

# Nyheter september-oktober

BOKMÅL





# Nyheter i september og oktober

Fredag 6. september lanserer vi rundt 70 nye produkter i våre butikker. Det er høst og derfor er det naturlig at de fleste av nyhetene rødviner.

På hvitvinssiden er det tysk Riesling som dominerer. Øl er også god representert, blant annet med flere mørke øl av typen stout. «Klassikere» er eget fagtema ved dette nyhetsslippet. Les mer om dette på side 4.

## RØDVIN

Fra Chile og Sør-Afrika lanserer vi smaksrike og fylldige viner på druen Cabernet Sauvignon. Maipo og Stellenbosch regnes som de beste områdene for denne druen i de respektive landene. Vinen fra Argentina kommer fra den nordlige regionen Salta, hvor mange av verdens mest høytliggende vinmarker ligger. Druen Dolcetto er en av Italias mange kvalitetsdruer. Nå kan du smake en australsk variant blandet med Shiraz eller Garnaccia (Grenache).

Amarone er for mange en favoritt med sin smaksintensitet, fylde og sødmefulle fruktighet. Tre nye amaroner av eldre årgang er nå tilgjengelige i Italia-hyllen. Helt på motsatt side finner vi den lette bardolino, altså viner som er lette, friske og fruktige, som også er en klassiker i sin sjanger. Det er også beaujolais, Frankrikes svar på bardolino.

Pinot Noir er også en drue som gir relativt

lette, friske og fruktige viner. New Zealand gjør dette like bra som noe annet land, selv om stilen er noe forskjellig fra de vi finner i Burgund. Pinot Noir fra New Zealand er noe fyldigere og rundere. De to vi lanserer kommer fra det anerkjente vinområdet Marlborough som ligger på Sør-øya

## HVITVIN

Bortsett fra de to burgunderne, så er alle hvitvinene i dette nyhetsslippet fra Tyskland. De er alle laget på den klassiske kvalitetsdruen Riesling, men kommer fra tre ulike regioner: Rheinhessen, Rheingau og Nahe.

## ØL

Det mørke ølet stout er representert i flere varianter i dette slippet. Opprinnelige er stout en irsk ølstil, som igjen er inspirert av den britiske porteren. Forskjellene mellom stout og porter er i dag ikke så stor, det er heller større stilforskjeller mellom de ulike bryggeriene. Noe forenklet kan man si at en stout er tørrere og mindre fruktig enn en porter. Høstens øl nyheter komme fra Danmark, Norge, Italia, Skottland og Sverige.

# KLASSIKERE

I dette nyhetsslippet vil det nok være flere viner fra klassiske, europeiske vinområder enn vanlig. Vi ser et behov for å styrke utvalget med flere produkter fra anerkjente appellasjoner, og lanserer de samlet under temaet Klassikere.

Hva som er en klassiker kan alltid diskuteres, også når det kommer til vin. Her har vårt utgangspunkt vært det europeiske, nærmere bestemt noen av de opprinnelige eller tradisjonelle vinområdene i Frankrike, Italia og Spania.

Hva er egentlig en klassiker? Det kan være en vin som en gang satte standarden for en bestemt vintype. Rødvin laget på druene Cabernet Sauvignon og Merlot som er lagret på franske eikefat, slik det gjøres i Bordeaux, er et godt eksempel på en klassiker. Bordeaux har oppnådd høye priser og status verden over, i tillegg var de tidlig ute med en grundig klassifikasjon. Slike ting er også med på å skape en klassiker.

De europeiske landene har en lang historie

for vinproduksjon, og det at Europa var først ute med å lage vin, gjør at europeisk vin ofte regnes som mer klassisk enn for eksempel vin fra Sør-Amerika eller Australia. Men disse landene har også sine klassikere, som Malbec fra Mendoza eller Shiraz fra Barossa. Denne gangen er det imidlertid vin fra klassiske europeiske områder som står i fokus:

## FRANKRIKE

- Bordeaux (Canon-Fronsac, Medoc, Saint Julien)
- Burgund (Pommard)
- Rhône (Côte Rôtie, Crozes-Hermitage)

## ITALIA

- Piemonte (Barolo)
- Toscana (Brunello di Montalcino)

## SPANIA

- Rioja

## 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 direktelanse-

ringer 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.







# Nyheter september–oktober

På midtsidene finner du en oversikt over alle nyhetene i september. Alle produkter blir merket med et tall tilsvarende den butikkategorien hvor varen finnes. Se butikkoversikt side 32.




---

## HVA BETYR DISSE TEGNENE?



Se informasjon bak i listen for tegnforklaring.




9629601 170,00 75 cl **127,50****AMALAYA 2011**Hess Family Estates  
Argentina, Salta, Calchaqui ValleyFylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Fersk frukt preget av mørke bær og urter.
-  Ung, frisk og fruktig, preg av mørke bær, krydder og urter, fast ettersmak.

**Alkohol:** 14,0 volumprosent  
**Sukker:** 3,2 gram/liter  
**Syre:** 5,7 gram/liter  
**Råstoff:** 70 % Malbec, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah, 5 % Tannat 5 % Bonarda

**Metode:** Håndplukkede og manuelt sorterte druer. 4 dagers kaldmaserasjon etterfulgt av sakte gjæringsprosess i ståltank. 40 % av vinene lagret i 225 liters gamle franske eiketønner i 8-10 måneder.




4782401 185,50 75 cl **139,10****DON DAVID MALBEC 2012**Michel Torino Estate  
Argentina, SaltaFylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp fioletrød.
-  Sval aroma med fint preg av mørke bær og urter.
-  Ung og saftig, preg av mørke skogsbær og urter, fast ettersmak.

**Alkohol:** 14,0 volumprosent  
**Sukker:** 3,0 gram/liter  
**Syre:** 6,0 gram/liter  
**Råstoff:** Malbec

**Metode:** Manuelt høstede druer fra mer enn 20 år gamle vinstokker, kaldmaserasjon i 3 dager ved 5 °C før gjæring, spontan malolaktisk gjæring, 12 md. lagring i nye eikefat.

589501 173,10 75 cl **129,80****VICTORIAN ALPS DOLCETTO GRANACCIA 2012**Gapstead Wines/Victorian Alps Winery  
Australia, VictoriaFylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp fioletrød.
-  Fruktig aroma med fint preg av sylrlige bær, hint av grønne urter.
-  Ung, saftig og dropsaktig, preg av røde og mørke bær, innslag av urter, fast ettersmak.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 3,4 gram/liter  
**Syre:** 6,2 gram/liter  
**Råstoff:** 80 % Dolcetto, 20 % Garnacha

**Metode:** Før pressing ble druene avkjølt, deretter gjæret ved forholdsvis lav temperatur i ståltanker.





PARTI-VARE




654601 199,90 75 cl 149,90

**ROUTE DU VAN DOLCETTO SHIRAZ 2012**

Route du Van Wines

Australia, Victoria

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp fiolett rød.
-  Aroma preget av røde og mørke bær, hint av grønne urter.
-  Ung og saftig, preg av kirsebær og grønne urter, hint av blomst, fast ettersmak.

**Alkohol:** 13,0 volumprosent  
**Sukker:** 2,1 gram/liter  
**Syre:** 6,1 gram/liter  
**Råstoff:** 85 % Dolcetto, 15 % Shiraz

**Metode:** Tradisjonell temperaturkontrollert vinifikasjonsprosess med bl.a. 10 dagers gjæring og 11 md. ståltankmodning før tapping på flaske.



PARTI-VARE

9587501 266,50 75 cl 199,90

**INNOCENT BYSTANDER SYRAH 2010**

Innocent Bystander Winery

Australia, Victoria

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Fint preg av mørke bær, innslag av krydder, kjøtt og fat.
-  Saftig frukt preget av modne mørke bær, krydder og fat, ettersmak med fint fasthet.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,5 gram/liter  
**Syre:** 5,6 gram/liter  
**Råstoff:** 99 % Syrah, 1 % Viognier

**Metode:** Håndplukkede druer, halvparten av drueklasene ble avstillet før pressing, spontangjæret (kun naturlig gjær ble benyttet), lang maserasjonstid, før tapping ble vinen modnet i franske eikefat.



PARTI-VARE




517001 333,20 75 cl 249,90

**LUKE LAMBERT CRUDO SHIRAZ 2011**

Luke Lambert

Australia, Victoria, Yarra Valley

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Tiltalende aroma av mørke og røde bær, grønne urter og litt fat.
-  Sval, saftig og fast. Preg av mørke og røde bær, hint av grønne urter og fat.

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

**Metode:** Presset med 40% hele drueklaser, spontangjæret i ståltanker, 12 md. modning i gamle franske eikefat og ståltanker, tappet på flaske uten klaring og filtrering.



146606 130,00 300 cl **389,90****CASELLA YELLOW TAIL YT3 SHIRAZ**

Casella Wines

Australia, South Eastern Australia

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Aroma preget av mørke bær, litt røyk og vanilje.
-  Bløt og litt sødmefull mørk bærfrukt, innslag av tre og karamell.

**Alkohol:** 13,0 volumprosent  
**Sukker:** 8,0 gram/liter  
**Syre:** 5,0 gram/liter  
**Råstoff:** 86 % Shiraz, 14 % diverse druer




**Metode:** Høstet om natten for kjøligst mulige druer, avstillet før pressing, temperaturkontrollert gjæring i ståltanker, ca. 3 md. fatlagring før tapping.

616601 180,00 75 cl **135,00****CLAVA COASTAL RESERVE CABERNET SAUVIGNON 2011**

Viña Quintay

Chile, Maipo

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp fioletrød.
-  Fruktig aroma av solbær og urter over fint integrert fat.
-  Saftig og ung frukt, preg av mørke bær, urter og litt fat, fast ettersmak.

**Alkohol:** 14,5 volumprosent  
**Sukker:** 3,7 gram/liter  
**Syre:** 5,9 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Cabernet Sauvignon




**Metode:** Etter innhøstning kjøles druene i 24 timer til ca. 3 °C før pressing, temperaturkontrollert gjæring ved 28-30 °C, maserasjonstid: 15 dager, 4 md. lagring i franske eikefat.

190601 133,20 75 cl **99,90****PUJOL IZARD LES CAPITELLES 2012**

Domaine Pujol Izard

Frankrike, Languedoc-Roussillon (IGP Coteaux de Peyriac)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Middels dyp rød.
-  Aroma med preg av mørke bær, lakris og litt oliven.
-  Preg av mørke bær, litt tørket frukt og sevjé, litt bitter ettersmak.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent  
**Sukker:** 2,5 gram/liter  
**Syre:** 5,0 gram/liter  
**Råstoff:** 60 % Carignan, 15 % Grenache, 15 % Merlot, 10 % Cinsault

**Metode:** Vinifisert av manuelt høstede og avstilkede druer, tradisjonell gjæring og maserasjon, ikke fatlagret kun 8-10 md. tankmodning før filtrering og tapping.



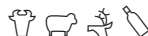





803301 143,90 75 cl **107,90**

### LAROCHE SYRAH L 2012

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

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 



-  Mørk blårød.
-  Preg av mørke bær, litt syltet frukt, grønne urter og krydder.
-  Ung og fast, preg av mørke bær, urter og litt røyk.

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

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

ØKO-  
LO-  
GISK






643901 166,70 75 cl **125,00**

### DOMAINE DES RONZE BEAUJOLAIS VILLAGES 2012

Domaine de Ronze  
Frankrike, Burgund (AOC Beaujolais Villages)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 



-  Middels dyp blårød.
-  Ung og fruktig, fint preg av røde bær, blomst og litt urter.
-  Saftig og litt dropsaktig, preg av røde bær og grønne urter.

**Alkohol:** 12,0 volumprosent  
**Sukker:** <1,0 gram/liter  
**Syre:** 5,2 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Gamay

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk (maceration carbonique), 3 md. tankmodning før flasketapping.

PARTI-  
VARE




630501 199,90 75 cl **149,90**

### PLAIMONT CH. DE PIERRON 2006

Vignoble de Gascogne  
Frankrike, Sørvest (AOC Madiran)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 



-  Mørk rød.
-  Aroma med fint preg av modne mørke bær, tørket frukt og litt urter.
-  Litt utviklet, preg av saftige mørke bær, tørket frukt og urter, fast ettersmak.

**Alkohol:** 13,0 volumprosent  
**Sukker:** <1,0 gram/liter  
**Syre:** 5,0 gram/liter  
**Råstoff:** 50 % Tannat, 20 % Cabernet Franc, 10 % Fer, 20 % Cabernet Sauvignon




**Metode:** Etter skånsom pressing gjæret mosten tradisjonelt under temperaturkontroll, før tapping ble vinen modnet i 6 md. i franske eikefat.

802801 219,90 75 cl **164,90****ALLENO CHAPOUTIER CROZES-HERMITAGE 2011**

Yannick Alléno &amp; Michel Chapoutier

Frankrike, Rhône Nord (AOC Crozes-Hermitage)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 




-  Mørk fiolett rød.
-  Aroma med fint preg av mørke bær, blomst og krydder, hint av fat.
-  Ung og saftig, svalt preg av mørke bær og krydder, hint av fat i lang ettersmak.

**Alkohol:** 13,0 volumprosent**Sukker:** 1,4 gram/liter**Syre:** 5,9 gram/liter**Råstoff:** 100 % Syrah**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, temperaturkontrollert gjæring.746201 226,50 75 cl **169,90****MAS D'ALEZON LE PRESBYTÈRE 2011**

Catherine Roque

Frankrike, Languedoc-Roussillon (AOP Faugères)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer **ØKO-  
LO-  
GISK**




-  Dyp blårød.
-  Tiltalende sval aroma av mørke bær og urter, hint av kjøtt og krydder.
-  Ung, saftig og fast, preg av modne mørke bær, kjøtt og litt urter.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent**Sukker:** 1,2 gram/liter**Syre:** 4,8 gram/liter**Råstoff:** 80 % Grenache, 10 % Syrah, 5 % Carignan 5 % Mourvèdre**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, før tapping ble vinen lagret 10 md. i gamle eikefat.651801 226,50 75 cl **169,90****SARABANDE FAUGÈRES 2011**

Domaine La Sarabande

Frankrike, Languedoc-Roussillon (AOP Faugères)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer **PARTI-  
VARE**

-  Mørk blårød.
-  Aroma med fint preg av mørke bær, innslag av grønne urter og fat.
-  Saftig og fast, preg av mørke bær og svale urter, litt varm ettersmak.




**Alkohol:** 14,5 volumprosent**Sukker:** 2,4 gram/liter**Syre:** 4,8 gram/liter**Råstoff:** 60 % Grenache, 25 % Carignan, 15 % Syrah**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, 30% av vinen er lagret 10 md. i franske eikefat.

744601 239,90 75 cl **179,90****HABRARD CROZES-HERMITAGE 2011**

Domaine Habrard

Frankrike, Rhône Nord (AOC Crozes-Hermitage)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk rødfiolett.
-  Aroma med fint preg av mørke bær, urter og lakris.
-  Ung, saftig og fast, preg av mørke bær og lakris, hint av mineraler i ettersmaken.

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




**Metode:** Manuelt høstede druer, tradisjonell vinifikasjon, 15-25 dagers maserasjon, 8 md. fatlagring for 70% av vinen.

3492201 243,30 75 cl **182,50****VIDAL-FLEURY CROZES-HERMITAGE 2010**

Vidal-Fleury

Frankrike, Rhône Nord (AOC Crozes-Hermitage)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blårød.
-  Sval aroma med fint preg av mørke bær og krydder, innslag av kamfer og fat.
-  Ung og saftig frukt, preg av mørke skogsbær, kaffe og fat.

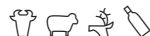
**Alkohol:** 13,0 volumprosent  
**Sukker:** 2,0 gram/liter  
**Syre:** 4,9 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Syrah




**Metode:** Temperaturkontrollert gjæringsprosess med lang maserasjonstid, 6-9 md. fatlagring for deler av vinen.

576101 266,70 75 cl **200,00****CH. LES ROCHES GABY 2010**

Vignobles Famille Curl

Frankrike, Bordeaux (AOC Canon-Fronsac)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blårød.
-  Preg av modne mørke bær, blekk, og kjøtt over tydelig fat.
-  Ung, saftig og litt tannisk, preg av mørke bær, fat og litt mineraler, lang ettersmak.




**Alkohol:** 15,0 volumprosent  
**Sukker:** <1,0 gram/liter  
**Syre:** 6,1 gram/liter  
**Råstoff:** 80 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc

**Metode:** Manuelt høstede druer, tradisjonell vinifikasjonsteknikk.



654301 273,30 75 cl 205,00

**CH. CAPET BÉGAUD 2010**Vignobles Alain Roux  
Frankrike, Bordeaux (AOC Canon-Fronsac)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Preg av modne mørke bær, litt lakris urter over fat.
-  Ung og fast, preg av mørke bær, lakris og urter, hint av tobakk, lang ettersmak.




**Alkohol:** 15,0 volumprosent  
**Sukker:** 2,8 gram/liter  
**Syre:** 5,5 gram/liter  
**Råstoff:** 80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, maserasjon og gjæring i ståltanker, 12-15 md. fatlagring før filtrering og tapping.

PARTI-  
VARE

576006 119,90 200 cl 239,90

**LE CARLA 2012**Claude Vialade  
Frankrike, Sørvest (IGP Côtes du Lot)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blårød.
-  Fersk frukt preget av mørke bær, hint av grønne urter og blomst.
-  Ung og saftig, preg av mørke bær og urter, fast ettersmak.




**Alkohol:** 12,0 volumprosent  
**Sukker:** 4,0 gram/liter  
**Syre:** 4,6 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Malbec

**Metode:** Håndplukkede druer, gjæret temperaturkontrollert i ståltanker, kun tankmodnet før tapping.



694901 379,90 75 cl 284,90

**CHAMPY POMMARD VIEILLES VIGNES 2010**Domaine Champy  
Frankrike, Burgund (AOC Pommard)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Sval aroma preget av røde bær, litt mørke bær og urter over fat og litt røyk.
-  Ung, sval og saftig, preg av røde bær og fat, hint av urter, fast ettersmak.

**Alkohol:** 13,0 volumprosent  
**Sukker:** <1,0 gram/liter  
**Syre:** 5,9 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Pinot Noir

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, 16 md. fatlagring hvorav 30% nye fat.



727901 399,90 75 cl **299,90****CHAPPELLE POMMARD EN BOEUF 2010**Domaine Chapelle  
Frankrike, Burgund (AOC Pommard)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Fint preg av mørke bær og litt jordbær over fat med litt røyk og krydder.
-  Ung, sval og saftig, preg av mørke bær og litt fat. Fast ettersmak med god lengde.




**Alkohol:** 13,0 volumprosent  
**Sukker:** 1,0 gram/liter  
**Syre:** 5,4 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Pinot Noir

**Metode:** Vinifisert av druer fra vinstokker plantet i 1966, tradisjonell vinifikasjon, tappet ufiltrert.



PARTI-VARE

9876601 433,20 75 cl **324,90****NIERO CÔTE-RÔTIE EMINENCE 2011**Rémi et Robert Niero  
Frankrike, Rhône Nord (AOC Côte-Rôtie)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Ung og tiltalende. Aroma preget av mørke skogsbær, kjøtt og krydder, streif av urter.
-  Saftig og kompleks. Preg av modne skogsbær, urter og krydder. Lang, fast ettersmak.




**Alkohol:** 13,0 volumprosent  
**Sukker:** 1,0 gram/liter  
**Syre:** 5,8 gram/liter  
**Råstoff:** 95 % Syrah, 5 % Viognier

**Metode:** Håndplukkede druer, 3 ukers temperaturkontrollert gjæring i ståltanker, etter malolaktisk gjæring ble vinen fatlagret i 16 md. før tapping.



PARTI-VARE

744901 530,70 75 cl **398,00****CH. MARQUIS DE TERME 2008**Ch. Marquis de Terme  
Frankrike, Bordeaux (AOC Margaux)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Tiltalende og sammensatt aroma av mørke bær, plomme, lakris, lær og sedertre.
-  Ung, fokusert og fast, preg av mørke bær og urter over fat og lær, lang ettersmak.

**Alkohol:** 13,0 volumprosent  
**Sukker:** <1,0 gram/liter  
**Syre:** 6,1 gram/liter  
**Råstoff:** 65 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 10 % Petit Verdot/Cabernet Franc

**Metode:** Håndplukkede og selekterte druer, tradisjonell vinifikasjon, 50% av vinen ble lagret i nye franske eikefat.



696605

399,90

150 cl

**599,90****CHAMPY POMMARD VIEILLES VIGNES 2010**

Domaine des Ronze

Frankrike, Burgund (AOC Pommard)

Fylde Friskhet Garvestoffer

PARTI-  
VARE

Dyp blårød.

Sval aroma preget av røde bær, litt mørke bær og urter over fat og litt røyk.

Ung, sval og saftig, preg av røde bær og fat, hint av urter, fast ettersmak.

**Alkohol:** 13,0 volumprosent**Sukker:** <1,0 gram/liter**Syre:** 5,9 gram/liter**Råstoff:** 100 % Pinot Noir**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, 16 md. fatlagring hvorav 30% nye fat.

675001

132,70

75 cl

**99,50****BONZARA LA BARBERA 2012**

Tenuta Bonzara

Italia, Emilia-Romagna (DOC Colli Bolognesi)

Fylde Friskhet Garvestoffer



Dyp blårød.

Aroma preget av mørke og røde bær, innslag av urter.

Ung, fruktig og lett undermoden stil, preg av mørke bær og urter.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent**Sukker:** 1,0 gram/liter**Syre:** 5,9 gram/liter**Råstoff:** 100 % Barbera**Metode:** Manuelt høstede druer, temperaturkontrollert gjæring og maserasjon i 5 dager ved 30 °C, gjennomgått malolaktisk gjæring og modning i ståltanker.

802501

133,20

75 cl

**99,90****FABIANO NEGRARO CORVINA VERONESE 2012**

Fratelli Fabiano

Italia, Veneto (IGT Corvina Veronese)

Fylde Friskhet Garvestoffer






Middels dyp rød.

Aroma med preg av røde bær, litt urter og røyk.

Bløt og ørlitt søt frukt, streif av grønne urter og karamell.

**Alkohol:** 12,0 volumprosent**Sukker:** 6,1 gram/liter**Syre:** 5,5 gram/liter**Råstoff:** 100 % Corvina**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk med bl.a. temperaturkontrollert gjæring ved 28-30 °C i 10-12 dager i ståltanker, 1-2 md. flaskemodning etter tapping.




621501 133,20 75 cl **99,90****LENOTTI BARDOLINO CLASSICO 2012**Cantine Lenotti  
Italia, Veneto (DOC Bardolino Classico)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Middels dyp blårød.
-  Dropsaktig aroma preget av kirsebær og grønne urter.
-  Ung, saftig og lett undermoden stil, preg av røde og mørke bær, frisk ettersmak.

**Alkohol:** 12,0 volumprosent  
**Sukker:** 5,9 gram/liter  
**Syre:** 5,1 gram/liter  
**Råstoff:** 50 % Corvina, 40 % Rondinella, 10 % Molinara

**Metode:** Etter pressing ble mosten gjæret temperaturkontrollert ved 18-20 °C i 5- 6 dager i ståltanker.




803201 153,30 75 cl **115,00****BOROLI BARBERA D'ALBA 2011**Silvano ed Elna Boroli  
Italia, Piemonte (DOC Barbera d'Alba)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Middels dyp rød.
-  Aroma med fint preg av kirsebær og morell, hint av urter og lakris.
-  Frisk og kirsebærpreget, innslag av urter.

**Alkohol:** 13,0 volumprosent  
**Sukker:** 2,0 gram/liter  
**Syre:** 6,1 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Barbera

**Metode:** Vinifisert av håndplukkede druer, temperaturkontrollert gjæring ved 30 °C i 8-10 dager, 4 md. lagring før tapping.

548901 159,90 75 cl **119,90****IL CONTE PRIMITIVO NEGROAMARO 12**Nordic Sea Winery  
Italia, Puglia (IGT Salento)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Middels dyp rød.
-  Preg av mørke bær, innslag av røyk, tre og vanilje.
-  Bløt og sødmefull stil, innslag av mørke bær og karamell.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 9,5 gram/liter  
**Syre:** 5,6 gram/liter  
**Råstoff:** 80 % Primitivo, 20 % Negroamaro

**Metode:** Håndplukkede druer, temperaturkontrollert gjæring ved ca. 25 °C i ståltanker med overpumper 2 ganger daglig, 8 dagers maserasjon, lagret i franske eikefat før tapping.






803601 159,90 75 cl **119,90****TRULLI PRIMITIVO 2011**

Trulli Wines

Italia, Puglia (IGT Primitivo di Puglia)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 




-  Mørk rød.
-  Sval aroma preget av mørke bær og urter.
-  Bløt og litt sødmefull, preg av mørke bær, sviske og urter.

**Alkohol:** 13,0 volumprosent**Sukker:** 2,9 gram/liter**Syre:** 5,4 gram/liter**Råstoff:** 100 % Primitivo**Metode:** Etter skånsom pressing ble mosten gjæret temperaturkontrollert i ståltanker, tappet uten fatlagring.802601 159,90 75 cl **119,90****PODERI DELLA COLLINETTA BARBERA D'ASTI 2011**

Roberto Sarotto

Italia, Piemonte (DOCG Barbera d'Asti)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 




-  Middels dyp rød.
-  Aroma preget av morell og kirsebær, innslag av kjøtt og te.
-  Preg av modne mørke bær, ørlitt bitter ettersmak.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent**Sukker:** 4,2 gram/liter**Syre:** 4,9 gram/liter**Råstoff:** 100 % Barbera**Metode:** Etter pressing ble mosten kaldmaserert før temperaturkontrollert gjæring i ståltanker, maserasjonstid: 6 dager.531501 166,50 75 cl **124,90****FASCINO PASSO 2011**

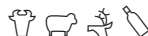
Giordano Vini




Italia, Puglia (IGT Salento)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Preg av modne mørke bær, hint av urter og nøtt.
-  Preg av mørke bær, hint av karamell og vanilje.

**Alkohol:** 13,0 volumprosent**Sukker:** 4,5 gram/liter**Syre:** 5,8 gram/liter**Råstoff:** 75 % Negroamaro, 25 % Primitivo**Metode:** Vinifisert av druer fra mer enn 25 år gamle vinstokker, gjæret tradisjonelt i slovenske eikefat.



803401 166,70 75 cl **125,00****PRODUTTORI DEI COLLI LANGHE ROSSO 2011**Produttori dei Colli  
Italia, Piemonte (DOC Langhe Rosso)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk rød.
-  Preg av røde bær, morell og litt mineraler.
-  Fast og sval, preg av røde bær og litt tørket frukt.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,4 gram/liter  
**Syre:** 5,5 gram/liter  
**Råstoff:** 50 % Barbera, 25 % Nebbiolo, 25 % Dolcetto

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, separat gjæring av de ulike druetyperne, Nebbiolo-andelen ble lagret 12 md. i store brukte eikefat før blanding med de ståltankmodnede Barbera- og Dolcetto-vinene.

680501 179,90 75 cl **134,90****LA CALCINARA IL CACCIATORE DI SOGNI 2011**La Calcinara  
Italia, Marche (DOC Rosso Conero)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blårød.
-  Sval aroma preget av mørke bær, litt tørket frukt og lakris.
-  Fokusert frukt av mørke bær og lakris, innslag av fat, fast ettersmak med god lengde.

**Alkohol:** 14,0 volumprosent  
**Sukker:** 2,0 gram/liter  
**Syre:** 5,6 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Montepulciano

**Metode:** Håndplukkede druer, temperaturkontrollert gjæring, kun naturlig gjær ble benyttet, 18 md. lagring i store eikefat, tappet ufiltrert.

ØKO-  
LO-  
GISK780101 193,30 75 cl **145,00****MONTERAPONI BADIA A SAN MICHELE CHIANTI CLASSICO 2010**Monteraponi  
Italia, Toscana (DOCG Chianti Classico)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Sval aroma med fint preg av røde og mørke bær, hint av mynte, urt og fat.
-  Saftig fruktighet, preg av røde bær og urter, litt varm ettersmak med god lengde.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 2,0 gram/liter  
**Syre:** 5,4 gram/liter  
**Råstoff:** 95 % Sangiovese, 5 % Cabernet Sauvignon




**Metode:** Etter tradisjonell pressing gjæret mosten i kar av betong, 16 md. lagring i store slovenske eikeliggere, tappet ufiltrert.

654201 233,20 75 cl **174,90****VILLA CORNIOLE TEROLDEGO ROTALIANO 2010**

Villa Corniole

Italia, Trentino-Alto Adige (DOC Teroldego Rotaliano)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blårød.
-  Tiltalende og fokusert preg av mørke bær, krydder og litt urter.
-  Ung, saftig og sval, fint preg av mørke bær, lakris og litt urter.

**Alkohol:** 13,0 volumprosent  
**Sukker:** 3,4 gram/liter  
**Syre:** 5,1 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Teroldego




**Metode:** Skånsom pressing, tradisjonell temperaturkontrollert gjæring og maserasjon i opptil 15 dager, modnet i ståltanker, en liten del av vinen ble lagret 12 md. i franske eikefat, 3 md. flaskemodning før salg.

802301 239,90 75 cl **179,90****MONTECUCCO SANGIOVESE 2010**

Campinuovi

Italia, Toscana (DOC Montecucco Sangiovese)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Fint utviklet aroma, preg av kirsebær og tørket frukt, streif av kjøtt og nøtter.
-  Sval og sammensatt, preg av kirsebær og morell over integrert fat.

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




**Metode:** Skånsomt pressede druer, spontangjæret (naturlig gjær) i koniske tanker, 12 md. modning før tapping.

803501 266,50 75 cl **199,90****SIGNORELLI AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2010**

Signorelli

Italia, Veneto (DOCG Amarone Valpolicella)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp brunrød.
-  Aroma med preg av modne mørke bær, streif av sevje og tørket frukt.
-  Preg av modne mørke bær, innslag av tre i litt bitter ettersmak.

**Alkohol:** 15,0 volumprosent  
**Sukker:** 7,5 gram/liter  
**Syre:** 5,7 gram/liter  
**Råstoff:** 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara

**Metode:** Før pressing ble druene tørket i 3 md., temperaturkontrollert gjæring i ståltanker, 24 md. lagring i eikefat, 6 md. flaskemodning før salg.






5310601 333,30 75 cl **250,00****CASTELLO ROMITORIO BRUNELLO DI MONTALCINO 2005**

Castello Romitorio

Italia, Toscana (DOCG Brunello di Montalcino)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Sval aroma preget av mørke og røde bær, innslag av krydder og fat.
-  Ung og saftig. Preg av røde og mørke bær, streif av krydder og fat. Lang ettersmak.

**Alkohol:** 14,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,0 gram/liter  
**Syre:** 5,2 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Sangiovese

**Metode:** Håndplukkede druer, tradisjonell vinifikasjon, 26 md. fatlagring (12 md. i franske fat og 14 md. i slovenske fat).






PARTI-VARE

5981101 333,30 75 cl **250,00****BRUNELLI BRUNELLO DI MONTALCINO 2008**

Martoccia di Brunelli Luca

Italia, Toscana (DOCG Brunello di Montalcino)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Aroma preget av mørke og røde bær, tørket frukt og krydder over tydelig fat.
-  Ung, fast og saftig. Preg av mørke bær og krydder, ettersmak med god lengde.

**Alkohol:** 14,0 volumprosent  
**Sukker:** 2,5 gram/liter  
**Syre:** 5,1 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Sangiovese

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjon, 36 md. lagring i franske og slovenske eikefat, 6 md. flaskemodning før salg.






PARTI-VARE

728201 397,30 75 cl **298,00****MARIANOT BAROLO PARUSSI MAZZINO 2009**

Marianot

Italia, Piemonte (DOCG Barolo)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Aroma med preg av røde bær, tørket frukt, nype, blomst og te.
-  Litt utviklet, preg av saftig rød bærfrukt, tørket frukt og urter, fast ettersmak

**Alkohol:** 14,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,0 gram/liter  
**Syre:** 5,8 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Nebbiolo

**Metode:** Temperaturkontrollert gjæring ved 28-30 °C i ståltanker, maserasjonstid: 18-20 dager, 24 md. fatlagring før tapping.





9908501 398,80 75 cl **299,10****FENOCCHIO BAROLO VILLERO 2009**

Giacomo Fenocchio

Italia, Piemonte (DOCG Barolo)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer PARTI-  
VARE

-  Dyp rød.
-  Aroma preget av mørke og røde bær, tørket frukt, mandel og litt fat.
-  Fint preg av røde bær, tørket frukt og te over diskret fat, fast ettersmak.

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




**Metode:** Tradisjonell temperaturkontrollert vinifikasjonsprosess, 36 md. lagring i slovakiske eikefat, 12 md. flaskemodning før salg.

654701 433,20 75 cl **324,90****LUIGI ODDERO BAROLO ROCHE RIVERA SCARRONE 2006**

Luigi Oddero

Italia, Piemonte (DOCG Barolo)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Aroma med fint preg av røde bær, tørket frukt, urt og blomst over integret fat.
-  Sval og fint utviklet, preg av tørket frukt, urt, blomst og fat, fast ettersmak.

**Alkohol:** 14,0 volumprosent  
**Sukker:** 1,0 gram/liter  
**Syre:** 5,3 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Nebbiolo




**Metode:** Manuelt høstede druer, etter pressing spontangjæret mosten i ståltanker, lagring i opptil 48 md. i store eikeliggere (30 hl).

768401 439,30 75 cl **329,50****CAVALLOTTO BAROLO BRICCO BOSCHIS 2006**

Cavalotto

Italia, Piemonte (DOCG Barolo)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 




-  Dyp rød.
-  Sammensatt aroma av tørket frukt, modne mørke bær, krydder og fat.
-  Fast og saftig, preg av modne mørke bær, tørket frukt og krydder over integret fat.

**Alkohol:** 14,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,0 gram/liter  
**Syre:** 5,8 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Sangiovese

**Metode:** Vinifisert av håndplukkede druer, gjæret i 9 dager, skallkontakt i 28-32 dager, 42 md. lagring i slavonske eikeliggere (50-80 hl), 8 md. flaskemodning før salg.



777206 130,00 300 cl **389,90****VILLABELLA MORLONGO BARDOLINO**Vigneti Villabella  
Italia, Veneto (DOC Bardolino)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Middels dyp rød.
-  Ung og fruktig, preg av røde bær, blomst og litt grønne urter.
-  Saftig og umiddelbar stil, preg av kirsebær og urter, hint av bittert i ettersmaken.



**Alkohol:** 12,5 volumprosent  
**Sukker:** 4,5 gram/liter  
**Syre:** 5,2 gram/liter  
**Råstoff:** 80 % Corvina, 20 % Rondinella

**Metode:** Tradisjonell temperaturkontrollert vinifikasjon i ståltanker ved 22-25 ° C, kun tankmodnet før tapping.



PARTI-VARE

652101 766,70 75 cl **575,00****MASI COSTASERA AMARONE CLASSICO 1999**Masi  
Italia, Veneto (DOC Amarone della Valpolicella Classico)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Aroma preget av tørket frukt, litt mørke bær og urter, streif av fat.
-  Litt utviklet, preg av tørket frukt, litt krydder, bark og fat. Fast ettersmak.




**Alkohol:** 15,0 volumprosent  
**Sukker:** 5,7 gram/liter  
**Syre:** 5,5 gram/liter  
**Råstoff:** 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara

**Metode:** Appassimento (=vinifikasjon med tørking av druer, lang maserasjon og langsom gjæring). Gjæret i 50 dager i kroatisk eikefat.



PARTI-VARE

651901 785,30 75 cl **589,00****MASI COSTASERA AMARONE CLASSICO 1997**Masi  
Italia, Veneto (DOC Amarone della Valpolicella Classico)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk rød.
-  Sval aroma preget av tørkede frukter, litt mørke bær og krydder over integrert fat.
-  Fint utviklet, preg av tørkede frukter, tobakk og sjokolade over streif av fat, lang.

**Alkohol:** 15,0 volumprosent  
**Sukker:** 6,4 gram/liter  
**Syre:** 5,9 gram/liter  
**Råstoff:** 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara



**Metode:** Appassimento (=vinifikasjon med tørking av druer, lang maserasjon og langsom gjæring). Gjæret i 50 dager i kroatisk eikefat.

654501 799,90 75 cl 599,90

**SPERI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 1997**

Fratelli Speri

Italia, Veneto (DOC Amarone della Valpolicella)

PARTI-  
VAREFylde  Friskhet  Garvestoffer  Dyp rød. Aroma preget av tørkede frukter og mørke bær over integrert fat. Litt utviklet, preg av tørket frukter, tobakk, sjokolade og litt fat. Fast ettersmak.**Alkohol:** 15,0 volumprosent**Sukker:** 5,0 gram/liter**Syre:** 5,8 gram/liter**Råstoff:** 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Corvinone

**Metode:** Manuelt høstede druer, 120 dagers tørking av druene før pressing og gjæring, 30 dagers skallkontakt, alkoholgjæring og malolaktisk gjæring foregikk i eikeliggere (50 hl).





576501 200,00 75 cl 150,00

**THE CROSSINGS PINOT NOIR 2012**

The Crossings

New Zealand, Marlborough

Fylde  Friskhet  Garvestoffer  Dyp blårød. Tiltalende aroma av rips, og mørke bær, streif av urter og blomst. Fersk og saftig stil, preg av røde bær og blomst, svakt undermoden stil.**Alkohol:** 13,5 volumprosent**Sukker:** 2,0 gram/liter**Syre:** 4,6 gram/liter**Råstoff:** 100 % Pinot Noir

**Metode:** Tradisjonell temperaturkontrollert gjæring i ståltanker, 9 md. lagring i franske eikefat hvorav 20% nye fat.





563801 213,20 75 cl 159,90

**YEALANDS LAND MADE MARLBOROUGH PINOT NOIR 2012**

Yealands Estate Wines

New Zealand, Marlborough

PARTI-  
VAREFylde  Friskhet  Garvestoffer  Dyp blårød. Tiltalende sval aroma av ferske røde og mørke bær, blomst og urter. Ung og saftig, preg av nyknuste bær, blomst og urter, ettersmak med god lengde.**Alkohol:** 13,5 volumprosent**Sukker:** 1,5 gram/liter**Syre:** 5,8 gram/liter**Råstoff:** 100 % Pinot Noir

**Metode:** Temperaturkontrollert vinifikasjon i ståltanker med bl.a. 5 dagers maserasjon ved 6-8 °C før gjæring, kun en del av vinen har gjennomgått malolaktisk gjæring i annengangsbrukte franske eikefat.






1568601 133,20 75 cl **99,90****VIÑA BORGIA 2012**

Bodegas Borsão

Spania, Aragon (DO Campo de Borja)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Lett dropsaktig aroma preget av mørke bær og urter.
-  Saftig fruktighet, preg av mørke bær og litt urter, fast ettersmak.




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

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjon i ståltanker, ikke fatlagret, flaskemodnet før salg.676601 159,90 75 cl **119,90****LOXAREL AMALTEA 2011**

Masia Can Mayol

Spania, Catalonia (DO Penedès)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blårød.
-  Fruktig preg av mørke bær, paprika, lakris og litt røyk.
-  Ung og litt undermoden stil, preg av urter og mørke bær.




**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** <1,0 gram/liter  
**Syre:** 6,2 gram/liter  
**Råstoff:** 55 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 15 % Tempranillo

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, 10 md. lagring i ungarske eikefat.ØKO-  
LO-  
GISK766201 159,90 75 cl **119,90****IJALBA TEMPERANILLO 2012**

Viña Ijalba

Spania, Rioja (DOCa Rioja)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blårød.
-  Aroma med fint preg av modne mørke bær, litt urter og blomst.
-  Ung og saftig, preg av mørke bær, lakris og grønne urter, fast ettersmak.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,5 gram/liter  
**Syre:** 4,6 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Tempranillo

**Metode:** Vinifisert av avstilkede druer fra Rioja Baja, gjæret temperaturkontrollert i ståltanker, skånsom filtrering før tapping.ØKO-  
LO-  
GISK





MED BUTIKK-  
OVERSIKT

NYHETER  
SEPTEMBER-  
OKTOBER  
2013

Varenr.	Varenavn	Land	Pris	cl.	Butikkategori	Parti
<b>Rødvin</b>						
9629601	Amalaya 2011	Argentina	127,50	75	5	
4782401	Don David Malbec 2012	Argentina	139,10	75	5	
589501	Victorian Alps Dolcetto Granaccia 2012	Australia	129,80	75	5	
654601	Route du Van Dolcetto Shiraz 2012	Australia	149,90	75	6	1200
9587501	Innocent Bystander Syrah 2010	Australia	200,10	75	5	1800
517001	Luke Lambert Crudo Shiraz 2011	Australia	249,90	75	6	1200
616601	Clava Coastal Reserve Cabernet Sauvignon 2011	Chile	135,00	75	5	
569101	Santa Alicia Gran Reserva Las Flores Cabernet Sauvignon 2011	Chile	139,90	75	6	
190601	Pujol Iazard Les Capitelles 2012	Frankrike	99,90	75	6	
744801	Les Vignerons du Vallon Marcillac Cuvée Tradition 2012	Frankrike	107,80	75	4	
803301	Laroche Syrah L 2012	Frankrike	107,90	75	6	
643901	Ronze Beaujolais Villages 2012	Frankrike	125,00	75	5	
630501	Plaimont Château de Pierron 2006	Frankrike	149,90	75	5	1200
802801	Alleno & Chapoutier Crozes-Hermitage 2011	Frankrike	164,90	75	2	
746201	Mas d'Alezon Le Presbytère 2011	Frankrike	169,90	75	6	
651801	Sarabande Faugères 2011	Frankrike	169,90	75	5	3 000
744601	Habrard Crozes-Hermitage 2011	Frankrike	179,90	75	6	
3492201	Vidal-Fleury Crozes-Hermitage 2010	Frankrike	182,50	75	6	
576101	Château Les Roches Gaby 2010	Frankrike	200,00	75	5	
654301	Ch. Capet Bégau 2010	Frankrike	205,00	75	2	2 400
694901	Champy Pommard Vieilles Vignes 2010	Frankrike	284,90	75	5	
727901	Chapelle Pommard En Boeuf 2010	Frankrike	299,90	75	6	500
9876601	Niero Côte Rôtie Eminence 2011	Frankrike	324,90	75	5	600
744901	Ch Marquis de Terme 2008	Frankrike	398,00	75	6+S	780
799401	Ch. Talbot 2011	Frankrike	435,00	75	5+S	1260
696605	Champy Pommard Vieilles Vignes 2010	Frankrike	599,90	150	7+S	
675001	Bonzara La Barbera 2012	Italia	99,50	75	2	
621501	Lenotti Bardolino Classico 2012	Italia	99,90	75	2	
802501	Fabiano Negraro Corvina Veronese 2012	Italia	99,90	75	6	
803201	Boroli Barbera d'alba 2011	Italia	115,00	75	6	
803601	Trulli Primitivo 2011	Italia	119,90	75	6	
802601	Poderi della Collinetta Barbera d'Asti 2011	Italia	119,90	75	6	
548901	Il Conte Primitivo Negroamaro 12	Italia	119,90	75	6	
531501	Fascino Passo 2011	Italia	124,90	75	6	
803401	Produttori dei Colli Langhe Rosso 2011	Italia	125,00	75	6	
680501	La Calcinara Il Cacciatore di Sogni 2011	Italia	134,90	75	3	
780101	Monteraponi Chianti Classico 2010	Italia	145,00	75	2	
9747201	Vigneti Massa Terra 2011	Italia	149,70	75	6	
654201	Villa Corniole Teroldego Rotaliano 2010	Italia	174,90	75	4	
802301	Montecucco Sangiovese 2010	Italia	179,90	75	6	
803501	Signorelli Amarone della Valpolicella 2010	Italia	199,90	75	6	
5981101	Martoccia Brunello di Montalcino 2008	Italia	250,00	75	2	3 000
5310601	Castello Romitorio Brunelli di Montalcino 2008	Italia	250,00	75	6	

Varenr.	Varenavn	Land	Pris	cl.	Butikkategori	Parti
9908501	Fenocchio Barolo Villero 2009	Italia	280,10	75	2	600
728201	Marianot Barolo DOCG Parussi Mazzino 2009	Italia	298,00	75	7	240
654701	Oddero Barolo Rocche Rivera Scarrone 2006	Italia	324,90	75	4	
768401	Cavalotto Barolo Bricco Boschis 2006	Italia	329,50	75	4	
652101	Masi Costasera Amarone Classico 1999	Italia	575,00	75	6+S	900
651901	Masi Amarone Costasera Classico 1997	Italia	589,00	75	6	600
654501	Speri Amarone della Valpolicella Classico 1997	Italia	599,90	75	7+S	480
576501	The Crossings Pinot Noir 2012	New Zealand	150,00	75	3	
563801	Yealands Land Made Marlborough Pinot Noir 2012	New Zealand	159,90	75	6	4 000
1568601	Vina Borgia 2012	Spania	99,90	75	2	
676601	Loxarel Amaltea 2011	Spania	119,90	75	6	
766201	Ijalba Temperanillo 2012	Spania	119,90	75	3	
764401	Álvarez Migarrón Mencia 2011	Spania	121,03	75	4	
678201	Blau 2012	Spania	124,50	75	6	
680101	Via Romana 2009	Spania	145,00	75	4	
5959501	Dominio do Bibei Lalama 2009	Spania	199,90	75	5	
744501	Coto de Imaz Reserva 2001	Spania	244,90	75	6	
577001	Edulis Reserva 2001	Spania	250,00	75	6	
616301	Paternina Conde de los Andes Gran Reserva 1995	Spania	259,90	75	2	
680301	Roman Paladino Gran Reserva 1995	Spania	339,90	75	5	
654401	The Red Admiral Cabernet Sauvignon 2009	Sør-Afrika	146,90	75	6	
576006	Dom. Auriol Le Carla 2012	Frankrike	239,90	300	2	
5792906	Flor del Montego 2012	Spania	372,00	300	2	
777206	Villabella Morlongo Bardolino 2012	Italia	389,90	300	6	
146606	Casella Yellow Tail yt3 Shiraz	Australia	389,90	300	6	
487806	Mondavi Woodbridge Cabernet Sauvignon 2012	USA	379,90	300	6	
805706	Vina Borgia 2012	Spania	375,00	300	6	

Se oversikt over nye hvitviner, musserende, brennevin og øl på neste side →

Varenr.	Varenavn	Land	Pris	cl.	Butikkategori	Parti
<b>Hvitvin</b>						
5148001	Rosemount O 2012	Australia	99,90	75	6	
677901	Pillot Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Vergers 2010	Frankrike	304,90	75	4	
616201	Corton Andre Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchots 2010	Frankrike	339,40	75	6	360
646301	Synera Blanco Semi 2012	Spania	98,00	75	6	
728401	Schweinhardt Löhner Berg Riesling Trocken	Tyskland	139,90	75	6	1500
644001	Kruger-Rumpf Quarzit Riesling Trocken 2012	Tyskland	150,00	75	3	
641601	Manfred Bickelmaier Oestricher 2012 Lenchen Riesling Spätlese Tr.	Tyskland	151,90	75	5	
694801	Weinreich Bechtheimer Riesling Tr. 2012	Tyskland	156,00	75	3	
802701	Koehler Bechtheimer Riesling 2012	Tyskland	169,90	75	6	1500
9908401	Künstler Rudesheimer Bischofsberg Rsl Tr Alte Reben 2011	Tyskland	174,90	75	3	3 600
<b>Musserende</b>						
5219701	J. Laurens Les Graiménous tête de Cuvée	Frankrike	139,90		6	
5053401	Boizel Brut Réserve	Frankrike	259,90		6	
3327701	Palmer Brut	Frankrike	269,90		6	
9795401	Remy Massin Cuvée Tradition Brut	Frankrike	293,90		6	
9474601	San Venanzio Fortunato Valdobbiadene Brut	Italia	129,90		6	
9871501	Preta Sparkling Sexy	Portugal	200,00		6	
<b>Brennevin</b>						
743701	Explorer Vodka	Estland	358,90		6	
9456001	Negrita Spiced Gold	Frankrike	259,90		6	
1570901	EpleBrent Xtra	Norge	429,80		6	
680601	Adelphi Selection Clynelish 1997 15 YO cask #6520	Skottland	699,40		7+S	285
4792001	Ratzeputz	Tyskland	584,00		6	
<b>Øl</b>						
202002	Coisbo Astoria Black Stout	Danmark	69,50		5	2 940
664701	I Merli birra Ale Bionda	Italia	94,90		6	720
749101	Birra Pasturana Filo Forte	Italia	114,90		4	
745901	Maiella Cluviaie	Italia	119,90		4	1 752
749302	Mikkeller Beer Hop Breakfast	Norge	42,80		4	1 752
745302	Ægir Lir Irish Dry Stout	Norge	62,50		5	3 920
745502	Williams Bros Profanity Stout	Skottland	44,90		4	1 752
746102	BrewDog Voodoo Doll	Skottland	47,80		2	6 504
799102	CAP Hunting High And Low	Sverige	42,00		3	5 088
779902	CAP Black Celebration	Sverige	48,90		5	2 352



# BLI EN VINSMAKER

ET PRAKTISK HEFTE FOR DEG SOM VIL LÆRE Å KJENNE DIN EGEN SMAK



NY BROSJYRE

## BLI EN VINSMAKER!

Er du nysgjerrig på smak og vin, men føler du ikke kan så mye? Vil du sett ord på det du smaker, men får det ikke helt til? Vil du lære å kjenne din egen smak og hvorfor noen viner regnes som bedre enn andre?

Heftet «Bli en vinsmaker» hjelper deg med dette. Og slapp av, du trenger ingen forkunnskaper! Heftet finner du i din lokale vinmonopolbutikk.

# Drikke for alle

GOD DRIKKE UTEN ALKOHOL



NY BROSJYRE

## HYLLEREVOLUSJONEN

Den tid er forbi da alkoholfritt hos oss var halvgode alkoholfrie viner. Plassen i alkoholfrihyllene er nå viet eplemost og alkoholfritt øl av topp kvalitet. I hyllene står det også bedre alkoholfrie viner enn før. Vi ønsker at du som ikke vil eller kan drikke alkohol skal få et godt alternativ i glasset.





# Butikkoversikt

S = Spesialbutikker

## BUTIKKATEGORI 2

Andenes  
Askvoll  
Austevoll  
Bagn  
Beitostølen  
Bjugn  
Bratvåg  
Brokelandsheia  
Bruhagen  
Båtsfjord  
Drangedal  
Evenskjer  
Fosnavåg  
Frøya  
Gausdal  
Grong  
Hemsedal  
Hitra  
Honningsvåg  
Hvaler  
Høyanger  
Jevnaker  
Kautokeino  
Kolvereid  
Koppang  
Korgen  
Kvinesdal  
Kyrksæterøra  
Lom  
Lonevåg  
Luster  
Lødingen  
Løten  
Myre  
Namsskogan  
Nannestad  
Nesbyen  
Rakkestad  
Rena  
Ringebu  
Rissa  
Rognan  
Rødberg  
Rørвик  
Sandane  
Sande  
Selbu  
Seljord  
Setermoen  
Sjøvegan  
Skarnes  
Skjervøy  
Storsteinnes  
Stranda  
Støren  
Svelvik  
Sykkylven  
Tofte  
Ulefoss  
Vanylven  
Vardø  
Vestnes  
Vågå  
Ytre Enebakk  
Øyer

Åfjord  
Ål  
Årdal

## BUTIKKATEGORI 3

Bardufoss  
Bjørkelangen  
Brekstad  
Brumunddal  
Brønnøysund  
Bø i Telemark  
Bømlo  
Dokka  
Dombås  
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  
Risør  
Rjukan  
Røros  
Sandnessjøen  
Sauda  
Stange  
Stavern  
Stokke  
Stokmarknes  
Storslett  
Stryn  
Sunnalsøra  
Surnadal  
Søgne  
Sørumsand  
Tjøme  
Trysil  
Tynset  
Vadsø  
Vennesla  
Verdal  
Vikersund  
Vinje  
Vinstra  
Volda  
Ølen  
Ørnes

Ørsta  
Ålgård  
Åndalsnes  
Årnes

## BUTIKKATEGORI 4

Alta  
Askim  
Askøy  
Bergen  
• Arna  
• Laksevåg  
Drøbak  
Egersund  
Eidsvoll  
Fagernes  
Fauske  
Finnsnes  
Fredrikstad  
• Østsidan  
Gol  
Gran  
Grimstad  
Halden  
Hammerfest  
Hokksund  
Holmestrand  
Karmøy  
Klepp  
Kragerø  
Kristiansand  
• Vågsbygd  
Leknes  
Lvang  
Mandal  
Mosjøen  
Namsos  
Nesodden  
Nittedal  
Notødden  
Oppdal  
Orkanger  
Os  
Oslo  
• Grorud  
• Grünerløkka  
• Grønland Basar  
• Holmlia  
Re  
Rudshøgda  
Sogndal  
Sola  
Sortland  
Stord  
Svolvær  
Tvedestrand  
Ulsteinvik  
Vestby  
Voss  
Ås

## BUTIKKATEGORI 5

Bergen  
• Fyllingsdalen  
• Nesttun  
• Sletten

• Vestkanten  
• Sentrum  
Bryne  
Buskerud Storsenter  
Bærum  
• Kolsås  
• Sandvika  
• Østerås  
Drammen  
• Strømsø  
Elverum  
Førde  
Horten  
Hønefoss  
Knarvik  
Kolbotn  
Kongsberg  
Lier toppen  
Moss  
Narvik  
Nøtterøy  
Oslo  
• Kiellands plass  
• Linderud  
• Oslo S  
• Rosenkrantzgt.  
• Steen & Strøm  
• Stovner  
• Ullevål Stadion  
• Økern  
Sarpsborg  
Slemmestad  
Sotra  
Stathelle  
Steinkjer  
Stjørdal  
Tromsdalen  
Trondheim  
• Byhaven  
• Nedre Elvehavn  
Vinterbro  
Ålesund  
• Sentrum

## BUTIKKATEGORI 6




Asker  
• Asker  
• Holmen Senter  
Drammen  
• Bragernes  
Fredrikstad  
Sola  
Sortland  
Gjøvik  
Harstad  
Jessheim  
Kristiansand  
• Sørlandssenteret  
Kristiansund N.  
Larvik  
Lillehammer  
Lillestrøm  
Lørenskog  
Mo i Rana  
Molde  
Oslo  
• Alna

• Briskeby  
• Frogner  
• Lambertseter  
• Manglerud  
• Sandaker  
• Skøyen  
• Storo  
• Thereses gate  
• Tveita  
Porsgrunn  
Rygge  
Sandnes  
• Sentrum  
Ski  
Skien  
Stavanger  
• Madla  
• Straensenteret  
• Verksgata  
Strømmen  
Tromsø,  
• Sentrum  
Trondheim  
• Bankkvartalet  
• Lade  
Tonsberg

## BUTIKKATEGORI 7

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




764401 161,30 75 cl **121,00****MIGARRÓN MENCIA 2011**Bodegas Bernardo Álvarez  
Spania, Bierzo (DO Bierzo)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Sval aroma med fint preg av mørke bær, urter og litt blomst.
-  Ung og saftig stil, preg av mørke bær og grønne urter, fin fasthet i ettersmaken.

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

**Metode:** Kun selekterte druer ble benyttet i vinifikasjonen, temperaturkontrollert gjæring i ståltanker, kun tankmodnet før tapping.




678201 166,00 75 cl **124,50****BLAU 2012**Cellars Can Blau  
Spania, Catalonia (DO Montsant)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Mørk blårød.
-  Sval aroma preget av mørke bær og litt urter.
-  Ung og saftig, preg av mørke bær, lakris og urter, litt rustikk stil.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 3,0 gram/liter  
**Syre:** 5,6 gram/liter  
**Råstoff:** 50 % Cariñena, 25 % Garnacha, 25 % Syrah

**Metode:** Høstet fra mer enn 20 år gamle vinstokker, etter pressing ble mosten gjæret temperaturkontrollert i store ståltanker.

680101 193,30 75 cl **145,00****VIA ROMANA 2009**Adegas e Viñedos Via Romana  
Spania (DO Ribeira Sacra)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 




-  Dyp blårød.
-  Sval frukt preget av mørke bær, grønne urter og litt blomst.
-  Ung og saftig, preg av mørke skogsbær, blomst og urter, fast ettersmak.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,5 gram/liter  
**Syre:** 5,0 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Mencia

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk i temperaturkontrollerte ståltanker, 6 md. tankmodning og 6 md. flaskemodning før salg.



5959501 266,50 75 cl **199,90****DOMINIO DO BIBEI LALAMA 2009**Dominio do Bibei  
Spania, Galicia (DO Ribeira Sacra)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Aroma med fint preg av røde og mørke bær, blomst og urter.
-  Ung og saftig, preg av mørke bær og urter, hint av lakris og fat, fast ettersmak.

**Alkohol:** 13,0 volumprosent  
**Sukker:** <2,0 gram/liter  
**Syre:** 6,1 gram/liter  
**Råstoff:** 90 % Mencia, 10 % Brancellao/Mouraton/Grenache

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk med bl.a. spontangjæring (naturlig gjær) i ståltanker, 18 md. lagring i eikefat.



PARTI-VARE

577001 333,30 75 cl **250,00****EDULIS RESERVA 2001**Bodegas Edulis  
Spania, Rioja (DOCa Rioja)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Aroma preget av mørke bær, krydder og urter over fint integrert fat.
-  Fint utviklet og saftig frukt. Ettersmak med god fasthet og innslag av fat.




**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 2,0 gram/liter  
**Syre:** 5,8 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Tempranillo

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, 18 md. lagring i franske eikefat (225 ltr) med alder på 2 år, deretter flaskemodnet i flere år før salg.



PARTI-VARE

616301 346,50 75 cl **259,90****PATERNINA CONDE DE LOS ANDES GRAN RESERVA 1995**Federico Paternina  
Spania, Rioja (DOCa Rioja)Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp brunrød.
-  Aroma med fint preg av røde og mørke bær og urter over tydelig fat.
-  Saftig og fokusert, preg av mørke og røde bær, urter og fat. Ettersmak med god lengde.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent  
**Sukker:** 1,0 gram/liter  
**Syre:** 5,1 gram/liter  
**Råstoff:** 90 % Tempranillo, 5 % Graciano, 5 % Mazuelo




**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsprosess, gjæret temperaturkontrollert, 48 md. lagring i brukte amerikanske eikefat, etter tapping ble vinen flaskemodnet i flere år før salg.

680301 453,20 75 cl **339,90****ROMAN PALADINO GRAN RESERVA 1995**

Bodegas Marqués del Puerto

Spania, Rioja (DOCa Rioja)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp brunrød.
-  Tiltalende aroma preget av røde bær, tørket frukt og urter over fint integrert fat.
-  Fint utviklet. Balansert preg av røde bær, tørket frukt, urter, krydder og fat.

**Alkohol:** 13,0 volumprosent  
**Sukker:** 1,8 gram/liter  
**Syre:** 6,0 gram/liter  
**Råstoff:** 88 % Tempranillo, 7 % Mazuelo, 5 % Graciano

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjon, 28 md. fatlagring i 50% ny fransk- og 50% ny amerikansk eik, etter tapping ble vinen flaskemodnet i flere år før salg.




PARTI-VARE

5792906 124,00 300 cl **372,00****FLOR DEL MONTEGÓ 2012**

Globus Wine

Spania, Yecla (DO Yecla)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Aroma preget av mørke bær, litt tørket frukt og fat.
-  Rent preg av mørke bær, urter og litt fat, litt rustikk stil.

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

**Metode:** Vinifisert av håndplukkede druer fra mer enn 30 år gamle vinstokker, 48 timers kaldmaserasjon (5 °C), gjæret temperaturkontrollert ved 20-28 °C, etter malolaktisk gjæring ble vinen modnet i ca. 4 md.




ØKO-LO-GISK

805706 125,00 300 cl **375,00****VINA BORGIA 2012**

Bodegas Borsao

Spania, Campo de Borja (DO Campo de Borja)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp blårød.
-  Preg av modne mørke bær og litt sevjé.
-  Bløt og sødmefull, innslag av mørke bær, litt varm ettersmak.

**Alkohol:** 14,0 volumprosent  
**Sukker:** 1,8 gram/liter  
**Syre:** 5,1 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Garnacha

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






654401 195,90 75 cl **146,90****THE RED ADMIRAL CABERNET SAUVIGNON 2009**

A Gabb Family Wine

Sør-Afrika, Stellenbosch (WO Stellenbosch)

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Litt utviklet, preg av mørke bær, innslag av urter, fat og røyk.
-  Preg av mørke bær, litt tørket frukt og urter over fint integrert fat.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 2,2 gram/liter  
**Syre:** 5,8 gram/liter  
**Råstoff:** 90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Shiraz




**Metode:** Håndplukkede druer, tradisjonell vinifikasjonsteknikk i ståltanker, 18 md. modning i franske eikefat.

487806 126,60 300 cl **379,90****MONDAVI WOODBRIDGE CABERNET SAUVIGNON 2012**

Robert Mondavi

USA, California

Fylde  Friskhet  Garvestoffer 

-  Dyp rød.
-  Preg av mørke bær og litt syltet frukt, hint av kokos og grønne urter.
-  Bløt og ren stil, preg av mørke bær og litt vanilje.

**Alkohol:** 13,5 volumprosent  
**Sukker:** 3,2 gram/liter  
**Syre:** 6,4 gram/liter  
**Råstoff:** 76 % Cabernet Sauvignon, 13 % Syrah, 5 % Petite Syrah, 4 % Merlot, 2 % Petit Verdot




**Metode:** Maskinelt høstede druer, gjæret i temperaturkontrollerte ståltanker, modnet i franske og amerikanske eikefat.

5148001 133,20 75 cl **99,90****ROSEMOUNT O 2012**

Rosemount Estate

Australia, South Eastern Australia

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Middels dyp strågul.
-  Ung og aromatisk, preg av blomst og tropisk frukt.
-  Svakt perlende, preg av pære og sitrus.

**Alkohol:** 7,5 volumprosent  
**Sukker:** 65,0 gram/liter  
**Syre:** 6,8 gram/liter  
**Råstoff:** Muscat Gordo

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






677901 406,50 75 cl **304,90****PILLOT CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LES VERGERS 2010**

Fernand &amp; Laurent Pillot

Frankrike, Burgund (AOC Chassagne-Montrachet Premier Cru)

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Middels dyp grønn gul.
-  Fokusert aroma av eple og urter over fat og smør.
-  Sval og saftig, preg av eple og sitrus, fint integrerte fatterer.

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




**Metode:** Håndplukkede druer, gjæret i franske eikefat, 10-12 md. lagring før tapping.

616201 452,50 75 cl **339,40****CORTON ANDRE CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU BLANCHOTS 2010**

Pierre André

Frankrike, Burgund (AOC Chassagne-Montrachet Premier Cru)

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Middels dyp grønn gul.
-  Tiltalende preg av eple og sitrus over fat med smør og nøtt.
-  Saftig og rik, preg av eple, sitrus og fat. Lang ettersmak med noe fasthet.

**Alkohol:** 13,0 volumprosent  
**Sukker:** 1,0 gram/liter  
**Syre:** 4,6 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Chardonnay

**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk.




PARTI-VARE

646301 130,70 75 cl **98,00****SYNERA BLANCO SEMI 2012**

Bodegas 1898

Spania, Catalonia (DO Catalunya)

Fylde  Friskhet  Sødme 

-  Lys strågul.
-  Ren aroma med noe preg av pære, gress og urter.
-  Enkel og umiddelbar, preg av sitrus og litt pære og urter.

**Alkohol:** 11,5 volumprosent  
**Sukker:** 18,0 gram/liter  
**Syre:** 4,7 gram/liter  
**Råstoff:** 80 % Macabeo, 20 % Moscatell

**Metode:** Vinifisert tradisjonelt under temperaturkontroll i ståltanker, ikke fatlagret.





**PARTI-  
VARE**




728401 186,50 75 cl **139,90**

### SCHWEINHARDT LÖHRER BERG RIESLING TROCKEN 2012

Schweinhardt  
Tyskland, Nahe (QbA)

Fylde  Friskhet  Sødme 



-  Lys grønnkul.
-  Aroma preget av grønt eple, hint av sitrus og urter.
-  Saftig og lett undermoden, preg av sitrus og grønt eple, innslag av urter.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent  
**Sukker:** 7,0 gram/liter  
**Syre:** 7,5 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Riesling

**Metode:** Tradisjonell pressing av druene, 60 dagers kaldgjæring i ståltanker, 4 md. tankmodning på bunnfallet før skånsom filtrering og tapping.






644001 200,00 75 cl **150,00**

### KRUGER-RUMPF QUARZIT RIESLING TROCKEN 2012

Weingut Kruger-Rumpf  
Tyskland, Nahe (QbA)

Fylde  Friskhet  Sødme 



-  Lys grønnkul.
-  Aroma preget av grønt eple, sitrus og grønne urter.
-  Ung, saftig og lett undermoden stil, preg av sitrus og eple, hint av blomst.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent  
**Sukker:** 6,0 gram/liter  
**Syre:** 7,3 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Riesling

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






641601 202,50 75 cl **151,90**

### BICKELMAIER OESTRICHER LENCHEN RIESLING SPÄTLESE TROCKEN 2012

Weingut Manfred Bickelmaier  
Tyskland, Rheingau (QmP)

Fylde  Friskhet  Sødme 



-  Lys grønnkul.
-  Aroma med fint preg av sitrus og eple, hint av blomst og fersken.
-  Ung og saftig, preg av eple, sitrus og urt. Mineralpreget ettersmak med god lengde.

**Alkohol:** 11,5 volumprosent  
**Sukker:** 9,1 gram/liter  
**Syre:** 7,7 gram/liter  
**Råstoff:** 100 % Riesling



**Metode:** Vinifisert av håndplukkede og selekterte druer, etter pressing ble mosten gjæret i temperaturkontrollerte ståltanker,

694801 208,00 75 cl 156,00

**WEINREICH BECHTHEIMER RIESLING TROCKEN 2012**

Weinreich

Tyskland, Rheinhessen (QbA)



Fylde  Friskhet  Sødme ØKO-  
LO-  
GISK Middels dyp strågul. Aroma preget av modne frukter, eple, litt blomst og urter. Ung, saftig og moden frukt, preg av eple, sitrus og litt blomst.**Alkohol:** 13,0 volumprosent**Sukker:** 5,0 gram/liter**Syre:** 6,9 gram/liter**Råstoff:** 100 % Riesling**Metode:** Spontangjæret i ståltanker, 3-4 md. modning på bunnfallet.

802701 226,50 75 cl 169,90

**KOEHLER BECHTHEIMER RIESLING 2012**

Dr. Koehler

Tyskland, Rheinhessen (QbA)


Fylde  Friskhet  Sødme ØKO-  
LO-  
GISKPARTI-  
VARE Lys grønn gul. Ung og fint fokusert aroma av eple, sitrus og litt urter. Saftig og preget av moden frukt, eple, sitrus og urter, streif av mineraler.**Alkohol:** 13,0 volumprosent**Sukker:** 3,0 gram/liter**Syre:** 6,8 gram/liter**Råstoff:** 100 % Riesling**Metode:** Spontangjæret i ståltanker, kun naturlig gjær ble benyttet, 20 timers maserasjon, tankmodnet på bunnfallet i ca. 5 md. før tapping.

9908401 233,20 75 cl 174,90

**KÜNSTLER RÜDESHEIMER BISCHOFBERG RSL. TR. ALTE REBEN 2011**

Weingut Künstler

Tyskland, Rheingau (QbA)

Fylde  Friskhet  Sødme PARTI-  
VARE Lys grønn gul. Moden fruktighet preget av fersken, blomst og sitrus, hint av honning. Ung og saftig, preg av moden frukt, eple, sitrus og honning, mineralpreget ettersmak.**Alkohol:** 12,5 volumprosent**Sukker:** 6,0 gram/liter**Syre:** 7,8 gram/liter**Råstoff:** 100 % Riesling**Metode:** Håndplukkede og selekterte druer, tradisjonell gjæringsprosess, 6 md. modning på bunnfallet (80% i store eikefat, 20% i ståltanker).



5219701

186,50

75 cl

**139,90****J. LAURENS LES GRAIMÉNOIS TÊTE DE CUVÉE**

Domaine J. Laurens

Frankrike, Languedoc-Roussillon (AOC Crémant de Limoux)

Fylde Friskhet Sødme



- Middels dyp strågul.
- Tiltalende aroma av eple og sitrus, hint av nøtt, kjeks og mineraler.
- Frisk og kremet, innslag av røde bær og sitrus, hint av mineraler i ettersmaken.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent  
**Sukker:** 8,0 gram/liter  
**Syre:** 5,1 gram/liter  
**Råstoff:** Chardonnay, Pinot Noir, Mauzac, Chenin Blanc

**Metode:** Vinifisert av håndplukkede druer, tradisjonell gjæring av grunnvinen, annengangsgjæring i flasken.



5053401

346,50

75 cl

**259,90****BOIZEL BRUT RÉSERVE**

Boizel

Frankrike, Champagne (AOC Champagne)

Fylde Friskhet Sødme



- Middels dyp strågul.
- Preg av eple, sitrus og nøtt, innslag av brøddeig og mineraler.
- Frisk, sitruspreget og litt utviklet, innslag av mineraler og kjeks.

**Alkohol:** 12,0 volumprosent  
**Sukker:** 8,8 gram/liter  
**Syre:** 5,0 gram/liter  
**Råstoff:** 55 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, 15 % Pinot Meunier

**Metode:** Kun most fra første pressing er benyttet i vinifikasjonen, etter gjæring tilføres ca. 20% vin fra de to foregående årganger, annengangsgjæring og modning i flasken.



3327701

359,90

75 cl

**269,90****PALMER BRUT**

Palmer

Frankrike, Champagne (AOC Champagne)

Fylde Friskhet Sødme



- Middels dyp strågul.
- Preg av sitrus, eple og litt tørket frukt, hint av kjeks.
- Slank og frisk stil, preg av sitrus eple og brøddeig.

**Alkohol:** 12,0 volumprosent  
**Sukker:** 10,8 gram/liter  
**Syre:** 6,5 gram/liter  
**Råstoff:** 45 % Chardonnay, 45 % Pinot Noir, 10 % Pinot Meunier

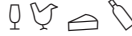
**Metode:** Tradisjonell vinifikasjon med bl.a. annengangsgjæring i flasken, ikke fatlagret, kun flaskemodnet i 36 md. før salg.

9795401 391,90 75 cl **293,90****REMY MASSIN CUVÉE TRADITION BRUT**

Remy Massin et Fils

Frankrike, Champagne (AOC Champagne)

Fylde Friskhet Sødme



- Middels dyp strågul.
- Litt utviklet og sursøt aroma preget av røde bær, sitrus og litt kjeks.
- Frisk og preget av sitrus og røde bær, streif av kjeks.

**Alkohol:** 12,0 volumprosent**Sukker:** 10,2 gram/liter**Syre:** 6,9 gram/liter**Råstoff:** 100 % Pinot Noir**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsprosess med bl.a. annengangsgjæring i flasken.9474601 173,20 75 cl **129,90****SAN VENANZIO FORTUNATO VALDOBBIADENE BRUT**

Terre di San Venanzio Fortunato

Italia, Veneto, (DOCG Valdobbiadene Prosecco Superiore)

Fylde Friskhet Sødme



- Lys strågul.
- Aroma med fint preg av pære, eple og sitrus, hint av kjeks.
- Ren, fruktig og slank stil, preg av sitrus og litt kjeks.

**Alkohol:** 11,5 volumprosent**Sukker:** 10,0 gram/liter**Syre:** 5,3 gram/liter**Råstoff:** 100 % Prosecco**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, gjæret i 8 dager ved 18-20 °C, 3 md. modning på bunnfallet før annengangsgjæring ved 15-17 °C i ståltanker.9871501 266,70 75 cl **200,00****PRETA SPARKLING SEXY**

Vinhos Fitapreta

Portugal

Fylde Friskhet Sødme



- Middels dyp rødrosa.
- Litt utviklet aroma, preg av røde bær, litt syltetøy, sviske og gummi.
- Preg av røde bær og urter, streif av karamell i ettersmaken.

**Alkohol:** 12,5 volumprosent**Sukker:** 4,0 gram/liter**Syre:** 6,0 gram/liter**Råstoff:** 50 % Touriga Nacional, 50 % Castelão**Metode:** Håndplukkede druer, tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen, annengangsgjæring i flasken.






4792001 834,30 70 cl **584,00**

### RATZEPUTZ

C.W. Baland & Langebartels

Tyskland

Bitter

-  Dyp brungyllen. **Alkohol:** 58,0 volumprosent
-  Sval og sammensatt aroma av bårnål, mentol og sitrus. **Råstoff:** Alkohol, urter, ingerfær
-  Krydret bitter med ørlitt sødme og markant pepperpreget ettersmak. God fylde.

**Metode:** Tradisjonell produksjonsprosess.






1570901 614,00 70 cl **429,80**

### EPLEBRENT XTRA

K.G. Puntervold/Agder Brenneri

Norge

Fruktbrennevin

-  Middels dyp gyllen. **Alkohol:** 40,0 volumprosent
-  Sval, eplepreget aroma med innslag av fat og vanilje. **Råstoff:** 100 % epler
-  Ren og fruktig stil, innslag av fat. Middels fyldig.

**Metode:** Destillert av sider fra epler produsert i Agder og Telemark, sideren ble ikke tilsatt sukker under gjæringen, lagret på fransk eikefat i flere år, ikke tilsatt farge, sukker eller treekstrakt.



743701 358,90 100 cl **358,90**

### EXPLORER VODKA

Altia Eesti

Estland

Vodka

-  Vannklar. **Alkohol:** 37,5 volumprosent
-  Ren og nøytral aroma. **Råstoff:** Rug
-  Lett, ren og nøytral.

**Metode:** Destillert i høy styrke i tradisjonell kolonneapparater før redusering med vann til salgstyrke.



680601

999,10

70 cl

699,40

**ADELPHI SELECTION CLYNELISH 1997 15 YO CASK #6520**Adelphi Distillery  
Skottland, HighlandPARTI-  
VARE

Whisky

- 👁 Middels dyp gyllen.
- 👉 Tiltalende preg av lyst malt, sitrus, urter og litt blomst, diskret fat- og røykpreg.
- 👂 Livlig, kompleks og fint balansert, lang ettersmak. Fyldig.

**Alkohol:** 53,0 volumprosent  
**Råstoff:** Maltet bygg, gjær, vann

**Metode:** Tradisjonell dobbeltdestillasjon i pot stills, min. 180 md. fatlagring, ikke kuldefiltrert eller tilsatt farge, tappet i naturlig styrke.

9456001

408,60

70 cl

259,90

**NEGRITA SPICED GOLD**Bardinet  
Frankrike

Øvrig brennevin

- 👁 Middels dyp gyllen.
- 👉 Preg av gule frukter, brent sukker og vanilje.
- 👂 Lett krydret og vaniljepreget. Middels fylde.

**Alkohol:** 35,0 volumprosent  
**Sukker:** 8,0 gram/liter  
**Råstoff:** Melasse, krydder

**Metode:** Gjæret melasse blir destillert til rom, destillatet blir deretter tilsatt krydderuttrekk før fatlagring og tapping.



202002

139,00

50 cl

69,50

**COISBO ASTORIA BLACK STOUT**Coisbo  
DanmarkPARTI-  
VARE

Fylde Friskhet Bitterhet



- 👁 Mørk brunsvart.
- 👉 Tiltalende preg av mørkbrent malt, kaffe og lakris, innslag av tørket frukt.
- 👂 Rik og kremet, preg av mørkt malt, litt røyk, sjokolade og lakris.

**Alkohol:** 7,2 volumprosent  
**Råstoff:** Vann, byggmalt, hvetemalt, humle, gjær

**Metode:** Tradisjonell overgjæret produksjonsprosess, ikke lagret.





PARTI-VARE




664701 126,50 75 cl **94,90**

## I MERLI BIRRA ARTIGIANALE ALE BIONDA

Terre Cortesi Monarco  
Italia, Marche

Fylde  Friskhet  Bitterhet 



-  Middels dyp gyllen.
-  Sval aroma med preg av lyst malt, grønne urter og litt blomst.
-  Kremet og aromatisk, preg av lyst malt, krydder og urter, moderat bitterhet.

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

**Metode:** Overgjæret produksjonsprosess, gjæret i ståltanker i 7 dager ved 22-25 °C, modning i 25 dager før flasketapping med påfølgende annengangsgjæring.






749101 153,20 75 cl **114,90**

## BIRRA PASTURANA FILO FORTE

Birra Pasturana  
Italia, Piemonte

Fylde  Friskhet  Bitterhet 



-  Middels dyp gyllen.
-  Fokusert og sammensatt aroma av lyst malt, blomst og litt sitrus.
-  Kremet, sval og med antydning til sødme. Preg av lyst malt og blomst.

**Alkohol:** 8,0 volumprosent  
**Råstoff:** Vann, malt (Pale Ale, Carapils, Pilsner), humle (N. Brewer, Magnum, Styrian G., East Kent), gjær, sukker

**Metode:** Tradisjonell overgjæret produksjonsprosess.



PARTI-VARE




745901 159,90 75 cl **119,90**

## MAIELLA CLUVIAIE

Birrificio Maiella  
Italia, Abruzzo

Fylde  Friskhet  Bitterhet 






-  Matt, middels dyp gyllen.
-  Sval aroma med fint preg av lyst malt, sitrus, blomst og urter.
-  Fokusert og kremet, preg av lyst malt, sitrus og urter. Moderat bitter ettersmak.

**Alkohol:** 5,2 volumprosent  
**Råstoff:** Vann, hvetemalt, humle, gjær, 2 % Plana-eple

**Metode:** Overgjæret produksjonsprosess, tappet uten filtrering og pastaurisering.




749302 129,70 33 cl **42,80****MIKKELLER BEER HOP BREAKFAST**Mikkeller/Lervig Aktiebryggeri  
NorgeFylde  Friskhet  Bitterhet **PARTI-  
VARE**

-  Mørk brunsvart.
-  Sval aroma med fint preg av mørkt malt, kaffe og urter, hint av blomst.
-  Rik og kremet, preg av mørkt malt, kaffe og sjokolade, humlepreget ettersmak.

**Alkohol:** 7,5 volumprosent  
**Råstoff:** Vann, maltet bygg, havre, humle, gjær, kaffe

**Metode:** Overgjæret produksjonsprosess, gjæret ved ca. 20° C, tilsats av kaffe noen dager før tapping.




745302 125,00 50 cl **62,50****ÆGIR LIR IRISH DRY STOUT**Ægir Bryggeri  
NorgeFylde  Friskhet  Bitterhet **PARTI-  
VARE**

-  Mørk brunsvart.
-  Tiltalende aroma preget av mørkbrent malt, litt honning og kaffe.
-  Kremet og rik, preg av mørkbrent malt, nøtter og kaffe. Lang, humlebitter ettersmak.

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

**Metode:** Tradisjonell overgjæret produksjonsprosess, det er benyttet en irsk gjærstamme i bryggingen samt lav gjæringstemperatur.

745502 136,10 33 cl **44,90****WILLIAMS BROS PROFANITY STOUT**Williams Bros Brewing  
SkottlandFylde  Friskhet  Bitterhet **PARTI-  
VARE**

-  Mørk brunsvart.
-  Aroma med fint preg av mørkt malt, lakris, sjokolade og humle.
-  Kremet og maltpreget, innslag av kaffe, krydder og litt karamell.

**Alkohol:** 7,0 volumprosent  
**Råstoff:** Vann, byggmalt, hvete, havre, humle, gjær

**Metode:** Tradisjonell overgjæret produksjonsprosess.



PARTI-VARE




746102 144,80 33 cl **47,80**

### BREWDOG VOODOO DOLL

BrewDog  
Skottland

Fylde  Friskhet  Bitterhet 



-  Dyp brungyllen.
-  Aroma preget av mellommørkt malt, blomst og urter, hint av karamell.
-  Kremet og fruktig, innslag av urter, litt tørket frukt, humle og blomst.

**Alkohol:** 7,2 volumprosent  
**Råstoff:** Vann, byggmalt, humle, gjær, krydder

**Metode:** Tradisjonell overgjæret produksjonsprosess, 9 dagers gjæring, tankmodnet i 21 dager før filtrering og tapping.



PARTI-VARE



799102 127,30 33 cl **42,00**

### CAP HUNTING HIGH AND LOW

Cap Brewery  
Sverige

Fylde  Friskhet  Bitterhet 



-  Dyp brungyllen.
-  Aroma med preg av mellommørkt malt, urter, kaffe og litt karamell.
-  Kremet, fruktig og nyansert, preg av mellommørkt malt, litt kaffe, urter og karamell.

**Alkohol:** 6,3 volumprosent  
**Råstoff:** Vann, byggmalt, humle, gjær

**Metode:** Tradisjonell overgjæret produksjonsprosess, det er benyttet 6 ulike maltsorter i bryggingen.



PARTI-VARE




779902 148,20 33 cl **48,90**

### CAP BLACK CELEBRATION

Cap Brewery  
Sverige

Fylde  Friskhet  Bitterhet 



-  Tett brunsvart.
-  Sval aroma preget av mørkt malt, humle, kaffe og sjokolade, hint av sitrus og furunål.
-  Rik, kremet og humlepreget, fint innslag av mørkt malt og kaffe.

**Alkohol:** 7,6 volumprosent  
**Råstoff:** Vann, hvetemalt, humle, gjær

**Metode:** Tradisjonell overgjæret produksjonsprosess.

# SÆRSKILT DISTRIBUSJON

Følgende produkter fordeles i et begrenset antall butikker:

	Varenr. 744901 Ch Marquis de Terme 2008	Varenr. 799401 Ch. Talbot 2011	Varenr. 654501 Speri Amarone della Valpolicella Classico 1997	Varenr. 652101 Masi Costasera Amarone Classico 1999	Varenr. 680601 Adephi Selection Clynelish 1997 15 YO cask #6520	Varenr. 696605 Champy Pommard Vieilles Vignes 2010 (magnum)
<b>BUTIKK</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>
Asker - Holmen Senter			2		1	
Askim	3					
Askøy	6	6	6		2	
Bodø - Sentrum			3			
Bryne	6				3	
Brønnøysund	4	4				
Buskerud storsenter	6	6	6		2	
Bærum - Kolsås	12	6			3	
Bø i Telemark			6	6	2	
Drammen - Brøggernes			6	6	2	
Drøbak			3			
Fauske			3			
Flisa	12	6	6	6	2	
Fredrikstad - Torvbyen			3		1	
Fredrikstad - Østsiden		6	3		2	
Gol		6	3		2	
Grimstad			6			
Hammerfest		6	3	6		
Horten	18	18	6	6	3	
Jessheim			6			
Knarvik	12	6	3		2	
Kolbotn	18	12	6	6	2	

	Varenr. 744901 Ch Marquis de Terme 2008	Varenr. 799401 Ch. Talbot 2011	Varenr. 654501 Speri Amarone della Valpolicella Classico 1997	Varenr. 652101 Masi Costasera Amarone Classico 1999	Varenr. 680601 Adephi Selection Clynelish 1997 15 YO cask #6520	Varenr. 696605 Champy Pommard Vieilles Vignes 2010 (magnum)
<b>BUTIKK</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>
Kristiansand - Sørlands- senteret					2	
Leknes	2	2	6	6	2	
Levanger					2	
Liertoppen	6	6	6	6	2	
Lillehammer			6	6	2	
Molde			6	6	3	1
Mosjøen	6	6	6	6	2	
Moss	6		6	6	2	
Notodden				6		
Oslo - Alna			3			
Oslo - Briskeby					3	
Oslo - Oslo S					2	
Oslo - Rosenkrantzgate	12	6	3		2	
Oslo - Storo			6			
Oslo - Stovner			6	6	2	
Oslo - Theresesgate					1	1
Oslo - Ullevål			6	6		
Oslo - Økern	12	12				
Porsgrunn			3			
Rakkestad					2	
Randaberg			3			
Re			6		2	
Rjukan			3		2	
Rognan	4	4	6	6	2	



	Varenr. 744901 Ch Marquis de Terme 2008	Varenr. 799401 Ch. Talbot 2011	Varenr. 654501 Speri Amarone della Valpolicella Classico 1997	Varenr. 652101 Masi Costasera Amarone Classico 1999	Varenr. 680601 Adelphi Selection Clynelish 1997 IS YO cask #6520	Varenr. 696605 Champy Pommard Vieilles Vignes 2010 (magnum)
<b>BUTIKK</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>	<b>ANTALL FLASKER</b>
Røros			6	6		
Sandnes - Sentrum			3		2	
Seljord			6	6		
Skien			3		1	
Sola						
Stavanger - Madla			3		1	
Stavanger - Straensente- ret			3		2	
Stavanger - Verkgata			6	6	2	
Stokmarknes		18	6	6		
Strømmen			6		2	
Sunnalsøra			3		2	
Sykkylven			6	6		
Sørumsand			3			
Tromsdalen	12		3		2	
Tromsø - Sentrum			6	6	2	
Trondheim - Byhaven	18	18	6	6	3	1
Trondheim - Lade			6	3	2	
Tønsberg			6	6		
Vestby			6	6	3	
Vinstra	2	2	6	6		
Voss			6	6	2	
Ytre Enebakk						
Ørnes			6	6	2	

# 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 fi sk med rødt eller mørkt fi skekjøtt 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 fylldig 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 fylldig rødvin, gjerne med mye garvestoff.

---

## **LAM OG SAU**

Har aromatisk og fylldig smak. Benytt fylldige 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 fylldig rødvin til de kraftigste rettene. Til magre retter fungerer både lett rødvin og fylldig hvitvin.

---

## **SMÅVILT OG FUGL**

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

---

## **STORVILT**

Reinsdyr, elg, hjort, og rådyr varierer i smaksintensitet. Reinsdyr og hjort smaker kraftigst. Benytt fylldig 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 hølvttørre 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 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? 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:** Smaksintrykket 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 kjennetegner som oftest kvalitet, særlig dersom sammenstillingen 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 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 druen 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 og 5: Marie Steffens, side 2: Halvor Bing Lorentzen,  
side 31: Moment Fotografi

Opplag: 30 000

Design: Teft Design

Trykk: SLA 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](http://www.fsc.org)  
© 1996 Forest Stewardship Council







# *Hvordan er* DAGSFORMEN?

ER DU KLAR OVER HVOR MYE  
DAGSFORMEN STYRER KROPPENS REAKSJON  
PÅ ALKOHOL? ER DU VELDIG SLITEN,  
SPESIELT TRØTT, DRIKKER PÅ TOM MAGE  
ELLER GÅR GJENNOM EN VANSKELIG  
PERIODE, KAN DU REAGERE STERKERE  
PÅ ALKOHOL ENN ELLERS.  
HA DETTE I BAKHODET, SÅ SLIPPER DU  
UBEHAGELIGE OVERRASKELSER.

→ VINMONOPOLET ←

