

# Nyheter januar–februar

BOKMÅL



TEMA:  
DRIKKE TIL  
KYLING



# KYLLING

I januar og februar fokuserer vi på kylling.

I flere butikker finner du nå en temahylle. Temahyllen er en drikke-til-mat hylle, hvor det i forbindelse med hvert nyhetsslipp vil være et nytt tema. I første halvår 2013 er temaene kylling, lam og laks, og først ut i januar er kylling.

Kylling er en populær råvare som kan brukes på mange ulike måter, fra retter som lun kyllingsalat til tikka masala og coq au vin. Temahyllen har ikke produkter som passer til alle mulige kyllingretter, men de du finner her mener vi er godt egnet til typiske retter av kylling, det vil si relativt lette retter med det delikate, lyse og magre kyllingkjøttet i fokus. Temahyllen er for deg som trenger en rask og god anbefaling på drikke til kylling, og som ikke trenger å diskutere tilberedning, tilbehør og andre gastronomiske finesser.

Produktene du finner i temahyllen er den enkeltes butikkens anbefalinger på drikke til kylling, basert god kunnskap om og lang erfaring med å sette drikke til mat. Du finner tolv ulike produkter i hyllen, men det er selvfølgelig langt flere enn dette som passer til kylling. Produktene du finner i temahyllen vil derfor variere fra butikk til butikk. Noen vil bare ha vin, mens i andre hyller vil du også finne blant annet øl og sherry. Hyllen har alltid noen helt nye produkter der, samt to alkoholfrie produkter.

Våre ekspeditører vil som alltid være behjelpelige med å svare på alle spørsmål om drikke til mat, uansett vanskelighetsgrad.

## VINMONOPOLETS NYHETSLANSERINGER

I denne listen finner du informasjon om nyhetene som lanseres i Vinmonopolets butikker. Samtlige nyheter blir lansert i alle butikker som tilhører kategori 6 og 7, og i de øvrige butikkene vil du finne et utvalg av nyhetene. I midten av denne brosjyren finner du en oversikt over hvilke butikker som tilhører de ulike kategoriene. Alle produktene som kjøpes inn går gjennom en kvalitetskontroll før lansering.

Vinmonopolet lanserer cirka 80-100 nyheter annenhver måned. Halvparten av disse er kjøpt inn på grunnlag av Vinmonopolets markeds- og produktplan, og har gjennomgått en grundig kvalitetskontroll før lansering. Den andre halvparten (testutvalget) er direktelanseringer fra Vinmonopolets leverandører.

Nyhetene vil befinne seg i Vinmonopolets sortiment i 12 måneder, og de produktene som ikke selger tilstrekkelig innenfor sin produktgruppe, går enten ut av sortimentet eller over i bestillingslisten. Partivarer listeføres til partiet er utsolgt.

# Et sveip over nyhetene

Det er rundt 70 nyheter som lanseres fredag 11. januar. Her er noen smakebiter.

## RØDVIN

Det er spesielt de store vinlandene Frankrike, Italia og Spania som får nye tilskudd i dette nyhetsslippet. To av de franske vinene kommer fra Burgund, nærmere bestemt Santenay helt sør i Côte d'Or. Her er jordsmonnet svært kalkholdig, og vinene får god friskhet og elegant fruktighet med smak av bringebær, rips og kirsebær.

Fra Italia kommer blant annet en økologisk ripasso og en Etna Rosso fra Sicilia, kanskje det mest spennende vinområdet i Italia for tiden. Fra Spania kommer også stadig flere gode viner fra andre enn de klassiske vinområdene. Mentrida og Madrid er gode eksempler på dette. Østerrike er godt etablert som produsent av hvitvin av høy kvalitet, men rødvinene er mindre kjent her i landet. Vi lanserer en østerriksk rødvin laget på druen Blaufränkisch. Den har smak og aroma som ikke er så ulik det vi finner i en elegant Syrah fra Rhône.

## HVITVIN

Av hvitvinene er det flere på druen Riesling, både fra kjente områder som Mosel og Rheinhessen, men også fra eksotiske Bio-Bio i Chile. Vin fra Saint-Romain er ikke det vi oftest hører om når det er snakk om hvite burgundere, men denne sidedalen inn fra Meursault i Côte de Beaune har underskattede hvitviner på premier cru nivå.

## MUSSERENDE VIN

I Jura i Frankrike lages det musserende vin (crémant) som kan måles seg med de rimeligere champagnene. At Italia er mer enn Prosecco viser de musserende vinene fra Franciacorta i Lombardia.

## ØL OG SIDER

Ølutvalget tilføres med dette nyhetsslippet flere belgiske øl, som av typen triple. Du finner også et italiensk øl laget med lynghonning. To sidere har også funnet veien til nyhetsslippet, deriblant en scrumpy.





TEMA:  
DRIKKE TIL  
KYLING

# Nyheter januar–februar

På midtsidene finner du en oversikt over alle nyhetene i mai. Alle produkter blir merket med et tall tilsvarende den butikkategorien hvor varen finnes. Se butikkoversikt side 22.

---

## HVA BETYR DISSE TEGNENE?






Se informasjon bak i listen for tegnforklaring.

138901

130,50 75 cl

97,90

**Santa Gloria Cabernet Sauvignon 2011**Santa Gloria  
Chile, MaipoFylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Fint preg av mørke bær og urter.
-  Sunn og saftig frukt, preg av mørke bær, litt undermoden stil.

**Alkohol:** 13 volumprosent  
**Sukker:** 3,7 gram/liter  
**Syre:** 5,1 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Cabernet Sauvignon




**Metode:** Tradisjonell temperaturkontrollert vinifikasjon, modnet i ståltanker før tapping.

217701

134,50 75 cl

100,90

**Dom. du Vigier Côtes du Vivarais 2011**Dom. du Vigier  
Frankrike, Rhône Sør (AOP Côte du Vivarais)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Fint preg av røde bær og grønne urter.
-  Ung, saftig og litt undermoden stil.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent  
**Sukker:** 2,0 gram/liter  
**Syre:** 5,1 gram/liter  
**Råstoff:** 50 % Grenache, 50 % Syrah




**Metode:** Druer fra 30 år gamle vinstokker, vinifisert tradisjonelt med temperaturkontroll.

246701

214,10 75 cl

160,60

**Ch. Godard Bellevue 2009**Ch. Godard Bellevue  
Frankrike, Bordeaux (AOC Côte de Bordeaux)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blårød.
-  Ung og sval aroma med fint preg av modne mørke bær, urter og fat.
-  Saftig og fast stil, preg av mørke bær, urter og fat. Etersmak med god lengde.

**Alkohol:** 14,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,2 gram/liter  
**Syre:** 4,7 gram/liter  
**Råstoff:** 60 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 15 % Cabernet Sauvignon

**Metode:** Vinifisert av håndplukkede druer, tradisjonell temperaturkontrollert gjæring, 12 md. fatlagring, 3 md. flaskemodning før salg.






**136801** 246,70 75 cl **185,00**

### Joseph Drouhin Santenay 2010

Dom. Joseph Drouhin  
Frankrike, Burgund (AOC Santenay)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 



-  Dyp rød.
-  Tiltalende fersk frukt, preg av jordbær og blomst, hint av krydder.
-  Ung, saftig og sval, preg av røde bær og litt fat, ettersmak med god lengde.

**Alkohol:** 13 volumprosent  
**Sukker:** 2,0 gram/liter  
**Syre:** 5,6 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Pinot Noir

**Metode:** Vinifisert tradisjonelt med temperaturkontroll, før tapping ble vinen lagret 12-15 md. i franske eikefat.



PARTI-  
VARE




**193901** 277,70 75 cl **208,30**

### Chanson Santenay 2010

Chanson Père & Fils  
Frankrike, Burgund (AOC Santenay)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 



-  Middels dyp rød.
-  Tiltalende aroma preget av nyknuste røde bær, hint av krydder og blomst.
-  Ung og frisk, preg av røde bær, blomst, krydder og fat, lang ettersmak.

**Alkohol:** 13 volumprosent  
**Sukker:** 1,1 gram/liter  
**Syre:** 5,5 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Pinot Noir

**Metode:** Gjæret tradisjonelt i ståltanker, fatlagret ca. 14 md. før tapping hvorav 20% i ny eik.






**4106706** 118,00 300 cl **353,90**

### J.P. Chenet Merlot 2011

Les Caves de Landiras  
Frankrike, Languedoc-Roussillon (IGP Pays d'Oc)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 



-  Dyp blårød.
-  Preg av mørke bær, hint av lakris og litt urter.
-  Bløt og sødmefull frukt, hint av grønne urter og litt jord.

**Alkohol:** 13 volumprosent  
**Sukker:** 5,0 gram/liter  
**Syre:** 5,1 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Merlot

**Metode:** Før pressing ble druene avstillet deretter temperaturkontrollert gjæring i ståltanker.



266001

140,00 75 cl




105,00

**Baccolo Appassimento 2011**

Cielo e Terra

Italia, Veneto (IGT Rosso Veneto)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blårød.
-  Preg av mørke bær, tørket frukt og grønne urter.
-  Ung og bløt, preg av mørke bær og urter, litt tørr ettersmak.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent  
**Sukker:** 6,0 gram/liter  
**Syre:** 5,4 gram/liter  
**Råstoff:** 70 % Merlot, 30 % Corvina

**Metode:** Vinifikasjon bl.a. med tørking av druene, langsom gjæring og lang maserasjon, 10% av Merlot-druene ble fatlagret i 5 år gamle franske eikefat før blanding og tapping.



155201

152,00 75 cl




114,00

**Gioaninet Langhe Rosso 2011**

Mainerdo

Italia, Piemonte (DOC Langhe Rosso)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Sval aroma med preg av tørket frukt, blomst og litt trekrydder.
-  Fint utviklet, preg av tørket frukt, blomst og nype, hint av fat i ettersmaken.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 2,5 gram/liter  
**Syre:** 5,5 gram/liter  
**Råstoff:** 70 % Nebbiolo, 30 % Barbera

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsprosess, lagret ca. 4 md. i franske eikeliggere (25 hl).



192101

161,30 75 cl




121,00

**Patrizi Langhe Rosso 2011**

Az. Viti. Patrizi

Italia, Piemonte (DOC Langhe Rosso)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Litt utviklet, preg av tørket frukt, litt krydder og lær.
-  Saftig frukt med fin utvikling, preg av tørkede bær, litt skogbunn og lær.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,0 gram/liter  
**Syre:** 5,7 gram/liter  
**Råstoff:** 30 % Barbera, 30 % Nebbiolo, 20% Fresia, 20 % Dolcetto

**Metode:** Gjæret temperaturkontrollert ved 27-28 °C, 12-14 dagers maserasjon, ståltankmodnet før tapping, kort flaskemodning før salg.





4264101 180,00 75 cl

135,00

**Dei Rosso di Montepulciano 2010**

Cant. Dei

Italia, Toscana (DOC Rosso di Montepulciano)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

Dyp rød.



Frukt med preg av røde bær, innslag av krydder og eik.



Lett sødmefult preg av røde bær og litt tørket frukt.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent**Sukker:** 2,0 gram/liter**Syre:** 4,3 gram/liter**Råstoff:** 80 % Sangiovese, 20 % Canaiolo Nero**Metode:** Gjæret temperaturkontrollert ved 26-28 °C i ståltanker, maserasjonstid: 10-12 dager, lagret i slovenske eikeliggere.

9071601 185,20 75 cl

138,90

**Sandri Marapika**

Az. Agr. Elio Sandri

Italia, Piemonte (Vino da Tavola)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

Dyp rød.



Litt utviklet aroma preget av syrlige røde bær, urter og trekrydder.



Syrlig frukt med innslag av røde bær og morell. Fast, litt tretørr ettersmak.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent**Sukker:** 1,0 gram/liter**Syre:** 4,6 gram/liter**Råstoff:** 40 % Nebbiolo, 30 % Dolcetto, 30 % Barbera**Metode:** Håndplukkede druer fra 10-25 år gamle vinstokker, separat gjæring av druetylene i sementtanker før blanding, 6 md. tankmodning før tapping.

9749201 207,10 75 cl

155,30

**Enzo Vincenzo Valpolicella Ripasso 2010**

Cant. Luigi Sgarzi

Italia, Veneto (DOC Valpolicella Ripasso)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

Mørk rød.



Aroma med preg av tørket frukt, sviske, urter og fat.



Utviklet og noe fatpreget. Fruktighet av tørkede røde bær, streif av urter.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent**Sukker:** 6,0 gram/liter**Syre:** 5,0 gram/liter**Råstoff:** 70 % Corvina, 30 % Rondinella**Metode:** Tradisjonell vinifikasjon etter ripasso-metoden som innebærer bl.a. at ferdig vin legges på restene etter amaroneproduksjonen før en annengangsgjæring.

194001

214,70 75 cl




161,00

**Terre del Barolo Dogliani 2010**

Terre del Barolo

Italia, Piemonte (DOCG Dogliani)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blårød.
-  Fint preg av røde og mørke bær, streif av urter.
-  Ung og saftig, preg av mørke bær og grønne urter, hint av lær i ettersmaken.

**Alkohol:** 14 volumprosent  
**Sukker:** 1,0 gram/liter  
**Syre:** 5,1 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Dolcetto

**Metode:** Før pressing ble druene avstilket, gjæring og maserasjon i 7-8 dager med temperaturkontroll (24-26 °C).



5310501

233,30 75 cl




175,00

**Castello Romitorio Rosso di Montalcino 2010**

Cast. Romitorio

Italia, Toscana (DOC Rosso di Montalcino)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Middels dyp brunrød.
-  Aroma med preg av mørke bær, tørket frukt og fat med vanilje.
-  Litt utviklet, preg av røde bær og urter, fast litt trettør ettersmak.

**Alkohol:** 14 volumprosent  
**Sukker:** 1,6 gram/liter  
**Syre:** 5,8 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Sangiovese

**Metode:** Håndplukkede og selekterte druer, skånsom pressing før temperaturkontrollert gjæring ved ca. 27 °C i åpne kar, 15-20 dagers maserasjon, 12 md. modning i små og mellomstore eikefat fra Slovenia.



258001

263,20 75 cl




197,40

**Caciorgna Thalia Etna Rosso 2010**

Az. Agr. Pietro Caciorgna

Italia, Sicilia (DOC Etna Rosso)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Sval aroma med fint preg av modne røde bær, blomst og urter.
-  Saftig preg av moden rød bærfrukt, innslag av blomst og krydder, fast ettersmak.

**Alkohol:** 13 volumprosent  
**Sukker:** 1,0 gram/liter  
**Syre:** 5,1 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Nerello Mascalese

**Metode:** Gjæret tradisjonelt i ståltanker, kun naturlig gjær ble benyttet, 8 md. lagring i annengangsbrukte franske eikefat, 3 md. flaskemodning før salg.

PARTI-VARE





ØKO-LOGISK

9853101 267,90 75 cl




200,90

**Corte Sant'Alda Campi Magri Valpolicella Ripasso Superiore 2009**

Corte Sant'Alda

Italia, Veneto (DOC Valpolicella Ripasso)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blårød.
-  Aroma med preg av mørke bær, litt krydder og fat.
-  Svalt preg av mørke bær, tørket frukt og fat.

**Alkohol:** 13 volumprosent  
**Sukker:** 3,4 gram/liter  
**Syre:** 5,8 gram/liter  
**Råstoff:** 50 % Corvinone, 30 % Corvina, 20 % Rondinella

**Metode:** Håndplukkede druer fra enkeltvinmark, spontangjæret i liggere (40-50 hl), deretter ettergjæring i 5-6 dager på restene fra amaroneproduksjonen, 18-24 md. lagring i liggere (15 hl.) av kirsebærte.



5518101 290,30 75 cl




217,70

**Monsanto Chianti Classico 2009**

Cast. di Monsanto

Italia, Toscana (DOCG Chianti Classico)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Aroma med fint preg av mørke og røde bær, hint av blomst, grønne urter og fat.
-  Saftig og fast, preg av kirsebær og mørke bær, ettersmak med god lengde.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,9 gram/liter  
**Syre:** 6,0 gram/liter  
**Råstoff:** 90 % Sangiovese, 10 % Canaiolo

**Metode:** Vinifisert av håndplukkede druer, tradisjonell vinifikasjonsteknikk, 15 md. lagring i slovenske eikeliggere, 3 md. flaskemodning før salg.



268006 121,60 300 cl




364,90

**Wood Sicilia Nero d'Avola 2011**

D-RP 907151

Italia, Sicilia (IGP Sicilia)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Litt utviklet aroma med preg av mørke bær og bark.
-  Preg av moden frukt og litt bark, ørlitt bitter ettersmak.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,7 gram/liter  
**Syre:** 5,6 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Nero d'Avola

**Metode:** Tradisjonell temperaturkontrollert gjæring i ståltanker, ikke fatlagret.




267606 126,50 300 cl 379,40

**Duca Cabernet Corvina 2011**

Cant. di Soave

Italia, Veneto (IGT delle Venezie)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Dempet aroma med preg av mørke bær og urter.
-  Litt utviklet, preg av mørke og litt syrlige bær.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent  
**Sukker:** 8,0 gram/liter  
**Syre:** 6,0 gram/liter  
**Råstoff:** 80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Corvina

**Metode:** Håndplukkede druer, tradisjonell vinifikasjon, ikke fatlagret.




207806 129,00 300 cl 387,00

**Dolcetto di Dogliani Piemonte Barbera 2011**

Cantina del Dolcetto di Dogliani

Italia, Piemonte (DOC Piemonte Barbera)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blårød.
-  Ferskt preg av røde bær og urter, hint av blomst.
-  Tiltalende ung og saftig stil, preg av røde bær, blomst og urter, hint av lær.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 2,5 gram/liter  
**Syre:** 5,5 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Barbera

**Metode:** Temperaturkontrollert gjæring i ståltanker, modnet i stål- og sementtanker før tapping.




287506 130,00 300 cl 389,90

**Bocelli Sangiovese Toscano**

Bocelli

Italia, Toscana (IGT Sangiovese Toscano)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Middels dyp rød.
-  Duft med preg av røde bær og urter.
-  Bløt, lett dropsaktig og umiddelbar stil.

**Alkohol:** 13 volumprosent  
**Sukker:** 2,0 gram/liter  
**Syre:** 4,8 gram/liter  
**Råstoff:** 90 % Sangiovese, 5 % Alicante Bouschet, 5 % Merlot

**Metode:** Tradisjonell temperaturkontrollert vinifikasjon, før tapping ble vinen modnet 12 md. i ståltanker.



246501 158,40 75 cl

118,80




### 850 Tinto 2010

Sogevinus Fine Wines

Portugal, Douro (Vinho Regional Duriense)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 



-  Mørk rød.
-  Aroma med preg av mørke bær, lakris og litt lyng.
-  Ren og umiddelbar, preg av mørke bær og urter.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent

**Sukker:** 5,0 gram/liter

**Syre:** 5,4 gram/liter

**Råstoff:** 25 % Touriga Franca, 25 % Tinta Barroca, 25 % Tinta Roriz, 15 % Tinta Cão, 10 % Tinta Amarela

**Metode:** Gjæret i ståltanker, ikke fatlagret, kun 10 md. tankmodning før filtrering og tapping.



194601 121,20 75 cl

90,90




### Pirineos Selección Mesache Cabernet Sauvignon 2011

Bod. Pirineos

Spania, Somontano (DO Somontano)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 



-  Dyp blårød.
-  Fint preg av mørke bær og paprika, streif av urter.
-  Saftig, ung frukt, preg av mørke bær og paprika, litt undermoden stil.

**Alkohol:** 13 volumprosent

**Sukker:** 2,0 gram/liter

**Syre:** 5,0 gram/liter

**Råstoff:** 100 % Cabernet Sauvignon

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, ikke fatlagret, kun ståltankmodnet.



209401 168,00 75 cl

126,00




### Altos de la Condesa Tempranillo Garnacha 2011

Palacio de la Vega

Spania, Navarra (DO Navarra)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 



-  Dyp blårød.
-  Fersk frukt preget av mørke og røde bær, hint av grønne urter.
-  Ung og dropsaktig stil, preg av mørke bær og urter.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent

**Sukker:** 1,5 gram/liter

**Syre:** 5,2 gram/liter

**Råstoff:** 80 % Tempranillo, 20 % Garnacha

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk (maceration carbonique).

4599501 173,20 75 cl




129,90

**Izadi Reserva 2007**

Bod. Izadi

Spania, Rioja (DOCa Rioja)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Fatpreget aroma med innslag av mørke bær og pepper.
-  Preg av fat, mørke bær og blekk, litt varm ettersmak.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,8 gram/liter  
**Syre:** 5,3 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Tempranillo

**Metode:** Manuelt høstede druer, vinifikasjon av avstilkede druer i temperaturkontrollerte ståltanker, 14 md. fatlagring, min. 6 md. flaskemodning før salg.



194101 201,30 75 cl




151,00

**Elios 2010**

Costers del Priorat

Spania, Catalonia (DOCa Priorat)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Preg av modne mørke bær, streif av krydder og urter over litt fat.
-  Fint og svalt preg av moden mørk bærfrukt, innslag av krydder og fat.

**Alkohol:** 14,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,9 gram/liter  
**Syre:** 5,7 gram/liter  
**Råstoff:** 55 % Grenache, 35 % Carignan, 10 % Cabernet Sauvignon

**Metode:** Separat gjæring av druetyperne i ståltanker før blanding og 10 md. lagring i 225 ltr. fat.



240901 241,50 75 cl




181,10

**La Verdosa Coupage Grenache Syrah 2010**

La Verdosa

Spania, Castilla-La Mancha (DO Méntrida)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blårød.
-  Fokusert aroma av nyknuste mørke bær, hint av lær og urter.
-  Saftig og sval, preg av mørke bær og urter. Lang, fast ettersmak med hint av fat.

**Alkohol:** 14,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,0 gram/liter  
**Syre:** 4,9 gram/liter  
**Råstoff:** 80 % Garnacha, 20 % Syrah

**Metode:** Håndplukkede druer, spontangjæret i ståltanker, malolaktisk gjæring i eikefat, 12 md. fatlagring i fransk eik.

PARTI-VARE





PARTI-  
VARE




**245901** 264,00 75 cl **198,00**

### Marañones Treintamil Maravedies 2011

Bod. Marañones  
Spania, Madrid (DO Vinos de Madrid)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 



-  Mørk blårød.
-  Fersk frukt preget av røde og mørke bær, streif av urter og anis.
-  Ung og saftig frukt preget av røde bær, streif av urter, krydder og fat.

**Alkohol:** 14,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,9 gram/liter  
**Syre:** 6,4 gram/liter  
**Råstoff:** 85 % Garnacha, 15 % Syrah

**Metode:** Kaldmaserasjon før gjæring i store eikefat, kun bruk av naturlig gjær.






**9564001** 340,50 75 cl **255,40**

### Áster Finca el Otero 2009

Áster  
Spania, Castilla y León (DO Ribera del Duero)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 



-  Tett blårød.
-  Ung og fatpreget, innslag av mørke skogsbær og svale urter.
-  Smaksrik og fatpreget, innslag av mørke bær og krydder, ettersmak med god lengde.

**Alkohol:** 14,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,6 gram/liter  
**Syre:** 5,5 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Tinta del Pais

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk med bl.a. 14 dagers gjæring i ståltanker før malolaktisk gjæring og modning.






**5976106** 119,80 300 cl **359,50**

### Sangre de Toro 2011

Miguel Torres  
Spania, Catalonia (DO Catalunya)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 



-  Dyp rød.
-  Aroma med preg av røde bær og urter.
-  Litt sødmefull og utviklet frukt, innslag av urter.

**Alkohol:** 12 volumprosent  
**Sukker:** 2,0 gram/liter  
**Syre:** 5,0 gram/liter  
**Råstoff:** 65 % Garnacha, 35 % Cariñena

**Metode:** Gjæret temperaturkontrollert i ståltanker ved 28-30 °C, 6 md. modning i amerikanske og franske eikefat.



5525401

159,90 75 cl

119,90

**Tall Horse Shiraz 2012**

Douglas Green Bellingham

Sør-Afrika, Western Cape (WO Western Cape)

Fylde ● Friskhet ● Garvestoffer ●

- Mørk fiolett rød.
- Ung og mørk bærfrukt, streif av blomst og urter.
- Myk og saftaktig stil, hint av urter i ettersmaken. Antydning til sødme.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 10,0 gram/liter  
**Syre:** 5,2 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Shiraz

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk med bl.a. 7 dagers maserasjon, malolaktisk gjæring i franske og amerikanske fat, etter blanding fikk vinen ytterligere 3 md. eikelagring.



243101

265,50 75 cl

199,10

**Eberherr Leithaberg Blaufränkisch 2009**

Weing. Eberherr

Østerrike, Burgenland (DAC Leithaberg)

Fylde ● Friskhet ● Garvestoffer ●

- Mørk blårød.
- Fokusert aroma av ferske mørke bær, urter og litt blomst.
- Ung, saftig og fast. Tydelig preg av mørke bær, urter og mineraler. Lang ettersmak.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,2 gram/liter  
**Syre:** 5,7 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Blaufränkisch

**Metode:** Vinifisert av håndplukkede og selekterte druer, 3 ukers gjæring, 14 md. lagring i franske eikefat hvorav 1/3 i nye fat.

PARTI-VARE



127901

141,20 75 cl

105,90

**Emiliana Riesling Reserva 2011**

Viñedos Emiliana

Chile, Bío-Bío Valley

Fylde ● Friskhet ● Sødme ●

- Lys gulgrønn.
- Fint preg av modne druer, hint av blomster, sitrus og urter.
- Saftig og lett urtepreget, innslag av fersken og sitrus, antydning til petroleum.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent  
**Sukker:** 11,5 gram/liter  
**Syre:** 7,3 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Riesling

**Metode:** Tradisjonell temperaturkontrollert vinifikasjon i ståltanker, før tapping ble vinen tankmodnet i 6 md.



202901 148,00 75 cl




111,00

**Gérard Bertrand Gio Grenache 2011**

Gérard Bertrand

Frankrike, Languedoc-Roussillon (IGP Pays d'Oc)

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Lys grønnngul.
-  Aroma med fint preg av sitrus, blomst og grønne urter.
-  Ren ung og frisk, preget av sitrus og eple, hint av urter.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,1 gram/liter  
**Syre:** 4,8 gram/liter  
**Råstoff:** 90 % Grenache Blanc, 10 % Grenache Gris

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsprosess med bl.a. kaldgjæring ved ca. 14 °C, ikke fatlaget.

191901 184,50 75 cl




138,40

**Boisset les Ursulines Chardonnay 2011**

Jean-Claude Boisset

Frankrike, Burgund (AOC Bourgogne)

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Middels dyp grønnngul.
-  Fint preg av sitrus og urter over streif av mineraler og fat.
-  Sval, saftig og litt undermoden, preg av sitrus og eple, hint av mineraler og fat.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent  
**Sukker:** <1,0 gram/liter  
**Syre:** 6,9 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Chardonnay

**Metode:** 70% av vinen ble vinifisert i eikefat (20% nye fat), resten i temperaturkontrollerte ståltanker.

222806 119,60 300 cl




358,80

**Montrose Les Lézards Chardonnay 2011**

Dom. Montrose

Frankrike, Languedoc-Roussillon (IGP Côtes de Thongue)

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Middels dyp grønnngul.
-  Fint preg av eple, blomst og litt sitrus.
-  Ung og litt undermoden stil, preg av eple, sitrus og grønne urter.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,0 gram/liter  
**Syre:** 4,6 gram/liter  
**Råstoff:** 90 % Chardonnay, 5 % Viognier, 5 % Rolle

**Metode:** Druene ble høstet om natten, kaldgjæret ved 15-18 °C i ståltanker, ikke fatlagret, kun tankmodnet.



MED BUTIKK-  
OVERSIKT

NYHETER  
JANUAR-  
FEBRUAR

2013

Varenr.	Varenavn	Land	Pris	cl.	Butikkategori	Parti
<b>Rødvin</b>						
243101	Eberherr Leithaberg Blaufränkisch 2009	Østerrike	199,10	75	6	1200
138901	Santa Gloria Cabernet Sauvignon 2011	Chile	97,90	75	2	
217701	Domaine du Vigier Côtes du Vivarais 2011	Frankrike	100,90	75	4	
246701	Ch. Godard Bellevue 2009	Frankrike	160,60	75	3	
136801	Joseph Drouhin Santenay 2010	Frankrike	185,00	75	2	
193901	Chanson Santenay 2010	Frankrike	208,30	75	5	2500
266001	Baccolo Appassimento 2011	Italia	105,00	75	6	
155201	Gioaninet Langhe Rosso 2011	Italia	114,00	75	6	
192101	Patrizi Langhe Rosso 2011	Italia	121,00	75	2	
4264101	Dei Rosso di Montepulciano 2009	Italia	135,20	75	6	
9071601	Sandri Marapika	Italia	138,90	75	6	
9749201	Enzo Vincenzo Valpolicella Ripasso 2010	Italia	149,90	75	6	
194001	Terre del Barolo Dogliani 2010	Italia	159,90	75	4	
258001	Caciorgna Thalia Etna Rosso 2010	Italia	197,40	75	5	960
9853101	Corte Sant'Alda Campi Magri					
	Valpolicella Ripasso Superiore 2009	Italia	200,90	75	6	
5518101	Monsanto Chianti Classico 2009	Italia	217,80	75	6	
5310501	Castello Romitorio Rosso					
	di Montalcino 2010	Italia	225,00	75	6	
246501	850 Tinto 2010	Portugal	119,00	75	6	
194601	Pirineos Selección Mesache					
	Cab Sauv 2011	Spania	90,90	75	2	
4599501	Izadi Reserva 2007	Spania	124,90	75	6	
209401	Altos de la Condesa Tempranillo					
	Garnacha 2011	Spania	126,00	75	3	
194101	Elios 2010	Spania	151,00	75	4	
240901	La Verdosa Coupage Grenache					
	Syrah 2010	Spania	181,10	75	5	1200
245901	Marañones Treintamil Maravedies 2011	Spania	198,00	75	6	600
9564001	Áster Finca el Otero 2009	Spania	255,50	75	6	
5525401	Tall Horse Shiraz 2011	Sør-Afrika	119,90	75	6	
243101	Eberherr Leithaberg Blaufränkisch 2009	Østerrike	199,10	75	6	1200
4106706	J.P. Chenet Merlot 2011	Frankrike	349,90	300	6	
268006	Wood Sicilia Nero d'Avola 2011	Italia	365,40	300	6	
267606	Duca Cabernet Corvina	Italia	379,80	300	6	
207806	Dolcetto di Dogliani					
	Piemonte Barbera 2011	Italia	387,00	300	2	
287506	Bocelli Sangiovese Toscano	Italia	389,90	300	6	
5976106	Sangre de Toro 2011	Spania	384,90	300	6	
<b>Hvitvin</b>						
202901	Gérard Bertrand Gio Grenache 2011	Frankrike	111,00	75	4	
191901	Boisset les Ursulines Chardonnay 2011	Frankrike	138,40	75	2	
191701	Taupenet-Merme Saint Romain 2010	Frankrike	239,90	75	5	
273001	Rudera Robusto Chenin Blanc 2011	Sør-Afrika	191,60	75	3	1500
243801	Eifel-Pfeiffer EP Rsl. 2011	Tyskland	89,90	75	2	
5930601	Kühling-Gillot Nierstein					
	Pettenthal Rsl GG 2011	Tyskland	320,90	75	5	600
243901	Wagner-Stempel Siefersheimer					
	Heerkretz Rsl Tr 2011	Tyskland	340,00	75	6+S	600

Varenr.	Varenavn	Land	Pris	cl.	Butikkategori	Parti
222806	Montrose Les Lézards Chardonnay 2011	Frankrike	358,80	300	2	
222606	The Crossings Sauvignon Blanc 2012	New Zealand	394,60	300	2	
244506	Müstique Riesling Kabinett	Tyskland	320,10	300	6	
<b>Musserende</b>						
209301	Faudot Crémant du Jura Brut	Frankrike	166,80	75	5	3600
5224701	Jeio Prosecco Brut	Italia	120,10	75	6	
195001	Mirabella Franciacorta Brut	Italia	183,00	75	5	
<b>Fruktvin</b>						
222902	Gwatkin Yarlington Mill Cider	England	56,20	50	6	
160102	Gwynt y Ddraig Farmhouse Cloudy Scrumpy	Wales	55,70	50	5	
<b>Brennevin</b>						
155804	Leyrat Fins Bois Aged 8 Years XO	Frankrike	171,20	25	5	5000
223004	Prunier Fins Bois XO	Frankrike	179,90	25	2	
257904	Bache-Gabrielsen Pure & Rustic Fine Champagne 6 YO	Frankrike	181,30	25	6	2000
3052304	Delamain Pale & Dry Grande Champagne XO	Frankrike	186,00	25	2	
9548501	Roberto Cavalli Vodka	Italia	479,50	75	6	
259801	Lochlins Blended Malt Whisky	Skottland	290,00	75	6	
246601	White Horse Fine Old	Skottland	301,90	75	6	
4358301	Seaman's Shot	Tyskland	243,90	75	6	
9224501	McAfee's Benchmark Kentucky Straight Bourbon	USA	331,00	75	6	
<b>Øl</b>						
1037102	Tongerlo Prior	Belgia	40,20	50	3	
242602	Palm Steenbrugge Tripel	Belgia	45,30	50	5	3672
246102	Huyghe La Guillotine Triple	Belgia	50,20	50	5	3672
193802	Bocq Gauloise Triple Blonde	Belgia	55,30	50	5	3672
241001	Baladin Mielika	Italia	130,60	75	5	2280

# Butikkoversikt

S = Spesialbutikker

## BUTIKKATEGORI 2

Andenes  
Beitostølen  
Brattvåg  
Brokelandsheia  
Båtsfjord  
Dombås  
Drangedal  
Fosnavåg  
Frøya  
Gausdal  
Grong  
Hitra  
Honningsvåg  
Hvaler  
Høyanger  
Jevnaker  
Kautokeino  
Kolvereid  
Koppang  
Kyrksæterøra  
Lom  
Luster  
Lødingen  
Løten  
Malvik  
Myre i Vesterålen  
Namsskogan  
Nannestad  
Nesbyen  
Rakkestad  
Rena  
Ringebu  
Rissa  
Rognan  
Rødberg  
Rørvik  
Sandane  
Sande  
Seljord  
Setermoen  
Sjøvegan  
Skarnes (Sør-Odal)  
Skjervøy  
Storsteinnes  
Stranda  
Støren  
Sykkylven  
Tofte  
Ulefoss  
Vanylven  
Vardø  
Vestnes  
Vågå  
Øyer  
Ål  
Årdal  
Åfjord

## BUTIKKATEGORI 3

Bardufoss  
Bjørkelangen  
Brekstad  
Brumunddal  
Brønnøysund  
Bø i Telemark  
Bømlo  
Dokka  
Elnesvågen  
Evje  
Farsund  
Flekkefjord  
Flisa  
Florø  
Geilo  
Hokksund  
Husnes

Jørpeland  
Kirkenes  
Klepp  
Kongsvinger  
Lakselv  
Lena  
Lillesand  
Lyngdal  
Melhus  
Mysen  
Måloy  
Nordfjordeid  
Norheimsund  
Notodden  
Odda  
Otta  
Randaberg  
Raufoss  
Re  
Risør  
Rjukan  
Røros  
Sandnessjøen  
Sauda  
Stange  
Stokke  
Stokmarknes  
Storslett  
Stryn  
Sunnalsøra  
Surnadal  
Svolvær  
Søgne  
Sørumsand  
Tjøme  
Trysil  
Tynset  
Vadsø  
Vennesla  
Verdal  
Vestby  
Vikersund  
Vinje  
Vinstra  
Volda  
Ølen  
Ørnes  
Ørsta  
Ålgård  
Åndalsnes  
Årnes

## BUTIKKATEGORI 4

Alta  
Askim  
Askøy  
Bergen  
• Arna  
• Laksevåg  
Bryne  
Drøbak  
Egersund  
Eidsvoll  
Fagernes  
Fauske  
Finnsnes  
Fredrikstad  
• Østsiden  
Gol  
Gran  
Grimstad  
Halden  
Hammerfest  
Holmestrand  
Karmøy  
Kragere  
Kristiansand

• Vågsbygd  
Leknes i Lofoten  
Levanger  
Mandal  
Mosjøen  
Moss  
Namsos  
Nesodden  
Nittedal  
Oppdal  
Orkanger  
Os i Hordaland  
Oslo  
• Grunerløkka  
• Grorud  
• Grønland Basar  
• Holmlia  
• St.Hanshaugen  
Rudshøgda  
Sogndal  
Sola  
Sortland  
Stathelle  
Stord  
Ulsteinvik  
Tvedestrand  
Voss

## BUTIKKATEGORI 5

Bergen  
• Fyllingsdalen  
• Nesttun  
• Sletten  
• Vestkanten  
Bodø  
• Sentrum  
Buskerud Storsenter  
Bærum  
• Kolsås  
• Sandvika  
• Østerås  
Drammen  
• Strømsø  
Elverum  
Førde  
Horten  
Kolbotn  
Knarvik  
Kongsberg  
Kristiansund N.  
Liertoppen  
Lillestrøm  
Narvik  
Nøtterøy  
Oslo  
• Linderud  
• Oslo S  
• Rosenkrantzgt.  
• Steen & Strøm  
• Ullevål Stadion  
• Økern  
Rygge  
Sarpsborg  
Slemmestad  
Sotra  
Steinkjer  
Stjørdal  
Tromsdalen  
Trondheim  
• Byhaven  
• Nedre Elvehavn  
Ålesund  
• Sentrum

## BUTIKKATEGORI 6

Asker:

• Asker  
• Holmen Senter  
Bergen  
• Bergen Storsenter  
Drammen  
• Bragernes  
Fredrikstad  
• Torvbyen  
Gjøvik  
Harstad  
Hønefoss  
Jessheim  
Kristiansand  
• Lillemarkens  
• Sørlandsenteret  
Larvik  
Lillehammer  
Lørenskog  
Mo i Rana  
Molde  
Oslo  
• Alna  
• Briskeby  
• Frogner  
• Lambertseter  
• Røa  
• Sandaker  
• Skøyen  
• Storo  
• Stovner  
• Thereses gate  
• Tveita  
Porsgrunn  
Sandnes  
• Sentrum  
Ski  
Skien  
Stavanger  
• Straensenteret  
• Verksgata  
Strømmen  
Tromsø  
• Langnes  
• Sentrum  
Trondheim  
• Bankkvartalet  
• Lade  
Tønsberg

## BUTIKKATEGORI 7

Arendal  
Bergen  
• Lagunen  
• Valkendorfgate (S)  
• Asane  
Bodø  
• City Nord  
Bærum  
• Bekkestua  
Hamar  
Haugesund  
Oslo  
• CC Vest  
• Majorstuen  
• Manglerud  
• Oslo City  
• Vika (S)  
Sandefjord  
Sandnes  
• Kvadrat  
Stavanger  
• Hillevåg  
Trondheim  
• City Syd  
• Valentinlyst  
Ålesund  
• Stormoa

191701

319,90 75 cl




239,90

**Taupenot-Merme Saint Romain 2010**

Taupenot-Merme

Frankrike, Burgund (AOC Saint Romain)

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Lys grønn gul.
-  Tiltalende og komplekst preg av lime, eple og blomst over fat, smør og nøtt.
-  Ung og saftig, fin balanse mellom frukt og fat, lang mineralpreget ettersmak.

**Alkohol:** 13 volumprosent  
**Sukker:** 1,0 gram/liter  
**Syre:** 5,0 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Chardonnay

**Metode:** Håndplukkede druer ble avstilket før pressing, gjæret i ståltanker med stedegeen gjær, siste del av gjæringsprosessen foregikk i brukte eikefat, 12 md. lagring i eikefat.



222606

131,50 300 cl




394,60

**The Crossings Sauvignon Blanc 2012**

The Crossings Estate

New Zealand, Marlborough

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Lys gulgrønn.
-  Tiltalende og fokusert aroma av sitrus, eple og litt fersken, streif av nesle.
-  Ung, saftig og frisk stil, preg av sitrus, eple og urter.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent  
**Sukker:** 3,3 gram/liter  
**Syre:** 7,5 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Sauvignon Blanc

**Metode:** Tradisjonell temperaturkontrollert vinifikasjon i ståltanker.



273001

255,50 75 cl




191,60

**Rudera Robusto Chenin Blanc 2011**

Rudera Wines

Sør-Afrika, Stellenbosch (WO Stellenbosch)

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Lys grønn gul.
-  Ung og tiltalende, preg av moden frukt, blomst og sitrus over fint integrert fat.
-  Saftig og moden frukt, streif av honning. Lang ettersmak med fint integrerte fattoner.

**Alkohol:** 14,5 volumprosent  
**Sukker:** 5,5 gram/liter  
**Syre:** 5,3 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Chenin Blanc

**Metode:** Gjæret tradisjonelt i franske eikefat.

PARTI-VARE








244506 106,60 300 cl 319,90

### Müstique Riesling Kabinett

Peter Mertes  
Tyskland, Mosel (QmP)

Fylde  Friskhet  Sødme 



-  Lys grønnngul.
-  Preg av modne druer, gult eple og sitrus.
-  Ren og umiddelbar, preg av eple og sitrus

**Alkohol:** 8,5 volumprosent  
**Sukker:** 29,0 gram/liter  
**Syre:** 7,3 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Riesling

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk i temperaturkontrollerte ståltanker.






243801 119,90 75 cl 89,90

### Eifel-Pfeiffer EP Riesling Kabinett 2011

Weinhaus Eifel-Pfeiffer  
Tyskland, Mosel (QmP)

Fylde  Friskhet  Sødme 



-  Lys gulgrønn.
-  Aroma med fint preg av eple og sitrus, hint av grønne urter.
-  Ung, saftig og umiddelbar stil, preg av eple og sitrus.

**Alkohol:** 7 volumprosent  
**Sukker:** 65,0 gram/liter  
**Syre:** 6,0 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Riesling

**Metode:** Tradisjonell temperaturkontrollert gjæring i ståltanker, ikke fatlagret, lett filtrering før tapping.






5930601 427,90 75 cl 320,90

### Kühling-Gillot Nierstein Pettenthal Riesling GG 2011

Weing. Kühling-Gillot  
Tyskland, Rheinhessen (QbA)

Fylde  Friskhet  Sødme 



-  Middels dyp grønnngul.
-  Tiltalende og fokusert aroma av modne frukter, blomst og sitrus, streif av mineraler.
-  Ung, saftig og sval, preg av eple, tropisk frukt og urter. Lang ettersmak.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 3,0 gram/liter  
**Syre:** 6,9 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Riesling

**Metode:** Håndplukkede druer, spontangjæret, 20% av vinen ble modnet i ståltanker, resten i 70 år gamle fat (2400 ltr).





243901

453,30 75 cl

340,00

**Wagner-Stempel Siefersheimer Heerkretz Riesling Trocken 2011**

Wagner-Stempel

Tyskland, Rheinhessen (QbA)

PARTI-  
VARE

Fylde Friskhet Sødme



- Lys grønn gul.
- Fokusert aroma av blomster, sitrus og eple over innslag av mineraler.
- Ung, saftig og livlig, preg av blomster, eple og sitrus, lang ettersmak.

**Alkohol:** 13,0 volumprosent  
**Sukker:** 5,1 gram/liter  
**Syre:** 6,9 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Riesling

**Metode:** Håndplukkede druer, 6 timers maserasjon før tradisjonell gjæring.

209301

222,40 75 cl

166,80

**Faudot Crémant du Jura Brut**

Domaine Martin Faudot

Frankrike, Jura (AOC Crémant du Jura)

PARTI-  
VARE

Fylde Friskhet Sødme



- Middels dyp strågul.
- Fokusert og sval aroma av eple og sitrus over fint preg av brøddeig.
- Litt utviklet, fint preg av eple, sitrus, mineraler og urter, lang ettersmak.

**Alkohol:** 11,5 volumprosent  
**Sukker:** 5,0 gram/liter  
**Syre:** 4,9 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Chardonnay

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsprosess med bl.a. annengangsgjæring i flasken.

5224701

159,90 75 cl

119,90

**Jeio Prosecco Brut**

Bisol Desiderio &amp; Figli

Italia, Veneto (DOC Prosecco)

Fylde Friskhet Sødme



- Lys grønn gul.
- Litt utviklet aroma med preg av sitrus, plomme og urter.
- Preg av sitrus og litt eple og urter.

**Alkohol:** 11 volumprosent  
**Sukker:** 8,0 gram/liter  
**Syre:** 5,5 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Glera

**Metode:** Håndplukkede og selekterte druer, skånsom pressing før kaldmaserasjon og temperaturkontrollert gjæring ved 20 °C, 2 md. modning på bunnfallet, deretter annengangsgjæring i tank i 25 dager.



**195001** 244,00 75 cl **183,00**

### Mirabella Franciacorta Brut

Az. Agr Mirabella  
Italia, Lombardia (DOCG Franciacorta)

Fylde  Friskhet  Sødme



- Middels dyp grønnkul.
- Aroma med fint preg av modent eple, sitrus og litt brøddeig.
- Sunn, saftig og litt utviklet, preg av eple, sitrus og urter, hint av kjeks.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent  
**Sukker:** 5,8 gram/liter  
**Syre:** 6,5 gram/liter  
**Råstoff:** 50 % Chardonnay, 50 % Pinot Bianco

**Metode:** Vinifisert av håndplukkede druer, skånsom pressing, temperaturkontrollert gjæring i ståltanker, annengangsgjæring i flasken, min. 24 md. lagring.



**222902** 112,40 50 cl **56,20**

### Gwatkin Yarlington Mill Cider

Gwatkin  
England, Herefordshire

Fylde  Friskhet  Sødme



- Dyp gyllen.
- Aroma med svalt preg av epler og fat, innslag av urter og litt sopp.
- Saftig og fast, eplepreget med streif av fat og røyk, ørlitt bitter i ettersmaken.

**Alkohol:** 7 volumprosent  
**Sukker:** 35,0 gram/liter  
**Syre:** 5,5 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % epler

**Metode:** Eplene presses skånsomt før langsom gjæring, modnet i brukte eikefat.



**160102** 111,40 50 cl **55,70**

### Gwynt y Ddraig Farmhouse Cloudy Scrumpy

Gwynt y Ddraig  
Wales, Monmouth

Fylde  Friskhet  Sødme



- Matt, middels dyp gyllen.
- Tiitalende preg av epler og sitrus, streif av tørket blomst, urter og honning.
- Saftig og fokusert, preg av epler, sitrus og urter. Fast og ørlitt bitter ettersmak.

**Alkohol:** 5,3 volumprosent  
**Sukker:** 33,0 gram/liter  
**Syre:** 3,3 gram/liter  
**Råstoff:** Epler

**Metode:** Epler fra Monmouth ble knust før spontangjæring i eikefat, ikke filtrert eller lagret.




155804

856,00 20 cl

171,20

**Leyrat Fins Bois Aged 8 Years XO**SNC du Maine Drilhon  
Frankrike, Cognac Brut

## Cognac

-  Dyp gyllen.
-  Sval og fruktig aroma preget av urter, sitrus og litt krydder.
-  Sval og fokusert, preg av urter, plomme og blomst, lang ettersmak. God fylde.

**Alkohol:** 40 volumprosent  
**Råstoff:** 100 % Ugni Blanc**Metode:** Tradisjonell dobbeltdestillasjon i alambic, min. 8 års fatlagring.PARTI-  
VARE




223004

899,50 20 cl

179,90

**Prunier Fins Bois XO**Maison Prunier  
Frankrike, Cognac Brut

## Cognac

-  Middels dyp gyllen.
-  Sval aroma preget av urter, blomster og sitrus over et fint streif av fat.
-  Fint preg av blomster og urter, hint av sitrus og mineraler. Lang og fylldig.

**Alkohol:** 40 volumprosent  
**Råstoff:** 100 % Ugni Blanc**Metode:** Tradisjonell dobbeltdestillasjon i alambic, ingen tilsetninger, fatlagret min. 16 år.




257904

906,50 20 cl

181,30

**Bache-Gabrielsen Pure & Rustic Fine Champagne 6 YO**Bache-Gabrielsen  
Frankrike, Cognac Brut

## Cognac

-  Dyp gyllen.
-  Tiltalende og fokusert aroma av blomster og urter, hint av fersken.
-  Sval og frisk, preg av blomster, urter og trekrydder, lang ettersmak. God fylde.

**Alkohol:** 40 volumprosent  
**Råstoff:** 100 % Ugni Blanc**Metode:** Tradisjonell dobbeltdestillasjon i alambic, min. 6 års fatlagring, 62% av destillatene kommer fra Grande Champagne mens 38% kommer fra Petite Champagne.PARTI-  
VARE



**3052304** 930,00 20 cl




**186,00**

### Delamain Pale & Dry Grande Champagne XO

Delamain

Frankrike, Cognac Tradisjonell

#### Cognac

-  Dyp gyllen.
-  Sval aroma preget av tørket frukt, sitrus og urter, hint av tre.
-  Fokusert og fint utviklet, preg av urter og sitrus, lang ettersmak. God fylde.

**Alkohol:** 40 volumprosent  
**Sukker:** 2,0 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Ugni Blanc

**Metode:** Tradisjonell dobbeltdestillasjon i alambic, min. 20 års fatlagring i eik fra Limousin.



**9548501** 683,40 70 cl




**478,40**

### Roberto Cavalli Vodka

Destillerie Francoli

Italia

#### Vodka

-  Vannklar.
-  Nøytral og ren aroma.
-  Nøytral og lett vodka.

**Alkohol:** 40 volumprosent  
**Råstoff:** Hvete, kildevann

**Metode:** Tradisjonell destillasjon i kolonneapparater, redusert med kildevann.



**259801** 412,90 70 cl




**289,00**

### Lochlins Blended Malt Whisky

Lochlins

Skottland

#### Whisky

-  Dyp gyllen.
-  Aroma preget av korn, malt og torvrøyk, streif av tørkede frukter, lakk og fat.
-  Litt sødmefull og røykpreget whisky med god fylde.

**Alkohol:** 40 volumprosent  
**Råstoff:** 100 % maltet bygg

**Metode:** Tradisjonell dobbeltdestillasjon i pot stills, min. 36 md. fatlagring.

**246601**

431,30 70 cl

**301,90****White Horse Fine Old**White Horse Dist.  
Skottland

## Whisky



Middels dyp gyllen.



Korn- og maltpreget aroma med hint av sitrus, moderat røykpreg.



Middels fyldig whisky med godt kornpreg og middels røykpreg.

**Alkohol:** 40 volumprosent**Råstoff:** Maltet bygg, mais**Metode:** Tradisjonell dobbeltdestillasjon i pot stills for maltandelen, grainandelen ble destillert i kolonneapparater, blandet før min. 36 md. fatlagring.**9224501**

478,60 70 cl

**335,00****McAfee's Benchmark Kentucky Straight Bourbon**Buffalo Trace  
USA, Kentucky

## Whiskey



Middels dyp gyllen.



Aroma preget av røstet fat, litt lakris og karamell.



Søtlig smak med innslag av vanilje, kokos og litt sitrus. God fylde.

**Alkohol:** 40 volumprosent**Råstoff:** Mais, bygg, rug**Metode:** Tradisjonell dobbeltdestillasjon, lagret i nye amerikanske eikefat.**4358301**

348,40 70 cl

**243,90****Seaman's Shot**Waldemar Behn  
Tyskland

## Øvrig brennevin



Middels dyp gråbrun.



Sval aroma preget av mentol og lakris.



Sval, lakris- og mentolpreget. God fylde, søt.

**Alkohol:** 30 volumprosent**Sukker:** 77,0 gram/liter**Råstoff:** Alkohol, mentol, eucalyptus, lakris, sukker, vann**Metode:** Basisalkoholen ble trippeldestillert før blanding med øvrige bestanddeler, ikke fatlagret.



**1037102** 121,80 33 cl




**40,20**

### Tongerlo Prior

Haacht Brewery  
Belgia

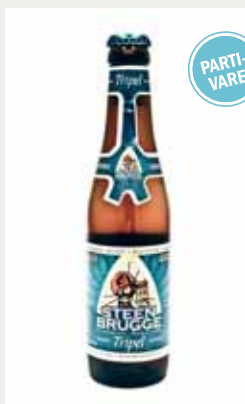
Fylde  Friskhet  Bitterhet 



-  Middels dyp gyllen.
-  Fokusert og tiltalende aroma av lyst malt, blomster, urter og humle.
-  Saftig og kremet, preg av lyst malt, blomst og urter, lang ettersmak.

**Alkohol:** 9 volumprosent  
**Råstoff:** Vann, malt (bygg, hvete), humle (saaz), gjær, sukker

**Metode:** Tradisjonell overgjæret produksjonsprosess, annengangsgjæring i flasken, ikke fat- eller flaskemodnet før salg.



PARTI-VARE

**242602** 137,30 33 cl




**45,30**

### Palm Steenbrugge Tripel

Palm Breweries NV  
Belgia

Fylde  Friskhet  Bitterhet 



-  Middels dyp gyllen.
-  Aroma med fint preg av lyst malt, sitrus, blomst og urter.
-  Sval og kremet, preg av sitrus, lyst malt og urter. Lang, lett humlepreget ettersmak.

**Alkohol:** 8,7 volumprosent  
**Råstoff:** Vann, malt, humle, gjær, urter

**Metode:** Tradisjonell overgjæret produksjonsprosess, annengangsgjæring i flasken.



PARTI-VARE

**246102** 152,10 33 cl




**50,20**

### Huyghe La Guillotine Triple

Brasserie Huyghe  
Belgia

Fylde  Friskhet  Bitterhet 



-  Middels dyp gyllen.
-  Aroma med fint preg av humle og lyst malt, streif av blomst, urter og sitrus.
-  Fersk og kremet, fint preg av blomst, krydder og humle. God lengde i ettersmaken.

**Alkohol:** 8,5 volumprosent  
**Råstoff:** Vann, byggmalt, hvete, humle, gjær




**Metode:** Overgjæret produksjonsprosess med bl.a. trippelgjæring

193802

167,60 33 cl

55,30

**Bocq Gauloise Triple Blonde**Brasserie de Bocq  
BelgiaFylde  Friskhet  Bitterhet

-  Matt, middels dyp gyllen.
-  Tiltalende aroma preget av lyst malt, blomster og urter, hint av sitrus og eple.
-  Fruktig og kremet stil, preg av lyst malt, blomst og fersk humle. Lang ettersmak.

**Alkohol:** 9,7 volumprosent  
**Råstoff:** Vann, byggmalt, humle, gjær

**Metode:** Tradisjonell overgjæret produksjonsprosess, den tredje og siste gjæringen foregikk i flasken.

PARTI-VARE






241001

174,10 75 cl

130,60

**Baladin Mielika**Baladin  
ItaliaFylde  Friskhet  Bitterhet

-  Dyp gyllen.
-  Tiltalende og litt utviklet, preg av gyllent malt, humle og litt karamell.
-  Sval, kremet og med antydning til sødme, fint innslag av humle og urter.

**Alkohol:** 9 volumprosent  
**Råstoff:** Vann, malt, humle, gjær, italiensk lyng-honning

**Metode:** Tradisjonell overgjæret produksjonsprosess hvor honningen tilsettes i sluttfasen av gjæringen.

PARTI-VARE



# SÆRSKILT DISTRIBUTJON

Nyhet 11. januar 2013 - lansering i kat. 6 og med særskilt distribusjon:

	<b>Varenr. 243901 Siefersheimer Heerkretz Rsl GG 2011 fra Weing. Wagner-Stempel</b>
<b>Butikk</b>	<b>Antall flasker</b>
Fauske	6
Oslo - Grünerløkka	6
Stokke	6
Bryne	6
Alta	6
Stryn	6
Sunndalsøra	3
Oslo - St.Hanshaugen	6
Liertoppen	6
Grimstad	6
Geilo	6
Oslo- Økern	6
Tvedestrand	6
Kongsberg	6
Rygge	6
Askim	6
Hammerfest	6
Halden	6
Farsund	6
Rjukan	6
Mosjøen	6
Elnesvågen	6
Lillesand	6
Oslo S	6



# BRUKSOMRÅDE

Piktogrammene symboliserer ulike typer råvarer.

Til hver vin foreslås 1–3 råvarer som vurderes som mest velegnet. Måten maten er tilberedt på, og hvorvidt retten er varm eller kald, innvirker på hvilken vin som vil passe til. Saus, garnityr og krydder gir retten karakter og smak, og har også innflydelse på vinvalget. For sterkvin kan råvarene også vise til type suppe, f.eks. som «skalldyr» til skaldyrssuppe. Spør våre ekspeditører om råd:



## Aperitiff

Appetitvekker før maten. En frisk og tørr musserende vin, eller tørr hvitvin, eller en tørr sherry passer best.



## Skalldyr

Reker, kamskjell, kreps, blåskjell, hummer og krabbe, alle med forskjellig smaksfylde. Reker og kamskjell er milde i smaken, kreps og hummer smaker mer, mens blåskjell og krabbe er kraftigst. Tørr eller halvtørr hvitvin og musserende er mest velegnet.



## Fisk

Hvitt fiskekjøtt er vanligvis lettest i smak, mens fisk med rødt eller mørkt fiskekjøtt smaker kraftigere. Tørr eller halvtørr hvitvin passer vanligvis godt, mens lette fruktige rødviner er mest velegnet til stekt fisk eller kokt torsk.



## Lyst kjøtt

Kylling, kalkun eller kalvekjøtt er lett i smak. Lett, fruktig rødvin eller fyldig hvitvin med god friskhet er mest velegnet. Tørr eller halvtørr rosévin går også utmerket.



## Storfe

Okse og ku, kalles gjerne rødt kjøtt, og preges av kraftig smak. Dette gjelder især partiene med isprengt fett. Benytt fyldig rødvin, gjerne med mye garvestoff.



## Lam og sau

Har aromatisk og fyldig smak. Benytt fyldige rødviner, gjerne lagrede utgaver med god friskhet. Har kjøttetren mye krydder, kan vinen gjerne være fruktig.



## Svin

Svinekjøtt med fett smaker litt kraftigere enn stykker uten fett. Benytt fyldig rødvin til de kraftigste rettene. Til magre retter fungerer både lett rødvin og fyldig hvitvin.



## Småvilt og fugl

Hare og rype har kraftig viltsmak. Benytt fyldig rødvin, gjerne lagrede utgaver.



## Storvilt

Reinsdyr, elg, hjort, og rådyr varierer i smaksintensitet. Reinsdyr og hjort smaker kraftigst. Benytt fyldig rødvin, gjerne lagrede utgaver.



## Grønnsaker

Asparges kombineres med tørr hvitvin, mens salater passer best sammen med lett hvitvin eller lett rødvin.



## Ost

Det er betydelige variasjoner i smaksrikdom, struktur og fettinnhold. Til faste oster er rødvin en god kombinasjon, til blåmuggost passer søt hvitvin eller portvin. Til camembert og brie passer en ikke for kraftig rødvin. Halvtørr hvitvin eller fruktig rødvin passer best når bare én vin serveres til mange forskjellige oster.



## Dessert, kaker og søt frukt

Benytt: Søt hvitvin, eller hølvtørre og søte sterkvinner.

# DEFINISJONER

## Hva klokke-diagrammene står for

Klokkene brukes på de fleste varetyper i Vin-monopolet, unntatt brennevin. Klokkene beskriver de viktigste egenskapene ved munnfølelsen og grunnsmakene til produktet. De hjelper deg for eksempel å se hvor fyldig eller søt vinen er, og hvor friskt eller bittert ølet smaker. Klokkeverdiene betyr det samme for alle varetypene. For eksempel er hvitvin, rødvin eller øl med fylde 9 omtrent like fyldige, og hvitvin og rosévin med friskhet 8 omtrent like friske.



Det svarte feltet angir hvor mye av egenskapen du smaker. Klokken ett er minst og tolv er mest. Klokkene beskriver egenskapene og ikke kvaliteten til produktet.

**Fylde:** Hvor stort og rikt smaker produktet?

Konsentrasjonen av smaks- og aromastoffer, alkohol og eventuelt tannin bidrar til fylde. Få, om noen, av våre produkter har fylde 1. Vann har fylde 1, mens amerikansk chardonnay, rød bordeaux, portvin eller mørkt trappistøl kan ha fylde 9 eller høyere. Rødvin er normalt fyldigere enn hvitvin.

**Friskhet:** Hvor friskt smaker produktet? Eple-

syre, vinsyre, melkesyre og eventuelt karbondioksid er de viktigste bidragene til friskheten i produktet. Friskhet bidrar til saftighet i munnen. Vin er en syrlig drikk og har sjelden friskhet lavere enn fem. Produkter med høy friskhet kan for eksempel være tysk Riesling, chablis, eller rød burgund.


**Garvestoffer:** Hvor mye snerper rødvinen?


Garvestoffer bidrar til vinens fasthet og gjør at munnen snerper seg. Garvestoffer er vinnens naturlige antioksidanter og kommer fra druenes skall og steiner. Eikefat tilfører også vinen garvestoffer. Barbera er et eksempel på en drue som snerper lite, mens italiensk barolo eller fransk cahors og bordeaux er eksempler på faste rødviner som snerper mer.


**Sødme:** Hvor søtt smaker produktet? Sukker gir naturligvis sødme, men også alkohol og moden frukt gir søt smak. En tørr vin har sødme 1 eller 2, en halvtørr ligger mellom klokken 4 og 7. Klokken angir ikke eksakt sukkerinnhold, men smak av sødme. Et produkt med klokke 1 kan derfor inneholde litt sukker fordi friskheten skjuler sødmen.


**Bitterhet:** Hvor bittert smaker ølet? Bitterheten kommer fra ølets humle og er en viktig smak i øl. Bitterhet gir ølet fasthet, selv om du kanskje forbinder bitterhet med noe negativt. India Pale Ale, Pale Ale og pilsner er eksempler på bitre øltyper.


## Lagringspiktogrammene for vin

 **Stående flaske:** Drikkeklar nå og blir ikke bedre ved lagring.

 **Skråstilt flaske:** Drikkeklar nå, men kan også lagres.

 **Liggende flaske:** Bør lagres. Kan være god å drikke nå, men vil utvikle seg positivt ved lagring.

 **Parti-vare:** Produkter som er innkjøpt i et begrenset antall. Kan bestilles via vårt Kundesenter til beholdningen er tom.

 **Økologisk:** Økologisk betyr at råvarene er dyrket uten bruk av kunstgjødsel eller kjemiske og syntetiske plantevernmidler. Produktet er sertifisert av en offentlig godkjent kontrollinstans. Sertifiserte biodynamiske produkter faller også inn under kategorien.

# DEFINISJONER

## Utrykk ofte brukt som karakteristikk

**Aromatisk:** Kraftig aroma som vi oftest finner i ung (hvit)vin laget på smaksrike og karakterfulle druer. Eksempler på druer som kan gi aromatiske viner er Sauvignon Blanc, Muscat og Gewurztraminer. De fleste aromatiske vinene er gode å drikke unge.

**Balsam:** Svale aromaer som minner om for eksempel kva, eier, barnål, myrra eller kamfer.

**Blomst/blomsterpreget:** Duft og smak som minner om blomster, oftest roser og fioler.

**Bløt/myk:** Vin med moderat, men tilstrekkelig friskhet og/eller garvestoffer.

**Bæraktig:** Duft og smak som minner om unge, friske bær.

**Eikepreget/fatpreget:** Den duft og smak som gjæring og/eller lagring på fat gir. Kjenetegnes ved preg av nysaget tre, brent tre, vanilje, nellik, kokos og karamell. Et balansert eikepreg regnes vanligvis som positivt. Overdreven bruk kan skjule frukt karakteren og er negativt.

**Ettersmak:** Smakinntrykket som sitter igjen etter at viner er svelget. Lang, balansert og god ettersmak er tegn på kvalitet.

**Fast:** Brukes oftest om rødvin og forteller at vinen har et tydelig, men tiltalende preg av garvestoffer. Vinen vil bli bløtere/mykere ved lagring.

**Kompleks/sammensatt:** Duft og smak med et mangfold av nyanser. Kompleksitet kjenetegner som oftest kvalitet, særlig dersom sammensetningen er balansert.

**Konsentrert:** Vinen dufter og smaker mye, f. eks. av moden og rik frukt. Konsentrerte viner er gjerne laget av druer fra vinmarker med lavt utbytte/avkastning, og dette er et kjennetegn på kvalitet.

**Krydderpreget/krydret:** Duft og smak av kryddere som f.eks. pepper, nellik, kardemomme og kanel. Krydderpreget kan komme fra drue, jordsmonn, fremstilling (fatlagring) eller en kombinasjon av disse.

**Matt/uklar:** Beskriver produktets utseende. En del produsenter lar være å filtrere produktene sine for samtidig å unngå fjerning av smaksstoffer. Dermed kan produktet bli uklart å få bunnfall. At slike produkter er beskrevet som matt/uklar betyr med andre ord ikke noe galt – heller tvert i mot.

**Mineraler/mineralpreget:** Duft og smak som kan minne om bergarter i jorden som f. eksempel kalk, knust stein, fossiler, eller om petroleum (bensin, parafin, olje). Mineralpreg vitner ofte om lav avkastning, og gir egenart og opprinnelsekthet til vinen. Vurderes vanligvis som positivt.

**Moderne:** Betegner som oftest en vin med tydelig ung sødmefull fruktighet i kombinasjon med en bløt struktur. Moderne viner er vanligvis gode å drikke unge. Noen av dem er likevel holdbare og vil kunne utvikle mer komplekse aromaer ved riktig flaskelagring.

**Modne bær/moden fruktighet:** Indikerer at druene vinen er laget på, var fullmodne da de ble høstet. Modne bær gir naturlig sødme og rikhet til vinen. Regnes som positivt dersom vinen samtidig har tilstrekkelig friskhet.

**Mørke bær:** Duft og smak som minner om solbær, bjørnebær og mørke moreller.

**Mørke skogsbær:** Duft og smak som minner om ville bær som krekling og blåbær.

**Røde bær:** Duft og smak som minner om bringebær, jordbær eller kirsebær.

# DEFINISJONER

**Rustikk:** Generelt et uttrykk for produkter laget på gammeldags metode. Rustikke viner er gjerne dominert av treaktige og jordaktige aromaer, og rødvinene har tydelig preg av garvestoffer. Kan være riktig stil for enkelte viner.

**Saftig:** Leskende vin med tydelig ungt fruktpreg.

**Sval aroma:** Duft og smak som gir assosiasjoner til svale kryddere eller urter som f.eks. mynte, eukalyptus eller barnåler.

**Tropisk frukt:** Duft og smak som minner eksempelvis om ananas, fersken og aprikos.

**Tørket frukt:** Duft og smak som gir assosiasjoner til for eksempel rosin og svsker.

**Uutviklet:** Betegner en vin som har potensial til å utvikle mer komplekse aromaer ved riktig flaskelagring.

**Urter:** Duft og smak som kan minne om tørkede eller friske urter som timianblader, salvie, basilikum og rosmarin.

**Utviklet:** Forteller at vinens unge fruktaromaer er erstattet av mer modne trekk som f. eks. kan minne om tørket frukt, lær, sopp, eller fuktig skogbunn.

**Vegetal:** Duft og smak som kan minne om grønne planter og grønnsaker, eller umodne bær og frukter.

Vegetal fruktighet kan være typeriktig for enkelte druer og områder, men kan også indikere at druene ikke har vært helt modne ved innhøstingen.





© Vinmonopolet AS

Foto: Side 1 og 2: Hans Fredrik Asbjørnsen, side 5: Marie Steffens

Opplag: 30 000

Design: Teft Design

Trykk: SIA UnitedPress Tipografija

Brosjyren Nyheter har svanemerket, miljøvennlig produksjon.

Vinmonopolet tar forbehold om eventuelle trykkfeil i brosjyren.





# GRAVID?

## PRØV VÅRE ALKOHOLFRIE ALTERNATIVER!

Nyere forskning viser at selv små mengder alkohol kan skade barnet. Er du gravid eller prøver å bli det, er vårt råd at du ikke drikker alkohol. Vi har både alkoholfrie viner og mange kjempegode alkoholfrie drinkoppskrifter.

**Vil du ha noen råd? Spør oss gjerne!**

VINMONOPOLET

