. Delikat og vedvarende med frisk ettersmak av markjordbær.

Passer til:
Som aperitiff, men passer også til lyst kjøtt, skalldyr og frukt.

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Giordano Rosso Puglia Eco 2015, Giordano Wines



Italia, Puglia
Rødvin

Varenr: 5497301
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Vino
Pris: 129,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 7 g/l
Syre: 1,8 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 3 år.

Råvarer:

65% Sangiovese, 22% Negroamaro, 8% Lambrusco, 2% Montepulciano

Karakteristikk:

Dyp rød farge. Intens duft av moden blåbær og bringebær. Komplex smak med en behagelig avslutning av mørk sjokolade.

Passer til:

Lyst og rødt kjøtt, grillmat. Serveres gjerne til ost.

Vinifikasjon:

Økologisk.

Barbera Monferrato 2014, Marchesi di Barolo



Italia, Piemonte
Rødvin

Varenr: 4067901
Utvalg: Kategori 6
Importer: Vino
Pris: 139,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 1 g/l
Syre: 5,9 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 3 år.

Råvarer:

100% Barbera

Karakteristikk:

Mørk rubinrød farge. Frisk og intens duft med rene toner av solbær bjørnebær og syrlige kirsebær. Hint av vanilje og toast. I munnen er den varm og robust. Fylldig, behagelig og balansert.

Passer til:

Kremet pasta, fjærkre og lyst kjøtt. Nytes gjerne alene!

Vinifikasjon:

Kun håndplukkede druer. Vinen lagres i ett år på små franske eikefat, og til dels på store tønner.

Ruvei Barbera d'Alba 2015, Marchesi di Barolo



Italia, Piemonte
Rødvin

Varenr: 4017901
Utvalg: Kategori 3
Importer: Vino
Pris: 159,90
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 0,8 g/l
Syre: 5,4 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.

Råvarer:

85% Barbera, 15% Nebbiolo

Karakteristikk:

Frisk aroma med duft av bær og krydder. Integrerte eiketoner, med hint av vanilje og hasselnøtt. Smak av røde bær med kirsebær i finishen. God fylde.

Passer til:

Meget allsidig vin. Lyst og rødt kjøtt, småvilt og grill retter.

Vinifikasjon:

Kun håndplukkede druer. Temperaturkontrollert gjæring på ståltanker. Masserasjon i 8 dager. Lagres først på store slovenske eikeliggere, deretter lagres vinen i ca 12 måneder på små, medium toastede franske fat.

Bottega Valpolicella Superiore Ripasso DOC, BOTTEGA



Italia, Veneto
Rødvin

Varenr: 6800001
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: Vino
Pris: 199,90
Alkohol: 0,0%
Volum: 0,75 l
Sukker: 5 g/l
Syre: 2 g/l

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

Råvarer:

95% Corvina, 5% Rondinella

Karakteristikk:

Rubinrød med lilla kant. Duft av friske frukter som modne kirsebær og granateple. Varm og balansert med en fin ettersmak av krydder. God fylde og friskhet. 14% Alkohol.

Passer til:

Pasta, lettere kjøttgryter og småvilt. Meget god til ost.

Bottega Pret a Porter Amarone Valpolicella Classico Riserva 2010, BOTTEGA



Italia, Veneto
Rødvin

Råvarer:
Corvina 50%, Rondinella 25%, Molinara 25%

Varenr: 148701
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: VINO
Pris: 549,90
Alkohol: 16,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 7 g/l
Syre: 6,55 g/l

Karakteristikk:
Dyp mursteinsrød farge med duft av tørket bær som dadler, rosiner og et snev av kaffe. En fylldig og elegant vin med smak av tørket frukt. Kommer i en flott skinn eske.

Passer til:
Alle typer av kjøttretter, som svin, okse eller lam.

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

Piemonte Barbera BiB 2014, Marchesi di Barolo



Italia, Piemonte
Rødvin

Råvarer:
100% Barbera

Varenr: 1178606
Utvalg: Kategori 6
Importer: VINO
Pris: 439,90
Alkohol: 13,0%
Volum: 3,00 l
Sukker: 2,4 g/l
Syre: 6,1 g/l

Karakteristikk:
Mørk rubinrød farge. Frisk og intens duft med rene toner av solbær bjørnebær og syrlige kirsebær. Hint av vanilje og toast. Fylldig, behagelig og balansert. Lite sukker!

Passer til:
Passer til kremet pasta, fjærkre og lyst kjøtt. Nytes gjerne alene!

Vinifikasjon:
Kun håndplukkede druer. Vinen lagres et år på små franske eikefat, og til dels på store tønner.

Holdbarhet:
Konsumklar nå

Bornholm Juleakevitt 70cl,



Danmark, N/A
Brennevin

Råvarer:
Korn og kommen

Varenr: 148501
Utvalg: Bestillingsutvalg
Importer: VINO
Pris: 420,00
Alkohol: 42,0%
Volum: 0,70 l
Sukker: 6 g/l
Syre: 0,5 g/l

Karakteristikk:
Gylden farge. Duft og smak av anis, karve og sitrus.

Passer til:
Utmerket til den tradisjonelle julematen!

Holdbarhet:
Konsumklar men kan lagres i noen år

Rocca Passolo 11 75 cl 2015, Angelo Rocca



Italia, N/A
Rødvín

Varenr: 5656201
Utvalg: Kategori 1
Importer: Wine for You
Pris: 109,90
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 7,5 g/l
Syre: 8 g/l

Råvarer:
50% Primitivo, 50% Negroamaro

Karakteristikk:
Vinen har en dyp, rubinrød farge med en sødmefull aroma av kirsebær, solbær og lakris. En kraftig og balansert vin.

Passer til:
Flott til pizza og pasta med tomat og basilikum

Cuvée Di Luigi Piemonte DOC 2014, Dezzani



Italia, Piemonte
Rødvín

Varenr: 5429701
Utvalg: Testutvalg
Importer: Wine for You
Pris: 119,00
Alkohol: 13,5%
Volum: 0,75 l
Sukker: 8.6 g/l
Syre: 5.6 g/l

Råvarer:
68% Dolcetto, 8% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 6% Barbera, samt andre druer

Karakteristikk:
Dette er en blanding av 8 ulike druetyper. Resultatet er en rubinrød farge med glimt av lilla. Komplekse aromaer på nesen hvor vi finner rød frukt, vanilje og et lett krydderpreg. Myk munnfølelse. En harmonisk vin.

Passer til:
Passer til pastaretter og risotto, rødt kjøtt, oster.

Holdbarhet:
Konsumklar nå