

Nyheter mars–april

BOKMÅL



TEMA:
DRIKKE TIL
LAM



Nyheter i mars og april

Rundt 70 nyheter lanseres i våre butikker fredag 1. mars. Rødvine er i klart flertall, men relativt sett er det også et stort ølslipp med hele åtte produkter. Her er noen smakebiter.

RØDVIN

De to virkelig store vinlandene Frankrike og Italia er godt representert blant rødvinsnyhetene. Fra Bordeaux lanserer vi blant annet to økologiske produkter, noe som er sjeldent for dette kjølige og fuktige vinområdet. Fra Burgund er spennet stort. Her lanserer vi pappvin fra Beaujolais, men også en 1. cru fra Nuits St. Georges. De italienske nyhetene kommer fra Piemonte i nord til Puglia i sør. I området rundt Napoli dyrkes druen Aglianico. Den gjør det kanskje aller best i underområdet Taurasi, og vinene er gode utfordrere til viner som Barbaresco og Barolo. Australia er representert med en vin på bordeaux-druer, mens det fra Sør-Afrika kommer to viner på druen Syrah/Shiraz: en Fairtrade BIB og en toppvin fra Swartland.

HVITVIN

Muscadet og Sancerre burde være godt kjent, selv om Loire nok fortsatt er Frankrikes mest undervurderte vinområde. Dette er viner som egner seg godt til fisk og sjømat. Muscadet er middels aromatisk og nærmest en «ferskvanns-chablis». Vinene fra Sancerre har mye smak og aroma. Druen er Sauvignon Blanc, og den gir vin som ofte har innslag av noe «grønt» i smak og aroma, som stikkelsbær, asparges og

solbærbusk. New Zealand er i dag selve Sauvignon Blanc-landet for mange. I disse vinene finner du enda mer markant fruktighet. Her går smaken mer i retning av fersken og lime-sorbé. Spania er også en viktig hvitvinsnasjon. Denne gangen lanserer vi to rimelige viner på henholdsvis druen Viura og Verdejo.

MUSSERENDE VIN

En champagne fra den meget gode årgangen 2008 topper kvalitetsmessig blant lanseringene. Men bredden er også ivarettatt med spansk cava, italiensk prosecco og fransk crémant. New Zealand byr på en musserende rosé på druen Pinot Noir.

ROSÉ

Det er også stille, ikke musserende, roséviner å finne blant nyhetene. En på 3 liters bag-in-box og to på flaske, som den italienske cerasoulo med smak av nyplukkede kirsebær.

ØL

Det er mye brunt og mørkt blant ølnyhetene, som porter fra USA, Cream Stout fra Storbritannia, og bruin/brune fra Belgia. Det svenske klosterølet er av typen kvadruppel og er brygget på økologisk malt.

LAM

Lam er vårt mattema i mars og april.

Annenhver måned har vi et nytt mattema i våre butikker. Nå er det lam som er tema, og den enkelte butikk har samlet sine 12 beste anbefalinger til lam i en egen temahylle. I de butikkene som ikke har temahylle vil du finne 12 produkter med bindersens «Passer til lam». Produktene er da å finne på sin vanlige plass i butikken.

Butikkene har lagt typiske lammeretter til grunn for sitt utvalg, som for eksempel lammelår med ovnsbakte poteter. Det er generelt mange produkter som passer godt til lam, og hyllen vil sikkert by på både gamle og nye bekjentskaper. 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. Hyllen har alltid noen produkter fra månedens nyhetslansering, samt to alkoholfrie alternativer.

Temahyllen er for deg som trenger en rask og god anbefaling på drikke til lam. Her har butikken gjort et forhåndsvalg for deg, så din beslutning blir lettere. Våre ekspeditører vil selvfølgelig fortsatt hjelpe alle som trenger tips, råd og veiledning om drikke til mat – uansett rett, råvare eller 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 60-80 nyheter annenhver måned. Halvparten av disse er kjøpt inn på grunnlag av Vinmonopolets markeds- og produktplan. 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.





TEMA:
DRIKKE TIL
LAM

Nyheter mars–april




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 24.

HVA BETYR DISSE TEGNENE?



Se informasjon bak i listen for tegnforklaring.




258301 234,90 75 cl **176,20****ROBERT OATLEY MARGARET RIVER CABERNET SAUVIGNON 2011**Robert Oatley Vineyards
Australia, Western AustraliaFylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blåbød.
 Aroma preget av mørke bær, innslag av røde bær, paprika og urter.
-  Saftig frukt preget av mørke bær, streif av urter og fat, fast ettersmak.

Alkohol: 14 volumprosent
Sukker: 0,5 gram/liter
Syre: 5,2 gram/liter
Råstoff: 86 % Cabernet Sauvignon, 14 % Merlot

Metode: Tradisjonell temperaturkontrollert gjæring, 10-12 md. lagring i nye og brukte franske eikefat.




320901 122,00 75 cl **91,50****LE CARLA SPECIAL RESERVE MALBEC 2011**Les Vignerons Ribautois
Frankrike, Sørvest (IGP Côtes du Lot)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blåbød.
 Tiltalende fersk fruktighet preget av mørke bær og grønne urter.
-  Ung, saftig og litt undermoden stil, preg av mørke bær og urter.

Alkohol: 12,5 volumprosent
Sukker: 2,0 gram/liter
Syre: 4,5 gram/liter
Råstoff: 100 % Malbec

Metode: Tradisjonell vinifikasjonsteknikk i ståltanker.

351301 133,30 75 cl **100,00****LES FLEURINES SYRAH 2011**Bernard Albert
Frankrike, Languedoc-Roussillon (IGP Pays d'Oc)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blåbød.
 Aroma preget av modne mørke bær, hint av grønne urter.
-  Saftig og livlig, preg av modne mørke bær og litt krydder og lakris.

Alkohol: 13,5 volumprosent
Sukker: 1,0 gram/liter
Syre: 4,9 gram/liter
Råstoff: 100 % Syrah

Metode: Temperaturkontrollert gjæring i ståltanker, ikke fatlagret kun tankmodnet.





4458901

180,40

75 cl

135,30**RHÔNE BY ROGER SABON 2011**

Dom. Roger Sabon

Frankrike, Rhône Sør (AOC Côtes du Rhone)

Fylde Friskhet Garvestoffer



- Dyp blåød.
- Fint preg av modne mørke bær, streif av krydder og kjøtt.
- Ung og saftig stil, preg av mørke bær og lakris, innslag av krydder i ettersmaken.

Alkohol: 14,0 volumprosent
Sukker: 1,7 gram/liter
Syre: 5,0 gram/liter
Råstoff: 80 % Grenache, 10 % Syrah, 10 % Cinsault

Metode: Før pressing ble druene avstillet, deretter gjæring og modning i ståltanker.

ØKO-
LO-
GISK

329101

188,30

75 cl

141,20**DOMAINE D'ESCALIN 2011**

Baron d'Escalin

Frankrike, Rhône Sør (AOP Grignan-Les-Adhémar)

Fylde Friskhet Garvestoffer



- Dyp blåød.
- Fokuset aroma av mørke bær og grønne urter, innslag av blomst og kjøtt.
- Ung og saftig frukt preget av modne mørke bær, streif av urter i ettersmaken.

Alkohol: 14,0 volumprosent
Sukker: 2,0 gram/liter
Syre: 4,4 gram/liter
Råstoff: 75 % Syrah, 25 % Grenache

Metode: Gjæret i ståltanker med 30 dagers maserasjon, 12 md. tankmodning før lett filtrering og tapping.



9580001

198,50

75 cl

148,90**LE MAS D'ISNARD LA MÉJANELLE 2010**

Le Mas D'Isnard

Frankrike, Languedoc-Roussillon (AOP Coteaux du Languedoc)

Fylde Friskhet Garvestoffer






- Dyp blåød.
- Ung og tiltalende, preg av mørke bær, fiol, plomme og morell, hint av urter.
- Saftig, smaksrik og fruktig, preg av mørke bær og litt krydder.

Alkohol: 13,5 volumprosent
Sukker: 3,0 gram/liter
Syre: 4,6 gram/liter
Råstoff: 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Mourvèdre

Metode: Tradisjonell vinifikasjon med bl.a. 4 ukers maserasjon, 9 md. lagring i eikefat før 12 md. tankmodning.

368001 200,00 75 cl 150,00

REINE PÉDAUQUE BOURGOGNE PINOT NOIR 2011Reine Pédauque
Frankrike, Burgund (AOC Bourgogne)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Tiltalende preg av mørke og røde bær, streif av grønne urter, skogbunn og kjøtt.
-  Ung og saftig. Preg av mørke og røde bær, urter og litt fat. Fin fasthet i ettersmaken.




Alkohol: 12,5 volumprosent
Sukker: 2,0 gram/liter
Syre: 5,1 gram/liter
Råstoff: 100 % Pinot Noir

Metode: Tradisjonell vinifikasjonsprosess med bl.a. temperaturkontrollert gjæring.



333301 200,00 75 cl 150,00

CHÂTEAU MONDESIR BLAYE CÔTES DE BORDEAUX 2010Domaine Mondesir-Gazin
Frankrike, Bordeaux (AOC Blaye Côtes de Bordeaux)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

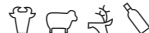
-  Dyp blårød.
-  Fint preg av mørke bær og litt røde bær, innslag av tobakk, lær og kjøtt.
-  Ung, saftig og sval. Preg av mørke bær, litt tobakk og lær, fast ettersmak.




Alkohol: 13,5 volumprosent
Sukker: 2,0 gram/liter
Syre: 5,4 gram/liter
Råstoff: 70 % Merlot, 30 % Malbec

Metode: Håndplukkede druer, vinifisert tradisjonelt, 18 md. modning i betongtanker før tapping.



1073501 201,30 75 cl 151,00

CH. LA GROLET 2010Ch. La Grolet
Frankrike, Bordeaux (AOC Côtes de Bourg)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Fint preg av mørke bær, hint av paprika og lær.
-  Ung, saftig og fast, preg av mørke bær og krydder, litt undermoden stil.

Alkohol: 13,5 volumprosent
Sukker: 2,0 gram/liter
Syre: 4,1 gram/liter
Råstoff: 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon

Metode: Laget av håndplukkede og selekterte druer, tradisjonell gjæringsprosess, naturlig gjær ble benyttet, 12 md. fatlagring, 12-18 md. flaskemodning før salg.





374701

217,20

75 cl

162,90

CHANSON ALEXIS BOURGOGNE PINOT NOIR 2011

Chanson Pere & Fils

Frankrike, Burgund (AOC Bourgogne)

Fylde Friskhet Garvestoffer



- Dyp blårød.
- Svalt og tiltalende preg av ferske røde og mørke bær, streif av urter og fat.
- Ung, preg av nyknuste røde bær, streif av grønne urter, hint av fat i fast ettersmak.

Alkohol: 12,5 volumprosent**Sukker:** 1,5 gram/liter**Syre:** 5,8 gram/liter**Råstoff:** 100 % Pinot Noir**Metode:** Gjæret tradisjonelt i ståltanker, 10 md. fatlagring for 40% av vinen, resten modnet i ståltanker.

6226901

385,30

75 cl

289,00

JOSEPH DROUHIN GEVREY-CHAMBERTIN 2010

Dom. Joseph Drouhin

Frankrike, Burgund (AOC Gevrey-Chambertin)

Fylde Friskhet Garvestoffer



- Dyp blårød.
- Tiltalende, fokusert og sval aroma av røde bær, innslag av blomst og urter.
- Ung og saftig. Preg av røde bær og litt blomst. Lang, fast ettersmak.

Alkohol: 13 volumprosent**Sukker:** <2,0 gram/liter**Syre:** 5,9 gram/liter**Råstoff:** 100 % Pinot Noir**Metode:** Etter innhøsting og pressing ble vinen gjæret tradisjonelt med 2-3 ukers maserasjon, 14-18 md lagring i franske eikefat hvorav 20% i nye fat.

PARTI-VARE

372101

453,20

75 cl

339,90

DUBOIS NUITS-ST.-GEORGES 1.ER CRU LES PORÊTS 2010

Dom. R. Dubois & Fils

Frankrike, Burgund (AOC Nuits-Saint-Georges 1.er Cru)

Fylde Friskhet Garvestoffer



- Dyp rød.
- Tiltalende preg av røde bær, anis, urter og skogbunn over integrert fat.
- Ung, saftig og fast. Preg av modne røde bær, plomme og urter, lang ettersmak.




Alkohol: 13,5 volumprosent**Sukker:** 1,0 gram/liter**Syre:** 5,5 gram/liter**Råstoff:** 100 % Pinot Noir**Metode:** Tradisjonell vinifikasjon, 12 md. fatlagring, tappet ufiltrert.

313306 122,60 300 cl **367,90****FAMILLE BARSALOU SYRAH 2011**

Domaines Barsalou

Frankrike, Languedoc-Roussillon (IGP Aude-Hauterive)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 




-  Dyp blårød.
-  Aroma med tiltalende preg av mørke bær og urter.
-  Saftig og sval, preg av mørke bær og urter.

Alkohol: 13,0 volumprosent**Sukker:** 1,0 gram/liter**Syre:** 4,9 gram/liter**Råstoff:** 100 % Syrah**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsprosess med bl.a. 12-20 dagers gjæring, ikke fatlagret, kun ståltankmodnet før tapping.357706 126,20 300 cl **378,70****BEAUJOLAIS VILLAGES D'ARTHUR 2011**

Signé Vignerons

Frankrike, Burgund (AOC Beaujolais Villages)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 




-  Dyp blårød.
-  Litt dropsaktig aroma med preg av røde bær, litt mørke bær og urter.
-  Ung, saftig og litt undermoden stil, preg av røde bær og urter.

Alkohol: 12,5 volumprosent**Sukker:** 1,2 gram/liter**Syre:** 5,7 gram/liter**Råstoff:** 100 % Gamay**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk i ståltanker.382401 133,20 75 cl **99,90****VALLONE PASSA PAROLA 2011**

Agr. Vallone

Italia, Puglia (IGP Puglia Negroamaro)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Middels dyp rød.
-  Preg av røde og mørke bær, innslag av sviske og litt trekrydder.
-  Bløt og sødmefull frukt, hint av lakris, krydder og grønne urter.

Alkohol: 13,0 volumprosent**Sukker:** 4,0 gram/liter**Syre:** 5,6 gram/liter**Råstoff:** 100 % Negroamaro**Metode:** 15 dagers temperaturkontrollert gjæring i ståltanker med påfølgende spontan malolaktisk gjæring.






375501 153,30 75 cl **115,00**

LA CACCIATORA BARBERA D'ASTI 2011

Caldirola
Italia, Piemonte (DOCG Barbera d'Asti)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 



-  Middels dyp rød.
-  Litt dropsaktig preg av røde bær, hint av urter.
-  Preg av røde bær og urter, hint av bitter i ettersmaken.

Alkohol: 12,5 volumprosent
Sukker: 2,0 gram/liter
Syre: 5,5 gram/liter
Råstoff: 100 % Barbera

Metode: Ståltankgjæret. Ikke fatlagret, kun tankmodnet.






365801 166,70 75 cl **125,00**

COPPAIA CHIANTI COLLI SENESI 2011

Fattoria Casabianca
Italia, Toscana (DOCG Chianti Colli Senesi)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 



-  Mørk blårød.
-  Tiltalende og litt sval aroma preget av mørke bær og urter.
-  Ung, fast og saftig, fint preg av modne mørke bær og urter.

Alkohol: 15,0 volumprosent
Sukker: 1,0 gram/liter
Syre: 5,1 gram/liter
Råstoff: 80 % Sangiovese, 20 % Cabernet Sauvignon/Canaiolo/Merlot

Metode: Vinifisert tradisjonelt i temperaturkontrollerte ståltanker, tankmodnet før tapping.






384601 172,70 75 cl **129,50**

SANNIO BARBERA BENEVENTANO 2011

Vinicola del Sannio
Italia, Campania (IGP Beneventano Barbera)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 






-  Mørk blårød.
-  Tiltalende, fruktig aroma med fint preg av mørke bær og fiol.
-  Ung og saftig fruktighet, preg av mørke bær og blomst, fin fasthet i ettersmaken.

Alkohol: 12,0 volumprosent
Sukker: 1,6 gram/liter
Syre: 5,3 gram/liter
Råstoff: 100 % Barbera

Metode: Temperaturkontrollert gjæring ved ca. 22 °C i ståltanker, 7 dagers maserasjon.




380601 173,20 75 cl **129,90****CANTARINI BARBERA D'ALBA 2011**Winehouse Norway
Italia, Piemonte (DOC Barbera d'Alba)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød med blåskjær.
-  Aroma med preg av mørke og røde bær, hint av morell.
-  Preg av mørke bær og trekrydder, frisk ettersmak med god lengde.

Alkohol: 13,5 volumprosent
Sukker: 2,4 gram/liter
Syre: 5,9 gram/liter
Råstoff: 100 % Barbera

Metode: Gjæret temperaturkontrollert i ståltanker ved 28-30 °C, 8 dagers maserasjon, deler av vinen er fatlagret i ca. 6 md., 2 md. flaskemodning før salg.




9692101 239,90 75 cl **179,90****VAJRA LANGHE NEBBIOLO 2011**G.D. Vajra
Italia, Piemonte (DOC Langhe Nebbiolo)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Tiltalende, sval aroma av mørke bær, te og litt trekrydder.
-  Saftig, sval og litt utviklet, preg av mørke bær, krydder og litt tre. Fast ettersmak.

Alkohol: 14,0 volumprosent
Sukker: 2,2 gram/liter
Syre: 5,5 gram/liter
Råstoff: 100 % Nebbiolo

Metode: Manuelt høstede druer fra unge vinstokker, 15-18 dagers gjæring og maserasjon, mesteparten av vinen modnes i store fat, resten i tradisjonelle fat, blanding i ståltanker før tapping.

345401 253,20 75 cl **189,90****NERVI GATTINARA 2004**Cantina Nervi
Italia, Piemonte (DOCG Gattinara)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp mursteinsrød.
-  Kompleks og sval aroma av tørket frukt, te, lær og urter.
-  Fint utviklet, preg av tørket frukt, urter og kjøtt. Fast ettersmak med hint av fat.

Alkohol: 13,5 volumprosent
Sukker: 2,0 gram/liter
Syre: 4,9 gram/liter
Råstoff: 100 % Nebbiolo

Metode: Gjæret temperaturkontrollert i ståltanker, 36 md. lagring i fat med varierende størrelse og alder.





PARTI-VARE

366001

268,00

75 cl




201,00

AMARANO PRINCIPE LAGONESSA TAURASI 2004

Amarano

Italia, Campania (DOCG Taurasi)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Tiltalende, fokusert aroma av mørke bær og tørket frukt, innslag av lær og fat.
-  Utviklet, samtidig fast og saftig, preg av mørke bær og tørket frukt, lang ettersmak.

Alkohol: 13,5 volumprosent
Sukker: 2,0 gram/liter
Syre: 5,9 gram/liter
Råstoff: 100 % Aglianico

Metode: Temperaturkontrollert vinifikasjon av håndplukkede druer, 18 md. lagring før tapping.



PARTI-VARE

362001

286,80

75 cl




215,10

VESEVUS TAURASI 2004

Az. Agr. Vesevus

Italia, Campania (DOCG Taurasi)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Tiltalende og fokusert aroma preget av modne mørke bær, tørket frukt og urter.
-  Fint utviklet, preg av mørke bær og tørket frukt over diskret fat, urter og tjære, lang.

Alkohol: 13,5 volumprosent
Sukker: 2,0 gram/liter
Syre: 5,9 gram/liter
Råstoff: 100 % Aglianico

Metode: Tradisjonell vinifikasjonsprosess under temperaturkontroll, 24 md. lagring i franske eikefat, 12 md. flaskemodning før salg.



382606

130,00

300 cl



389,90

SIGNORE STRADE BIANCHE SANGIOVESE 2012

Holst Wines

Italia, Emilia-Romagna (IGT Rubicone)




Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Aroma preget av mørke bær, innslag av grønne urter og vanilje.
-  Lett sødmefull og preget av mørke bær, vanilje og krydder, svakt bitter ettersmak.

Alkohol: 13,0 volumprosent
Sukker: 9,9 gram/liter
Syre: 5,5 gram/liter
Råstoff: 100 % Sangiovese

Metode: Ferdig vinifert grunnvin ble før tapping tilsatt små mengder Sangiovese-vin laget av tørkede druer med høyt sukkerinnhold, ikke fatlagret.




375906 121,70 300 cl **365,00****SANTOS LIMA GRAN PASSO CLASSICO RESERVA**Casa Santos Lima
Portugal, Lisboa (Vinho Regional Lisboa)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Aroma med preg av syltete mørke bær, tørket frukt og litt vanilje.
-  Bløt og lett søtladen, preg av mørke bær og litt sevj.

Alkohol: 13,5 volumprosent
Sukker: 11,0 gram/liter
Syre: 6,0 gram/liter
Råstoff: 45 % Touriga Nacional, 30 % Syrah, 25 % Cabernet Sauvignon

Metode: Vinifisert av avstilkede druer, gjæret temperaturkontrollert ved 28-30 ° C, maserasjonstid: 28 dager, modnet i ståltanker før tapping.




374606 119,90 200 cl **239,90****ICONO SELECCIÓN ESPECIAL**Anecoop - La Viña
Spania, Valencia, (DO Valencia)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Middels dyp rød.
-  Aroma med preg av søte røde og mørke bær, hint av urter
-  Bløt og sødmefull, streif av lakris og urter, litt varm ettersmak.

Alkohol: 14,0 volumprosent
Sukker: 8,0 gram/liter
Syre: 6,2 gram/liter
Råstoff: 50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Tempranillo, 10 % Shiraz

Metode: Tradisjonell vinifikasjon i temperaturrekontrollerte ståltanker, 2 md. fatlagring før tapping.

382301 119,90 75 cl **89,90****BLACK TOWER TEMPRANILLO 2011**Reh Kendermann
SpaniaFylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Litt dempet aroma av mørke bær og litt lakris.
-  Bløt, sødmefull og lett saftaktig, preg av mørke bær. Halvtørr.

Alkohol: 11,5 volumprosent
Sukker: 14,0 gram/liter
Syre: 4,1 gram/liter
Råstoff: 100 % Tempranillo

Metode: Kaldgjæret i ståltanker, kun tankmodnet før tapping.





9838701

149,20

75 cl

111,90

MARQUES DE REY GRAN RESERVA 2006

Wiig Wines

Spania, La Mancha (DO La Mancha)

Fylde Friskhet Garvestoffer



- Dyp rød.
- Fatpreget aroma med toner av nellik, vanilje og litt kokos.
- Litt utviklet og fatpreget, innslag av tørket frukt.

Alkohol: 12,5 volumprosent
Sukker: 3,3 gram/liter
Syre: 5,4 gram/liter
Råstoff: 100 % Tempranillo

Metode: Etter pressing ble vinen gjæret temperaturkontrollert, lagret minimum 24 md. i franske- og amerikanske eikefat, etter tapping ble vinen flaskemodnet i ca. 12 md.



PARTI-VARE

381701

213,30

75 cl

160,00

CONDE DE LAGARIÑOS MENCÍA 2011

Vini Galicia

Spania, Galicia (DO Ribeira Sacra)

Fylde Friskhet Garvestoffer



- Dyp blårød.
- Aroma med fint preg av mørke og røde bær, hint av urter og kjøtt.
- Saftig, preg av nyknuste røde og mørke bær, hint av urter, fast ettersmak.

Alkohol: 12,5 volumprosent
Sukker: 1,2 gram/liter
Syre: 5,2 gram/liter
Råstoff: 100 % Mencia

Metode: Gjæret tradisjonelt i ståltanker, ikke fatmodnet kun 6 md. flaskemodning før salg.



346301

234,70

75 cl

176,00

VIÑA ARANA RESERVA 2004

La Rioja Alta

Spania, Rioja (DOCa Rioja)

Fylde Friskhet Garvestoffer






- Dyp rød.
- Fint utviklet. Preg av tørket frukt, lær og tobakk, streif av fat.
- Tiltalende preg av modne røde bær, tørket frukt, nype og fat. Lang ettersmak.

Alkohol: 13,0 volumprosent
Sukker: 0,3 gram/liter
Syre: 5,2 gram/liter
Råstoff: 75 % Tempranillo, 25 % Graciano/Mazuelo/Viura

Metode: Temperaturregulert gjæring i ståltanker 36 md. lagring i eikefat, 24 md. flaskemodning.




342001 248,10 75 cl **186,10****SOLABAL RESERVA 2007**Bod. y Vin. Solabal
Spania, Rioja (DOCa Rioja)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Fint preg av modne mørke bær og tørket frukt over krydder og fat.
-  Saftig og fast. Preg av modne mørke bær og tørket frukt over et tydelig fatpreg.

Alkohol: 14,5 volumprosent
Sukker: 2,3 gram/liter
Syre: 5,1 gram/liter
Råstoff: 100 % Tempranillo

Metode: Håndplukkede druer, gjæret temperaturkontrollert ved 17-30 °C i ståltanker, 24 md. lagring i franske- og amerikanske eikefat.




342101 266,70 75 cl **200,00****MULLINEUX SYRAH 2011**Mullineux Family Wines
Sør-Afrika, Swartland (WO Swartland)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blårød.
-  Sval aroma av mørke bær, blomst og krydder, hint av kjøtt.
-  Ung og sval, preg av modne mørke skogs-bær, urter og litt lyng. Fast ettersmak.

Alkohol: 14,0 volumprosent
Sukker: 2,3 gram/liter
Syre: 5,5 gram/liter
Råstoff: 100 % Syrah

Metode: Håndplukkede druer sorteres før nedkjøling og pressing, delvis pressing av hele klaser, spontangjæret (naturlig gjær) uten temperaturkontroll i sementtanker.

325506 140,50 200 cl **281,00****SAVANHA FRIEDA`S VINE SHIRAZ 2012**Spier
Sør-Afrika, Western Cape (WO Western Cape)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blårød.
-  Aroma med fint preg av modne mørke bær, urter og blomst.
-  Ung og lett dropsaktig mørk bærfrukt, hint av grønne urter og vanilje.

Alkohol: 14,5 volumprosent
Sukker: 3,6 gram/liter
Syre: 5,4 gram/liter
Råstoff: 90 % Shiraz,
10 % Mourvèdre

Metode: Håndplukkede druer, avstillet og skånsomt presset, kaldmaserasjon, gjæret temperaturkontrollert med daglige overpumperinger.





378801 146,50 75 cl **109,90**




LES CHAMPS D'OR CHARDONNAY 2012

WineHouse

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

Fylde  Friskhet  Sødme 



-  Lys grønn gul.
-  Lett dropsaktig duft preget av pære, sitrus og litt gress.
-  Ren og umiddelbar, hint av pære, sitrus og gress, lett bitter ettersmak.

Alkohol: 13,0 volumprosent
Sukker: 2,1 gram/liter
Syre: 5,1 gram/liter
Råstoff: 100 % Chardonnay

Metode: Tradisjonell vinifikasjonsteknikk med temperaturkontroll, ikke fatlagret før tapping.



ØKO-
LO-
GISK

357801 184,00 75 cl **138,00**




FLEITH PINOT BLANC VIEILLES VIGNES 2011

Earl Rene Fleith Eschard

Frankrike, Alsace (AOC Alsace)

Fylde  Friskhet  Sødme 



-  Middels dyp grønn gul.
-  Fokusert og sval aroma preget av eple, blomst og litt urter.
-  Ung og saftig, preg av eple og blomst, ettersmak med god lengde.

Alkohol: 13,0 volumprosent
Sukker: 3,1 gram/liter
Syre: 4,9 gram/liter
Råstoff: 100 % Pinot Blanc

Metode: Manuelt høstede druer, tradisjonell vinifikasjon, modnet på bunnfallet i ca. 15 md. før salg.



361901 199,90 75 cl **149,90**




JUBILATION LE PALLET MUSCADET SÈVRE ET MAINE 2009

Vignerons du Pallet

Frankrike, Loire (AOC Muscadet Sèvre et Maine)

Fylde  Friskhet  Sødme 



-  Lys gulgrønn.
-  Sval aroma med fint preg av eple og sitrus, hint av urter.
-  Saftig og livlig, preg av modent eple og sitrus, hint av mineraler i ettersmaken.

Alkohol: 12,0 volumprosent
Sukker: 0,6 gram/liter
Syre: 5,9 gram/liter
Råstoff: 100 % Melon de Bourgogne




Metode: Tradisjonell vinifikasjon med bl.a. temperaturkontrollert gjæring, vinen ligger så på eget bunnfall i 26 md. før tapping

312101 199,90 75 cl **149,90****CH. THÉBAUD L'AULNAYE MUSCADET SÈVRE ET MAINE 2007**

P. Lieubeau

Frankrike, Loire (AOC Muscadet Sévre et Maine)

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Middels dyp grønn gul.
-  Fint utviklet. Preg av eple og urter over toner av honning og smør.
-  Saftig og sval. Preg av eple, sitrus og honning, hint av mineraler og kjeks.

Alkohol: 12,0 volumprosent
Sukker: 2,5 gram/liter
Syre: 6,1 gram/liter
Råstoff: 100 % Melon de Bourgogne




Metode: Tradisjonell vinifikasjon med bl.a. temperaturkontrollert gjæring, vinen ligger så på eget bunnfall i nesten 60 md før tapping.

372306 149,30 300 cl **447,80****CAVE DES VINS DE SANCERRE 2011**

Cave des Vins de Sancerre

Frankrike, Loire (AOC Sancerre)

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Middels dyp gulgrønn.
-  Tiltalende fruktig preg av eple, blomst og urter.
-  Ung og saftig frukt, preg av eple, blomst og sitrus.

Alkohol: 12,5 volumprosent
Sukker: 1,9 gram/liter
Syre: 5,0 gram/liter
Råstoff: 100 % Sauvignon Blanc




Metode: Kaldgjæret i 21 dager i ståltanker, tankmodnet før tapping.

5300501 173,20 75 cl **129,90****GIACOSA ROERO ARNEIS 2012**

F.lli Giacosa

Italia, Piemonte (DOCG Roero Arneis)

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Middels dyp grønn gul.
-  Tiltalende sval aroma av eple, pære og urter, hint av plomme og blomst.
-  Ung, fruktig og bløt stil. Frisk og krydderpreget ettersmak med god lengde.

Alkohol: 12,5 volumprosent
Sukker: 3,5 gram/liter
Syre: 5,1 gram/liter
Råstoff: 100 % Arneis

Metode: Tradisjonell temperaturkontrollert vinifikasjon i ståltanker.





9961806 110,00 300 cl **330,00**




ROMEO E JULIET BIANCO VERONESE 2011

Campagnola

Italia, Veneto (IGT Bianco Veronese)

Fylde  Friskhet  Sødme 



-  Lys strågul.
-  Litt utviklet og dempet, preg av eple og sitrus.
-  Ren og umiddelbar, noe preg av eple og sitrus.

Alkohol: 12,0 volumprosent
Sukker: 2,0 gram/liter
Syre: 5,5 gram/liter
Råstoff: 80 % Chardonnay, 20 % Trebbiano

Metode: Gjæret tradisjonelt i temperaturkontrollerte ståltanker, ikke fatlagret før tapping.



9741506 128,30 300 cl **385,00**




I BEI SOAVE 2011

I Bei

Italia, Veneto (DOC Soave)

Fylde  Friskhet  Sødme 



-  Middels dyp strågul.
-  Litt dempet aroma med preg av pære, sitrus og tropisk frukt.
-  Bløt og noe utviklet, streif av sitrus og tropisk frukt.

Alkohol: 12,0 volumprosent
Sukker: 4,0 gram/liter
Syre: 5,5 gram/liter
Råstoff: 100 % Garganega

Metode: Temperaturkontrollert gjæring i ståltanker ved 16-18 °C i 8-12 dager, etter filtrering modnes vinen i ståltanker, tappet uten fatlagring.



9293001 210,90 75 cl **158,20**




TE MATA WOODTHORPE SAUVIGNON BLANC 2010

Te Mata Estate

New Zealand, Hawke's Bay

Fylde  Friskhet  Sødme 



-  Lys grønn gul.
-  Aromatisk, preg av solbærbusk, asparges og nesle, hint av tropisk frukt.
-  Fruktig og frisk. Preg av solbærbusk, nesle og sitrus, streif av tropisk frukt.

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

Metode: Skånsom pressing av druene før gjæring i temperaturkontrollerte ståltanker, tappet 7 uker etter innhøstningen.



MED BUTIKK-
OVERSIKT

NYHETER
MARS-
APRIL

2013

Varenr.	Varenavn	Land	Pris	cl.	Butikkategori	Parti
Rødvin						
258301	Robert Oatley Margaret River 2011 Cabernet Sauvignon	Australia	176,20	75	4	
320901	La Carla Special Reserve Malbec 2011	Frankrike	91,50	75	2	
351301	Les Fleurines syrah 2011	Frankrike	100,00	75	4	
4458901	Rhône By Roger Sabon Côtes du Rhône 2011	Frankrike	135,30	75	6	
329101	Domaine d'Escalin 2011	Frankrike	141,20	75	4	
9580001	Le Mas d'Isnard 2010	Frankrike	148,90	75	6	
333301	Ch. Mondesir Blaye Côtes du Bordeaux 2010	Frankrike	150,00	75	3	
368001	Reine Pedauque Bourgogne Pinot Noir 2011	Frankrike	150,00	75	2	
333301	Château Mondesir Blaye Côtes de Bordeaux	Frankrike	150,00	75	6	
1073501	Chateau La Grolet 2010	Frankrike	151,00	75	5	
374701	Chanson Alexis Bourgogne Pinot Noir 2011	Frankrike	162,90	75	5	
6226901	Joseph Drouhin Gevrey Chambertin 2010	Frankrike	289,00	75	4	
372101	Dubois Nuits-St-Georges 1.er Cru Les Porêts 2010	Frankrike	339,90	75	6	1 080
382401	Vallone Passa Parola 2011	Italia	99,90	75	6	
375501	Caldirola La Cacciatora Barb d'Asti 11	Italia	115,00	75	6	
365801	Coppaia Chianti Colli Senesi 2011	Italia	125,00	75	2	
384601	Sannio Barbera Beneventano 2011	Italia	129,50	75	6	
380601	Cantarini Barbera d'Alba 2011	Italia	129,90	75	6	
9692101	Vajra Langhe Nebbiolo 2011	Italia	179,90	75	4	
345401	Nervi Gattinara 2004	Italia	189,90	75	2	6 000
366001	Amarano Principe Lagonessa Taurasi 2004	Italia	201,00	75	5	1 700
362001	Vesevus Taurasi 2004	Italia	215,10	75	2	4 000
382301	Black Tower Smooth Red 1 Tempranillo 201	Spania	89,90	75	6	
9838701	Marques de Rey Gran Reserva 2006	Spania	111,90	75	6	
381701	Conde de Lagariños Mencía 2011	Spania	160,00	75	6	720
346301	Viña Arana Reserva 2004	Spania	176,00	75	4	
342001	Solabal Reserva	Spania	186,10	75	5	
342101	Mullineux Syrah 2011	Sør-Afrika	200,00	75	3	
313306	Famille Barsalou Syrah 2011	Frankrike	367,90	300	3	
357706	Beaujolais Villages d'Arthur 2011	Frankrike	378,70	300	5	
382606	Signore Strade Bianche Sangiovese 2012	Italia	389,90	300	6	
411106	Cecilia Beretta Passimento 2010	Italia	429,90	300	6	
375906	Santos Lima Gran Passo Classico 2011	Portugal	365,00	300	6	
325506	Savanha Frieda's Vine Shiraz 2012	Sør-Afrika	281,00	300	3	
Hvitvin						
365901	Rochford Yarra Valley Chardonnay 2010	Australia	259,90	75	6	720
378801	Foncalieu Les Champs d'Or Chard 12	Frankrike	109,90	75	6	
357801	Fleith Pinot Blanc Vieilles Vignes 2011	Frankrike	138,00	75	5	
312101	Ch. Thébaud L'Aulnaye Muscadet Sèvre et Maine 2007	Frankrike	149,90	75	5	3 600

Varenr.	Varenavn	Land	Pris	cl.	Butikkategori	Parti
361901	Jubilation le Pallet Muscadet Sèvre et Maine 2009	Frankrike	149,90	75	4	
5300501	Giacosa Fratelli Roero Arneis 2012	Italia	129,90	75	6	
9293001	Te Mata Woodthorpe Sauvignon Blanc 2012	New Zealand	158,20	75	6	
412501	Sanzo Verdejo Frizzante 2012	Spania	99,70	75	6	
345301	Urbina Viura 2011	Spania	113,00	75	6	
5334001	Blanco Nieva Verdejo 2012	Spania	125,00	75	6	
372306	Cave des Vins de Sancerre 2011	Frankrike	447,80	300	3	
9961806	Campagnola Juliet Bianco Veronese	Italia	330,00	300	6	
9741506	I Bei Soave 2011	Italia	385,00	300	6	

Rosévin

384201	Terra d'Aligi Cerasuolo 2011	Italia	138,50	75	6	
5869501	Petit Bourgeois Rosé de Pinot Noir 2011	Frankrike	119,90	75	6	
383906	Casas Patronales Rosé	Chile	369,90	300	6	
9772506	Montrose rosé Les Lezards 2012	Frankrike	386,00	300	6	

Musserende

334401	Bocquet Crémant de Bourgogne Brut	Frankrike	119,90	75	2	
325601	Collard-Picard Cuvée des Merveilles 1er cru les Terrates 2008	Frankrike	369,00	75	4	
298601	R de Ruinart Brut	Frankrike	394,90	75	6	
350701	Facchin Fior d'Arancio	Italia	109,50	75	5	
5321501	Fongaro Lessini Durello 2009 Brut	Italia	125,50	75	4	
368501	Allan Scott Marlborough Sparkling Rosé	New Zealand	177,90	75	5	1200
5913501	Bertha Brut 1989	Spania	175,50	75	6	

Aromatisert Svakvin

375601	Martini Royale Bianco	Italia	109,90	75	6	
--------	-----------------------	--------	--------	----	---	--

Brennevin

384001	Kirow XO Anno 1900	EU	249,90	75	6	
375802	Froggy B	Frankrike	149,90	50	6	
384501	Braastad XO Contemporary	Frankrike	559,00	75	6	
9910202	Berentsens Nori Seaweed Snaps Ginger	Norge	286,70	50	6	
5266901	Bowmore Tempest Single Malt 10 Y.O.	Skottland	500,90	75	6	
311801	Bunnahabhain Toiteach Islay Single Malt	Skottland	505,20	75	2	
372401	Adelphi's Liddesdale 18 YO	Skottland	705,20	75	6	

Øl

222702	Abbaye des Rocs Bruin	Belgia	45,20	50	5	3 048
9610002	Gauloise Brune	Belgia	49,50	50	5	3 048
290802	Bornem Dubbel	Belgia	50,20	50	5	3 048
302802	La Grivoise De Noël	Canada	80,30	50	4	2 040
9610402	St Peter's Cream Stout	England	50,30	50	4	
440901	Lëon	Italia	115,60	75	4	2 040
345802	Slottskällans Kloster 2012	Sverige	50,20	50	5	3 048
242702	Boulevard Bully! Porter	USA	33,20	50	3	

Butikkoversikt

S = Spesialbutikker

BUTIKKATEGORI 2

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

BUTIKKATEGORI 3

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

Kirkenes
Kongsvinger
Lakselv
Lena
Lillesand
Lyngdal
Malvik
Melhus
Mysen
Måløy
Nordfjordeid
Norheimsund
Odda
Otta
Randaberg
Raufoss
Re
Risør
Rjukan
Rørøs
Sandnessjøen
Sauda
Stange
Stokke
Stokmarknes
Storslett
Stryn
Sunnalsøra
Surnadal
Svolvær
Søgne
Sørumsand
Tjøme
Trysil
Tynset
Vadsø
Vennesla
Verdal
Vestby
Vikersund
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
Hokksund
Holmestrand
Karmøy
Klepp
Kragerø
Kristiansand
• Vågsbygd
Leknes i Lofoten
Levanger

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

BUTIKKATEGORI 5

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

BUTIKKATEGORI 6

Asker:
• Asker
• Holmen Senter
Drammen

• Bragernes
Fredrikstad
• Torvbyen
Gjøvik
Harstad
Jessheim
Kristiansand
• Sørlandssenteret
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
• Madla
• Strømsenteret
• Verkgata
Strømmen
Tromsø
• Sentrum
Trondheim
• Bankkvartalet
• Lade
Tønsberg

BUTIKKATEGORI 7



Arendal
Bergen
• Bergen Storsenter
• Lagunen
• Valkendorfsgate (S)
• Åsane
Bodø
• City Nord
Bærum
• Bekkestua
Hamar
Haugesund
Kristiansand
• Lillemarkens
Oslo
• CC Vest
• Majorstuen
• Manglerud
• Oslo City
• Vika (S)
Sandefjord
Sandnes
• Kvadrat
Stavanger
• Hillevåg
Trondheim
• City Syd
• Valentinlyst
Tromsø
• Langnes
Ålesund
• Stormoa

412501 132,90 75 cl **99,70****SANZO VERDEJO FRIZZANTE 2012**


Rodrigues Sanzo

Spania, Castilla y León (Vino de la Tierra de Castilla y León)

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Middels dyp strågul.
-  Litt dempet aroma av eple, sitrus og urter, hint av krydder.

Alkohol: 10,0 volumprosent**Sukker:** 24,0 gram/liter**Syre:** 7,0 gram/liter**Råstoff:** 100 % Verdejo

-  Ren, fruktig og umiddelbar, lett sitruspreget.




Metode: Gjæret i trykketanker for å beholde naturlig kullsyre, gjæringen ble stanset ved ønsket restsukkerinnhold.

345301 150,70 75 cl **113,00****URBINA VIURA 2011**

Bodegas Urbina

Spania, Rioja (DOCa Rioja)

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Lys grønn gul.
-  Tiltalende aroma preget av moden frukt og eple, hint av nøtt og sitrus.
-  Saftig og moden frukt, preg av eple og sitrus.




Alkohol: 12,5 volumprosent**Sukker:** 4,7 gram/liter**Syre:** 6,1 gram/liter**Råstoff:** 100 % Viura

Metode: Håndplukkede druer, 48 timers kaldmaserasjon før gjæring, gjæret temperaturkontrollert i ståltanker, tankmodnet før tapping.

5334001 166,70 75 cl **125,00****BLANCO NIEVA VERDEJO 2012**

Spania, Rueda (DO Rueda)

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Lys grønn gul.
-  Aroma preget av blomst, fersken og sitrus.
-  Ung, ren og fruktig, preg av tropefrukt og sitrus.

Alkohol: 12,5 volumprosent**Sukker:** 2,6 gram/liter**Syre:** 5,3 gram/liter**Råstoff:** 100 % Verdejo

Metode: Vinifisert av druer fra 100 år gamle upodede druestokker samt endel yngre planter, druen ble høstet om natten, gjæret og modnet i ståltanker.








383906 123,30 300 cl **369,90**

CASAS PATRONALES ROSÉ

Casas Patronales
Chile, Central Valley

Fylde  Friskhet  Sødme 



-  Lys rosa.
-  Noe dempet aroma av røde bær og grønne urter, hint av karamell.
-  Umiddelbar, fruktig og lett sødmefull stil, litt varm ettersmak.

Alkohol: 13,5 volumprosent
Sukker: 1,4 gram/liter
Syre: 5,5 gram/liter
Råstoff: 70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot

Metode: Tradisjonell vinifikasjonsteknikk i ståltanker, tankmodnet inntil tapping.






5869501 166,70 75 cl **125,00**

PETIT BOURGEOIS ROSÉ DE PINOT NOIR 2011

Dom. Henri Bourgeois
Frankrike, Loire (Vin de Pays du Val de Loire)

Fylde  Friskhet  Sødme 



-  Middels dyp rosarød.
-  Ung og fruktig, preg av røde bær og grønne urter.
-  Fruktig og frisk. Preg av røde bær og grønne urter, hint av eple.

Alkohol: 12,0 volumprosent
Sukker: 2,0 gram/liter
Syre: 4,8 gram/liter
Råstoff: 100 % Pinot Noir

Metode: Etter en kort maserasjon ble mosten gjæret i temperaturkontrollerte ståltanker, ikke fatlagret, kun tankmodnet før tapping.






9772506 128,70 300 cl **386,00**

MONTROSE ROSÉ LES LÉZARDS 2012

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

Fylde  Friskhet  Sødme 



-  Lys rosa.
-  Fruktig og dropsaktig, preg av bringebær, blomst og banan.
-  Ren, fruktig og slank stil, innslag av røde bær og litt urter.

Alkohol: 12,5 volumprosent
Sukker: 1,4 gram/liter
Syre: 5,2 gram/liter
Råstoff: 65 % Grenache, 25 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah

Metode: Separat vinifikasjon av druetyperne, avstilkning før pressing, kaldgjæret ved 15-18 °C, kort maserasjonstid, ståltankmodning før blanding og tapping.



384201

184,70

75 cl

138,50

TERRA D'ALIGI CERASUOLO 2011

Terra d'Aligi

Italia, Abruzzo (DOC Cerasuolo d'Abruzzo)

Fylde Friskhet Sødme



- Middels dyp rødrosa.
- Aroma med fint preg av modne kirsebær, streif av urter og karamell.
- Ung og fruktig, fokusert aroma av kirsebær og urter, streif av bittert i ettersmaken.

Alkohol: 13,0 volumprosent
Sukker: 2,1 gram/liter
Syre: 5,3 gram/liter
Råstoff: 100 % Montepulciano

Metode: Skånsom pressing, gjæret temperaturkontrollert i ståltanker, tankmodnet før tapping.



334401

159,90

75 cl

119,90

BOCQUET CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT

Léonce Bocquet

Frankrike, Burgund (AOC Crémant de Bourgogne)

Fylde Friskhet Sødme



- Lys gulgrønn.
- Tiltalende preg av eple, sitrus og urter, hint av kjeks.
- Saftig, livlig og litt undermoden, preg av eple, sitrus og urter, hint av mineraler.

Alkohol: 12,0 volumprosent
Sukker: 7,0 gram/liter
Syre: 5,3 gram/liter
Råstoff: 45 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 15 % Gamay, 5 % Aligoté

Metode: Tradisjonell gjæring av grunnvinen, tappet på flaske i januar året etter innhøsting, annengangsgjæring i flasken før flaskemodning.



325601

492,00

75 cl

369,00

COLLARD-PICARD CUVÉE DES MERVEILLES BRUT 1.ER CRU LES TERRATES 2008 BRUT

Collard-Picard

Frankrike, Champagne (AOC Champagne)

Fylde Friskhet Sødme



- Middels dyp grønngul.
- Fint preg av røde bær, eple og litt sitrus, innslag av brøddeig.
- Saftig, sval og kremet. Preg av røde bær, sitrus og urter, streif av kjeks. Lang.

Alkohol: 12,5 volumprosent
Sukker: 6,0 gram/liter
Syre: 7,3 gram/liter
Råstoff: 80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay

Metode: Tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen før annengangsgjæring og modning i flasken.





298601 526,50 75 cl **394,90**

RUINART BRUT

Ruinart
Frankrike, Champagne (AOC Champagne)

Fylde Friskhet Sødme



- Lys grøngul.
- Preg av gult eple, sitrus, mineraler og brøddeig.
- Frisk og kremet, innslag av eple, sitrus og brøddeig, hint av mineraler.

Alkohol: 12,0 volumprosent
Sukker: 9,0 gram/liter
Syre: 6,7 gram/liter
Råstoff: 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay

Metode: Tradisjonell produksjonsteknikk med bl.a. annengangsgjæring i flasken, før salg ble vinen flaskemodnet i 36 md.

ØKO-
LO-
GISK



5321501 167,30 75 cl **125,50**

FONGARO LESSINI DURELLO BRUT 2009

Fongaro Società Agricola
Italia, Veneto (DOC Lessini)

Fylde Friskhet Sødme



- Middels dyp strågul.
- Moden aroma med fint preg av eple og sitrus, hint av kjeks.
- Saftig frukt, preg av eple, sitrus og litt kjeks.

Alkohol: 12,5 volumprosent
Sukker: 5,1 gram/liter
Syre: 6,5 gram/liter
Råstoff: 100 % Durello

Metode: Grunnvinen ble gjæret temperaturkontrollert i ståltanker ved 15-20 °C i 20 dager før annengangsgjæring i flasken, flaskemodnet i 24 md.

PARTI-
VARE



368501 237,20 75 cl **177,90**

ALLAN SCOTT MARLBOROUGH SPARKLING ROSÉ

Allan Scott Wines & Estates
New Zealand, Marlborough

Fylde Friskhet Sødme



- Middels dyp strågul.
- Aroma preget av røde bær, eple og litt urter.
- Frisk og kremet stil, preg av røde bær, sitrus og eple.

Alkohol: 12 volumprosent
Sukker: 12,0 gram/liter
Syre: 7,0 gram/liter
Råstoff: 88 % Pinot Noir, 12 % Chardonnay

Metode: Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, grunnvinen ble ståltankmodnet i 18 md., annengangsgjæring i flasken. 1 md. flaskemodning før salg.

5913501

234,00

75 cl




175,50

BERTHA BRUT 1989 2011

Bertha

Spania, (DO Cava)

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Lys grønnkul.
-  Tiltalende sval aroma av eple, sitrus og litt kjeks.
-  Frisk og kremet, innslag av eple, sitrus og grønne urter, hint av mineraler.

Alkohol: 11,5 volumprosent**Sukker:** 7,4 gram/liter**Syre:** 4,9 gram/liter**Råstoff:** Macabeo, Xarel-lo, Parellada**Metode:** Temperaturkontrollert gjæring av grunnvinen, annengangsgjæring i flasken, modnet 12-20 md. på bunnfallet.

350701

146,00

75 cl




109,50

FACCHIN FIOR D'ARANCIO

Azienda Facchin

Italia, Veneto (DOCG Colli Euganei Fior d'Arancio)

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Middels dyp grønnkul.
-  Tiltalende aroma med fint preg modent eple, blomst og honning.
-  Saftig og litt dropsaktig. Preg av modent eple, blomst og sitrus.

Alkohol: 6,5 volumprosent**Sukker:** 116,0 gram/liter**Syre:** 5,8 gram/liter**Råstoff:** 100 % Moscato**Metode:** Håndplukkede druer, tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen før annengangsgjæring i et lukket tanksystem.

375601

146,50

75 cl




109,90

MARTINI ROYALE BIANCO

Martini & Rossi

Italia

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Lys strågul.
-  Tiltalende vermutliknende aroma preget av grapefrukt og krydder.
-  Perlende og krydderpreget. Tydelig bitter ettersmak.

Alkohol: 8,0 volumprosent**Sukker:** 105,0 gram/liter**Syre:** 7,0 gram/liter**Råstoff:** Hvitvin, vann, sukker, aromatiske ekstrakter**Metode:** Tradisjonell vinifikasjon av basisvinen før blanding med øvrige bestanddeler.



384501

798,60

70 cl

559,00**BRAASTAD XO CONTEMPORARY**

Tiffon

Frankrike, Cognac Tradisjonell

Cognac

- 👁 Dyp brungyllen.
- 👃 Fatpreget aroma med fint preg av tørket frukt og urter, innslag av fat og karamell.
- 👄 Lagret cognac med fint integrert fatpreg, innslag av tørket frukt og urter. God fylde.

Alkohol: 40,0 volumprosent**Råstoff:** 100 % Ugni Blanc

Metode: Tradisjonell destillasjon av grunnviner fra Grande og Petite Champagne, Fins Bois og Bon Bois, gjennomsnittlig fatlagringstid: 15 år.



5266901

715,60

70 cl

500,90**BOWMORE TEMPEST SINGLE MALT 10 Y.O. SMALL BATCH RELEASE**

Bowmore

Skottland, Islay

Whisky

- 👁 Middels dyp gyllen.
- 👃 Fatpreget aroma, fint innslag av røyk og torv over et hint av karamell.
- 👄 Fruktig og rik, preg av fat og røyk, innslag av urter og sitrus, lang ettersmak. Fyldig.

Alkohol: 55,0 volumprosent**Råstoff:** 100 % bygg

Metode: Tradisjonell dobbeldestillasjon i pot stills, ikke kuldefiltrert, min. 120 md. lagring i førstegangsbrukte bourbonfat.



311801

721,70

70 cl

505,20**BUNNAHABHAIN TOITEACH ISLAY SINGLE MALT**

Bunnahabhain Dist.

Skottland, Islay

Whisky

- 👁 Middels dyp gyllen.
- 👃 Fruktig aroma med tydelig preg av røyk og torv over et streif av honning.
- 👄 Sval og fruktig, tydelig preg av røyk og torv, hint av lakris og honning. Lang. Fyldig.

Alkohol: 46,0 volumprosent**Råstoff:** 100 % bygg

Metode: Dobbeltdestillert i pot stills, fatlagret, ikke kuldefiltrert eller tilsatt farge.

372401 1.007,40 70 cl **705,20****ADELPHI'S LIDDESDALE SINGLE MALT 18 YO**Adelphi Dist.
Skottland, Islay

Whisky

- 👁️ Middels dyp gyllen.
- 👃 Aroma med fint preg av tørket frukt, litt røyk og fat over sitrus og urter.
- 👄 Sammensatt og livlig, preg av tørket frukt, røyk og fat over hint av honning. Fyldig.

Alkohol: 46,0 volumprosent
Råstoff: 100 % bygg**Metode:** Dobbeldestillert i pot stills, ikke kaldfiltrert eller tilsatt farge, min. 18 års lagring i brukte sherry-fat.384001 357,00 70 cl **249,90****KIROW XO ANNO 1900**Wiig Spirits AS
EU

Druebrennevin

- 👁️ Lys gyllenbrun.
- 👃 Aroma med litt dempet preg av tørket frukt, sitrus og karamell.
- 👄 Bløt, druebasert drikk med hint av karamell og tørket frukt. Middels fyldig.

Alkohol: 30,0 volumprosent
Råstoff: 70 % Airén, 30 % Ugni Blanc**Metode:** Tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen før destillasjon, lagret på eikefat mellom 5 og 6 år.375802 428,30 35 cl **149,90****FROGGY B RASPBERRY**Daron
Frankrike

Øvrig brennevin

- 👁️ Vannklar.
- 👃 Aroma med litt dropsaktig preg av bringebær, hint av solbær.
- 👄 Fruktig drikk med noe sødme og middels fylde.

Alkohol: 32,0 volumprosent
Råstoff: Druer, bringebær**Metode:** Druebrennevin blandet med ekstrakter av naturlig bringebær.



9910202

573,40

50 cl

286,70**BERENTSENS NORI SEAWEED SNAPS GINGER**

Berentsens Brygghus

Norge

Øvrig brennevin under 22 %



- Blek strågul.
- Aroma med preg av ingefær og sitrus, hint av tang og sjø.
- Lett og svak søtlig drikk med fint preg av sitrus, tang og ingefær.

Alkohol: 21,5 volumprosent
Råstoff: Kornsprit, havtang, ingefær

Metode: Tradisjonell destillasjon av kornsprit tilsatt uttrekk av prosessert tang og ingefær.



222702

137,00

33 cl

45,20**ABBAYE DES ROCS BRUIN**

Abbaye des Rocs

Belgia

Fylde Friskhet Bitterhet



- Matt, dyp brungyllen.
- Tiltalende, sval aroma preget av lyst og mørkt malt, tørket frukt og litt sitrus.
- Kremet og maltpreget, fint innslag av sitrus, krydder og litt kvae.

Alkohol: 9,0 volumprosent
Råstoff: Vann, malt, humle, gjær, krydder

Metode: Overgjæret, tradisjonell produksjonsprosess med bl.a. trippelgjæring.



9610002

150,00

33 cl

49,50**GAULOISE BRUNE**

Brasserie de Bocq

Belgia

Fylde Friskhet Bitterhet






- Dyp brungyllen.
- Maltpreget aroma med fint innslag av tørket frukt, blomst og litt urter.
- Kremet og maltpreget, streif av tørket frukt og urter, fint avstemt humlekarakter.

Alkohol: 8,1 volumprosent
Råstoff: Vann, malt, humle, gjær

Metode: Overgjæret, annengangsgjæring i flasken.

290802 152,10 33 cl **50,20****BORNEM DUBBEL**Broúerij Van Steenberge
BelgiaFylde  Friskhet  Bitterhet 

-  Dyp brungyllen.
-  Fokusert og sval aroma av mørkt og gyllent malt, tørket frukt, blomst og kaffe.
-  Kremet og maltpreget, fint innslag av tørket frukt, kaffe og litt humle.

Alkohol: 8,0 volumprosent
Råstoff: Vann, malt, humle, gjær

Metode: Overgjæret produksjonsprosess, annengangsgjæring i flasken.

PARTI-VARE

302802 160,60 50 cl **80,30****LA GRIVOISE DE NOËL**Micro-Brasserie le Trou du Diable
CanadaFylde  Friskhet  Bitterhet 




-  Middels dyp brungyllen.
-  Sval aroma preget av gyllent malt, innslag av humle, tørket frukt og karamell.
-  Tiltalende og kremet, preg av tørket frukt, gyllent malt og litt karamell.

Alkohol: 7,5 volumprosent
Råstoff: Vann, malt, humle, gjær, krydder, honning

Metode: Overgjæret produksjonsprosess, annengangsgjæring i flasken.

PARTI-VARE

9610402 100,60 50 cl **50,30****ST. PETER'S CREAM STOUT**St. Peter's Brewery
EnglandFylde  Friskhet  Bitterhet 

-  Tett brunsvart.
-  Tiltalende preg av mørkt og røstet malt, streif av sitrus, karamell og krydder.
-  Mørk og kremet, preg av mørkt malt og krydder, lang ettersmak.

Alkohol: 6,5 volumprosent
Råstoff: Vann, malt (hvete, gjær), humle, gjær

Metode: Overgjæret, tradisjonell produksjonsprosess.






440901 154,10 75 cl **115,60**

BALADIN LËON

Baladin
Italia, Piemonte

Fylde  Friskhet  Bitterhet 



-  Dyp brungyllen.
-  Tiltalende og sammensatt aroma av mørkt og røstet malt, hint av kaffe og tørket frukt.
-  Kremet med fint mørkt og røstet maltpreg, streif av humle, tørket frukt og sitrus.

Alkohol: 9,0 volumprosent
Råstoff: Vann, malt, humle, gjær

Metode: Tradisjonell overgjæret produksjonsprosess i koniske tanker, annengangsgjæring i flasken.

ØKO-
LO-
GISK

PARTI-
VARE






345802 152,10 33 cl **50,20**

SLOTTSKÄLLANS KLOSTER 2012

Slottskällans Bryggeri
Sverige

Fylde  Friskhet  Bitterhet 



-  Matt, dyp brungyllen.
-  Fokuset aroma av lyst og litt røstet malt, streif av sitrus og tørket frukt.
-  Kremet, fint preg av humle, lyst og mørkt malt, sitrus og krydder. Lang ettersmak.

Alkohol: 9,0 volumprosent
Råstoff: Vann, malt, humle, gjær

Metode: Overgjæret, tradisjonell produksjonsprosess.






242702 93,50 35 cl **33,20**

BOULEVARD BULLY! PORTER

Boulevard Brewing Co.
USA

Fylde  Friskhet  Bitterhet 



-  Dyp brunsvart.
-  Kompleks og sval aroma av mørkt røstet malt, kaffe, appelsin og krydder.
-  Tiltalende, fokusert og kremet. Preg av mørkt malt, kaffe, og tørket frukt. Lang.

Alkohol: 6,0 volumprosent
Råstoff: Vann, malt, humle, gjær

Metode: Overgjæret. Tradisjonell bryggeprosess, annengangsgjæring i flasken.

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 skaldyrsuppe. 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 kjøttetretten 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

Asperges 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: Sød hvitvin, eller høltørre og søte sterkviner.

DEFINISJONER

HVA KLOKKEDIAGRAMMENE STÅR FOR

Klokkene brukes på de fleste varetyper i Vinmonopolet, 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 eller 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 fylden. 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? Eplesyre, 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 vinens 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 søtsmak. 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.

 **Partivare:** 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 kvae, einer, 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: Smaksinstrykket 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. Komplexitet kjennetegnes 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 fi ltrere 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 opprinnelsesekthet 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.

Utviklet: 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: StockFood/ Roger Stowell, side 2: Marie Steffens,

side 4: Hans Fredrik Asbjørnsen

Opplag: 30 000

Design: Teft Design

Trykk: SIA UnitedPress Tipografija

Brosjyren Nyheter har svanemerket, miljøvennlig produksjon.

Vinmonopolet tar forbehold om eventuelle trykkfeil i brosjyren.



FSC

Mixed Sources
Product group from well-managed
forests and other controlled sources

Cert no. SW-COC-003756
www.fsc.org
© 1996 Forest Stewardship Council



Den spesielle anledningen



Forteller du oss anledningen, lover vi å finne frem noen gode vinforslag til deg. Om du er på utkikk etter en gave eller skal ha venner på middag, er vi her for å guide deg gjennom hyllene.

SPØR OSS GJERNE!



VINMONOPOLET