Women & Wine

HØSTENS STORE VINOPPLEVELSE

program/informasjon

Welkommen

Vi i Solera ønsker velkommen til
vår andre Women & Wine
– en flott oppfølger til vårens suksessfulle smaking.

Som sist er denne smakingen kun for dere damer. Nyheten er at vi denne gangen har «Hunks behind the table». Vi har invitert mannlige vinprodusenter til å varte oss opp!

Produsenter fra fjern og nær presenterer deilige viner til peiskosen og viltmiddager, og ikke minst bobler som kan lyse opp en mørk høstkveld.

Dere legger opp deres egen «smakerute», og produsentene, som gleder seg til å møte dere, svarer villig på alt av spørsmål.

Vi anbefaler at dere begynner med musserende og hvitvin i Lille Festsal og beveger dere videre til rødvin.

Husk – behold glasset!

Bernadottesalen Seminar

S1 kl. 16.30 – kl. 17.00 Veneto Amarone og Ripasso

S2 kl. 17.30 – kl. 18.00 Bill Hardy fresh from Australia

S3 kl. 18.30 – kl. 19.00 Domdechant Werner – Riesling fra Rheingau

S4 kl. 19.30 – kl. 20.00 Dopff & Irion Klassikere fra Alsace

Seminar

S1

16.30 – 17.00

Amarone og Ripasso

Ripasso, Passito, Recioto og sånt

Hvordan brukes tørkede druer i Veneto vinene? Her vil du lære mer om Passito teknikken og hvordan de tørkede druene brukes til å produsere himmelske og kraftige Amaroner, den noe mer beskjedne Ripasso, og søte Recioto.

S2

17.30 – 18.00

Fresh from Australia

Bill Hardy - En fantastisk historie

Bill Hardy forteller om vinhusets historie, australske druer og Hardys portefølje av viner.

Seminar

S3

18.30 – 19.00

Riesling fra Rheingau

Lær nye bruksområder på druen Riesling fra Domdechant Werner

Domdechant Werner (Rheingau) ble etablert i 1780 og har laget vin på druen Riesling i hele 7 generasjoner. På dette seminaret vil fokus være Riesling og mat i kombinasjon. Dette tror vi kan bli en skikkelig øyeåpner.

S4

19.30 – 20.00

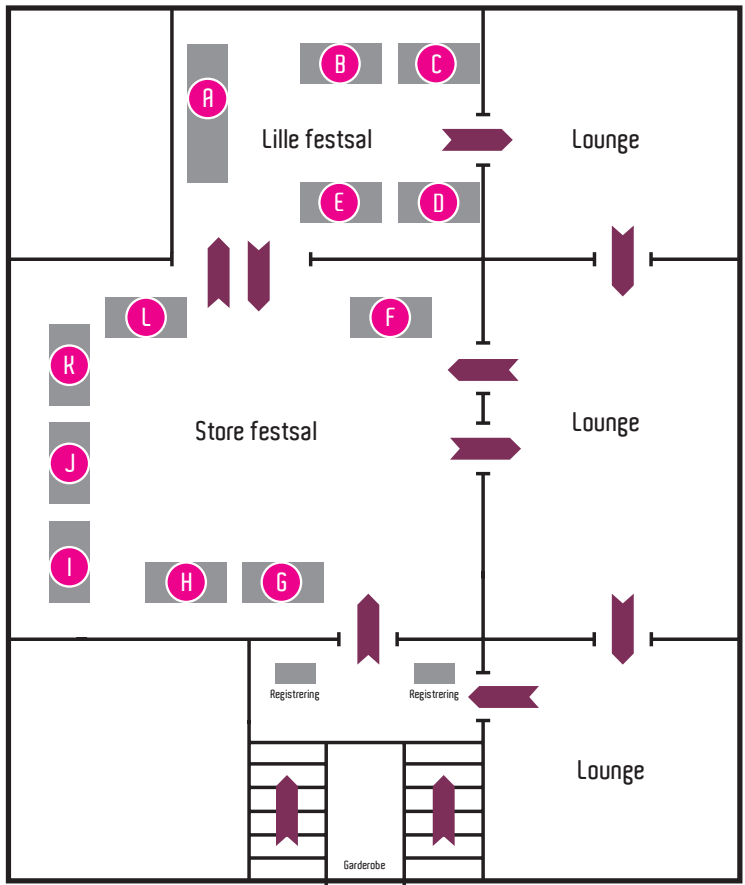
Klassikere fra Alsace

Dopff & Irion

Frédéric Reynaud – Adm. Direktør hos Dopff & Irion vil fortelle om de klassiske vinene i Alsace og hvorfor «Alsace + Riesling = sant»

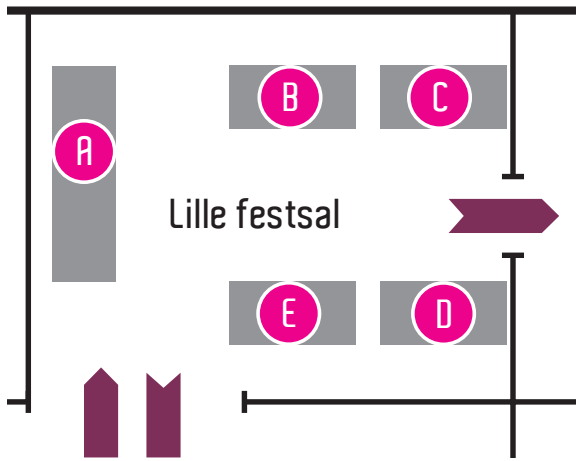
2. etg

Dere legger opp deres egen «smakerute».
Vi anbefaler at dere begynner med Musserende og hvitvin
og beveger dere videre til rødvin.



Seminar i Bernadottesalen – 1. etg

Lille festsal



A Lanson Frankrike *side 10*

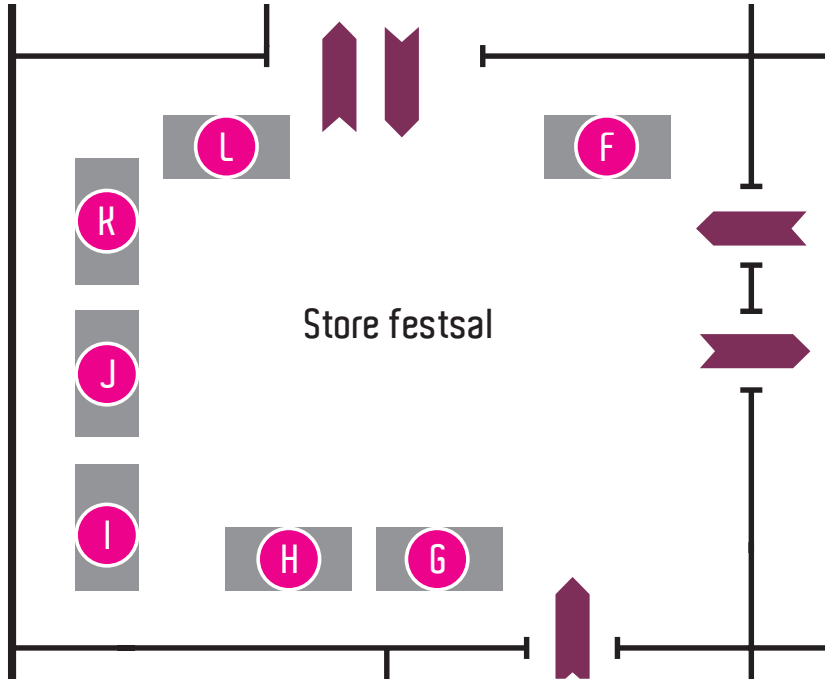
B Villa Conchi Spania *side 16*

C Rabl Østerike *side 19*

D Domdechant Werner Portugal *side 26*

E Dopff & Iron Frankrike *side 31*

Store festsal



F Veneto – Amarone og Ripasso Italia *side 40*

G Amalaya / Colomé Spania *side 50*

H Sogrape Portugal *side 54*

I Hardys Australia *side 62*

J Fonseca Portugal *side 75*

K Vinnico Spania *side 86*

L Winehouse *side 95*

Lille festsal

Green Village

"In wine one beholds the heart of another"

bord A

Lanson Frankrike

Lanson ble grunnlagt i 1760 av François Delamotte, som var en magistrat i Reims, og er i dag et av de eldste champagnehusene i Reims. Nicolas-Louis Delamotte, sønnen til François og Ridder av Malta-ordenen, overtok i 1798 og besluttet å bruke malteserkorset som firmamerke. Etter å ha inngått kompaniskap med Jean-Baptiste Lanson i 1828, ga de selskapet navnet Lanson et Cie. Etter bortgangen til Nicolas-Louis Delamottes kone ble Lanson Père & Fils, som betyr far og sønner, tatt i bruk. Etter hvert ble også Lanson utnevnt som hoffleverandør til Kongen av Spania, Kongen av Sverige og det engelske hoff. I 2006 endret de navnet til Lanson International, og i 2010 ble 250-årsjubiléet feiret. Den profilerte hovedeieren i dag heter Philippe Baijot og den berømte kjellermesteren, Jean-Paul Gandon, har arbeidet for Lanson i 40 år.

Lanson er kjent for sin friske og syrerike stil som kommer av at man ikke bruker malolaktisk gjæring. Denne prosessen kalles ofte kun «malo», og er omdannelse av eplesyre (malisk syre) til melkesyre (laktisk syre). Skikken med å runde av syren i champagne ble populær hos de fleste andre hus så sent som på 1970-tallet og gjorde vinen mer kommersiell og tilgjengelig for folket, men litt av særpreget gikk tapt. Mange champagne-hus går nå tilbake til ikke å bruke malolaktisk gjæring og verdens fremste vineksperter sier at dette er den nye trenden. Den kjente champagne-journalisten og forfatteren Tom Stevenson har skrevet «Non-malolactic is the style of the future».

Lansons champagnestil kan kalles kulinarisk, dette er champagne som er utmerket sammen med mat. Prøv den til alt av fisk- og skalldyr og gjerne til sushi! Festsesongen nærmer seg også med stormskritt, og champagne passer veldig godt til det meste av julematen!

STENBERG & BLOM

Lanson White Label

Frankrike / Champagne

Lanson White Label er den første champagnen spesielt designet for å eksperimentere med smaker!
Den er en ny måte å drikke champagne på, en ny opplevelse!
Nyt Lanson White Label på din egen måte, aromatisert med for eksempel et mynteblad, et bringebær, et jordbær, et blåbær, appelsin eller lime. Den naturlige ingrediensen du velger vil sette sitt eget preg på champagnen.

Type	Champagne
Produsent	Lanson International Diffusion
Druetyper	38% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon med annengangs gjæring på flasken.
Lagring	White Label modnes 3 år i Lansons kjellere.
Analyse	Sukker: 28,0 g/l Syre: 8,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Strågul på farve med livlige små bobler. Aromaer av hvite blomster og pære, og et lett mineralsk preg. Anslaget er mykt og delikat. Smaker av blomster og hvit frukt. Mineralsk og frisk avslutning i kjent Lanson-stil.
Serveringstemperatur	4-6° C
Passer til	Nyt den som en aperitiff eller isteden for en cocktail.
Webside	www.lanson.fr

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	885701		kr. 379,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6			

STENBERG & BLOM

Lanson Black Label Brut

Frankrike / Champagne

Chardonnay gir champagnen finesse og eleganse, Pinot Meunier gir en fruktig bouquet og Pinot Noir gir kropp og holdbarhet. Black Label er en blanding av viner fra 50-60 vinmarke, og en "non vintage" er i grunn ikke en champagne uten årgang, men snarerer en "multi vintage" siden flere årganger benyttes av kjellermesteren Jean-Paul Gandon.

Type	Champagne
Produsent	Lanson International Diffusion
Druetyper	50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Lagring	Black Label modner minimum 3 år på flaske i Lansons kjellere før den sendes ut på markedet.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 8-9 g/l Syre: 6,3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Strågul. Behagelige aromaer av modne epler, sitrus og toast. Frisk, fruktig og fyldig champagne med lang ettersmak. Tørr.
Serveringstemperatur	7-9° C
Passer til	Som aperitiff, til fisk, skalldyr, sushi, lyst kjøtt og koldtbord.
Webside	www.lanson.fr

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	89101	706390 Asko: Lagervare	kr. 349,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Kategori 5	100483 Status: Lagervare	

PD
Terning 6

HA

oa.no

Wine Enthusiast
89 poeng.

Wine Spectator

STENBERG & BLOM

Lanson Rose Label Brut Rosé

Frankrike / Champagne

Druene er hentet fra mellom 40-50 forskjellige vinmarker, hvorav 30-35% er Reserva-viner.

Type	Champagne
Produsent	Lanson International Diffusion
Druetyper	53% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Vinifikasjon	Disse gjennomgår separat vinifikasjon før blanding. Deretter tilsettes en liten andel Pinot Noir rødvin for å få fargen.
Lagring	Modnes minimum 3 år på flaske i Lansons kjellere.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 8 g/l Syre: 6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Ren lakserosa farge. Aromatisk duft av blomster og rød frukt. En frisk, harmonisk og meget velbalansert champagne.
Serveringstemperatur	6-9° C
Passer til	Som aperitiff, til fisk og skalldyr, hummer spesielt.
Webside	www.lanson.fr

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	640701	233650 Asko: Lagervare	kr. 389,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Kategori 6	111615 Status: Lagervare	

adressa

88 poeng

Terning 6

90 poeng

STENBERG & BLOM

Lanson Gold Label Brut Vintage

Frankrike / Champagne

Druene kommer utelukkende fra Grand cru-landsbyene Cramant, Aÿ, Louvois, Le-Mesnils-sur-Oger, Verzy og Verzenay. Druene er dyrket i leire-kalk jordsmonn med perfekt drenering. Gold Label er alltid lagret minimum 5 år på flaske før lansering og får dermed elegante bobler og stor smaksrikdom. I tråd med Lanson sin filosofi, så har denne vinen ikke gjennomgått malolaktisk gjæring.

Type	Champagne
Klassifikasjon	AOC
Produsent	Lanson International Diffusion
Årgang	2002
Druetyper	53% Pinot Noir, 47% Chardonnay
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon med annengangs gjæring på flasken. Lanson-stilen er champagne med flott, frisk syre-struktur siden de er et av ganske få hus som ikke bruker malolaktisk gjæring. Dette gir en meget frisk stil og ekstra lagringsdyktig champagne.
Lagring	Gold Label har modnet mer enn 8 år i Lansons kjellere før lansering.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 8 g/l Syre: 7,4 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 15 - 20 år
Karakteristikk	Gyllen gul farge. Komplekse aromaer av friske og bakte epler, sitrusblomster og akasiahonning. Tydelig autolysekarakter, velbalansert og lang og forfriskende ettersmak.
Serveringstemperatur	7-10° C
Passer til	Som aperitiff, til lyst kjøtt, fisk og skalldyr og oster som Comté, Gruyère og moden Brie.
Webside	www.lanson.fr

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	4260901	727909	kr. 445,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Kategori 6	116790 Status: Skaffevare	

iCrotiso.no
Aftenpoten
BA
btno
Rikere og rundere enn forrige årgang. Kraft og intensitet, godt lagret preg og fin mineralkarakter.
DagensNæringsliv
adressa
Wine Spectator

STENBERG & BLOM

Lanson Extra Age Brut

Frankrike / Champagne

Lanson Extra Age er laget på 60% Pinot Noir og 40 % Chardonnay. Druene kommer fra grand cru landsbyene Chouilly, Cramant, Avize, Oger og Le Mesnil sur Oger i Cote de Blancs, samt Verzenay, Verzy og Bouzy. Reserve-vinene er fra de svært gode årgangene 2000, 2002 og 2004. Vinen har ikke hatt kontakt med eik, og har i kjent Lanson-stil ikke gjennomgått malolaktisk gjæring.

Type	Champagne
Klassifikasjon	AOC Champagne
Produsent	Lanson International Diffusion
Druetyper	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon med skånsom pressing. Kun ståltanker benyttet i vinifikasjonen, og vinen har ikke gjennomgått malolaktisk gjæring.
Lagring	Lang kontakt med bunnfall, minimum 5 år.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 8 g/l Syre: 5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Strågul farge og fine, små bobler i glasset. Typeriktig nese av bakverk, epler og fiken. Fyldig i munnen med fin mousse og god konsentrasjon gjennom smakskurven. Kompleks munnfølelse med god, frisk lengde.
Serveringstemperatur	10° C
Passer til	Aperitif, fisk, skalldyr, hvitt kjøtt
Webside	www.lanson.fr

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	5256601	2208858	kr. 549,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	128563 Status: Skaffevare	

93 poeng

Terning 6

Bronze Medal

bord B

Bodegas Villa Conchi Spania – D.O. Cava

Helt siden 1993 har Javier Ruiz de Galarreta vært overbevist om at Spanske kvalitetsviner hadde et stort potensial på eksport markedet. Derfor startet han et eksportfirma for høykvalitets viner fra Rioja Alavesa regionen og andre ledende spanske vinregioner. Han har nøye valgt ut bodegaer som har klart å kombinere den strenge kontrollen av bærekraftig produksjon, moderne vinifikasjonsteknikker og et attraktivt ytre. Suksessen har ikke latt vente på seg og Javier Galarreta er i dag anerkjent som en av drivkreftene bak den nye generasjonen av moderne kvalitetsvin i Spania.

Javier ville skape en «annerledes» Cava. I flere år har han jaktet på den rette produsenten som kan tilby en elegant og frisk musserende. I hjertet av Penedès fant han endelig de rette vinmarkene og kvaliteten han var på jakt etter. Den høytliggende plasseringen av vinrankene gir en utsøkt syrefriskhet til Macabeo, Xarel.lo, og Parellada druene i Cavaen. Dette kombinert med litt Chardonnay gjør at Villa Conchi Brut har en naturlig renhet, friskhet, eleganse og finesse over seg.

Under Javier's søken etter den perfekte Cava, døde hans mor «Conchi» i Juli 2010 og fikk aldri smakt og nytt sin sønns siste vinning. Villa Conchi er derfor ikke bare en moderne, elegant Cava som viser hva Spania duger til; men det er også en hyllest til en kvinne som alltid var en kilde til inspirasjon for eleganse og distinksjon.

STENBERG & BLOM

Villa Conchi Cava Brut Selección

Spania / Cava

Vingårdene ligger nokså høyt noe som gir en behagelig syre i druene. Den lille andelen Chardonnay gir vinen renhet, friskhet, eleganse og finesse.
Vinen er en hyllest til Javier Galarretas mor som var en stor inspirasjonskilde når det gjelder eleganse og det å skille seg ut.

Type	Musserende
Klassifikasjon	D.O.
Produsent	Villa Conchi
Druetyper	30% Xarel.lo, 30% Parellada, 30% Macabeo, 10% Chardonnay
Vinifikasjon	Druene høstes om natten. Hver druesort gjæres separat før blending. Tradisjonell metode hvor andregangs gjæring foregår på flasken. Ligger på bunnfallet minst 12 måneder.
Lagring	12 måneder lagring i flaske før lansering. Methode Traditional med en dosage av 10g/l sukker.
Analyse	Alkohol: 11,5 % Sukker: 14 g/l Syre: 7,6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Klar gulgrønn farge med elegante bobler. Fruktig aroma med hint av ristet brød. Behagelig, fruktig og rund med lang og elegant finish.
Serveringstemperatur	10-12° C
Passer til	Aperitiff, til salater, risretter og lettere sjømat.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	506801	2833010	kr. 114,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

PD
Terning 5

STENBERG & BLOM

Villa Conchi Cava Rosé

Spania / Cava

Villa Conchis cavaer har en friskere stil enn vanlig, dette til tross for Middelhavsklimaet. Vingårdene ligger høyt og drar dermed nytte av kjølige netter som bidrar til friskheten, mens varme og solfylte dager sikrer at Trepat-druen modnes uten grønne toner. Trepat er en tradisjonell drue som trives i nordøst-Spania, og som først og fremst brukes til roséviner. De håndplukkede druene høstes om natten og transporteres deretter omgående til vinkjelleren slik at de beholder friskheten.

Type	Musserende
Klassifikasjon	DO
Produsent	Villa Conchi
Druetyper	100 % Trepat
Vinifikasjon	Forsiktig pressing for å unngå for mye skallkontakt og tanniner. Annengangs gjæring på flaske ved 15-17°C i minimum 12 måneder.
Lagring	12 måneders lagring i flaske før lansering. Methode Traditional med en dosage av 10 g/l sukker.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 10 g/l Syre: 5,40 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Lys rosa farge med fin mousse og delikat struktur. Dufter av moreller og jordbær. Frisk syre og lett sødmefull frukt kombinert med en god fylde og tørr finish.
Serveringstemperatur	10-12° C
Passer til	Aperitiff, reker, fisk og grønnsaker.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	506901	2833002 Asko: Lagervare	kr. 114,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

oa.no

bord C

Weingut Rabl Østerike

Weingut Rabl holder til øverst i den pittoreske landsbyen Langenlois i Kamptal omtrent en time å kjøre fra Wien. Vinhuset er vinner av det prestisjetunge White Wine Trophy fra Decanter og kåret til Årets vinprodusent av Alt om Vin i Sverige i 2009. Familien har dyrket vindruer siden 1750. Gjennom generasjoner har Rabl-slekten utforsket det unike mikroklimaet og det spesielle, mineralrike jordsmonnet som så tydelig gjenspeiler seg i vinene. Rudolf sr. (f. 1946) tok i 1975 over eiendommen fra sine svigerforeldre. Etter diverse utvidelser er den nå på 75 hektar. Det er Rudolf jr. (f. 1968) som har hovedansvar for vinene, mens senior jobber mest ute i vinmarkene. Weingut Rabl er biodynamisk og økologisk i tankegangen, og regner med å være sertifisert om ikke så lenge.

6 viner er å få på Vinmonopolet pr i dag; Grüner Veltliner er Østerrikes egen signatur-hvitvinsdrue og flasken er basislisteført, mens den praktiske 1 ½-liters bag-in-boksen kan bestilles fra Bestillingslisten. Rudi lager også en deilig Riesling som forøvrig ble valgt ut til Nobelmiddagen i 2011. Zweigelt Rosé kan også bestilles, liksom nylanseringen Blauer Zweigelt Haide som er en bløt og fruktig vin som passer til mye og er utmerket til torsk. Zweigelt er også en drue som Østerrike er alene om, den er en krysning av Blaufränkisch og St. Laurent som professor Fritz Zweigelt skapte i 1920.

RABL

Rudi Rabl lager også vin til å avslutte måltidet med, og i Norge finnes hans nydelige Riesling Trockenbeerenauslese, eller TBA, som det ofte forkortes. Det er altså mulig å servere Rudis viner gjennom et helt måltid.
Prost, som de sier i Østerrike!

STENBERG & BLOM

Rabl Grüner Veltliner Langenlois

Østerrike / Kamptal

Denne vinen ble servert under Fredsprismiddagen på Grand Hotel i Oslo i desember 2010.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	DAC
Produsent	Weingut Rabl
Årgang	2012
Druetyper	100% Grüner Veltliner
Vinifikasjon	Gjæret ved kjølig temperatur på ståltank - kun naturlig gjær.
Lagring	Ingen fatlagring, men 2 måneders modning på flaske.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 2,6 g/l Syre: 6,0 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Strågul farge med grønn kant. Frisk og fruktig aroma med mineralsk karakter samt elementer av gule epler og krydder. Delikat og velbalansert vin med flott struktur og god lengde.
Serveringstemperatur	8-10 °C
Passer til	Som aperitiff, til skalldyr, fisk og lyst kjøtt.
Webside	www.weingut-rabl.at

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	8044301	2099604	kr. 129,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Kategori 5	127182 Status: Lagervare	

**** vinforum

Frisk og druetypisk grüner med innslag av epler, pære, fersken og et streif av sitrus og urter på duft. Middels fyldig og lett syrlig vin med god konsentrasjon og preg av epler og pære også i finish.

PD

Terning 5

STENBERG & BLOM

Rabl Grüner Veltliner BiB

Østerrike / Niederösterreich

Grüner Veltliner er Østerrikes egen signaturdrue som gir fruktig og ofte litt gressaktig vin med et hint av hvit pepper.

Type	Hvitvin
Produsent	Weingut Rabl
Årgang	2012
Druetyper	100% Grüner Veltliner
Vinifikasjon	Gjæret ved kjølig temperatur på ståltank. Kun naturlig gjær.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 2,6 g/l Syre: 6,0 g/l
Holdbarhet	Konsumklar.
Karakteristikk	Strågul farge med grønn kant. Frisk og fruktig aroma med mineralsk karakter samt elementer av gule epler og krydder. Delikat og velbalansert med flott struktur og god lengde.
Serveringstemperatur	8-10° C
Passer til	Som aperitiff, til skalldyr, fisk og lyst kjøtt.
Webside	www.weingut-rabl.at

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
1,5 L	9805606	2637395	kr. 229,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

STENBERG & BLOM

Rabl Riesling

Østerrike / Niederösterreich

Disse Riesling-druene vokser i steinete jordsmonn. Klimaet her byr på varme dager og kalde netter.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	DAC
Produsent	Weingut Rabl
Årgang	2012
Druetyper	100% Riesling
Vinifikasjon	Temperaturkontrollert gjæring på ståltanker med kun naturlig gjær, deretter oppbevaring også kun på ståltanker for å bevare vinen frisk og fruktig.
Lagring	Ingen fatlagring.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 4,0 g/l Syre: 6,8 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Strågul farge. Friske og florale aromaer på duft. Frisk, fruktig og mineralsk i stilen med smaker av fersken og aprikoser. Lang og frisk ettersmak.
Serveringstemperatur	8-10 °C
Passer til	Det meste av fisk og skalldyr, hvitt kjøtt og asiatisk mat som sushi og retter som er litt sterkt krydret med for eksempel chili.
Webside	www.weingut-rabl.at

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9197801	2350767	kr. 129,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	129147 Status: Lagervare	

***** vinforum

adressa

STENBERG & BLOM

Rabl Zweigelt Rosé

Østerrike / Kamptal

Klimaet byr på varme dager og kalde netter. Druene vokser i steinete og leirrikt jordsmonn. Druen Blauer Zweigelt er en krysning av Blaufränkisch og St. Laurent, og det var professor Fritz Zweigelt som skapte denne nye druen i 1920.
Zweigelt, som også kalles Blauer Zweigelt, er kjent for å gi bløte og fruktige viner med aromaer av kirsebær og et lett krydderpreg.

Type	Rosévin
Produsent	Weingut Rabl
Årgang	2012
Druetyper	100% Blauer Zweigelt
Vinifikasjon	Temperaturkontrollert gjæring på ståltanker hvor skallet og steinene har vært med kun kort tid for å gi farge til vinen. Kun naturlig gjær er blitt brukt.
Lagring	Ingen fatlagring.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 2,5 g/l Syre: 6,4 g/l
Holdbarhet	Bør ikke lagres.
Karakteristikk	Klar og pen kobberrosa farge. Frisk og fruktig med aromaer av jordbær og kirsebær. Tørr, frisk og fruktig i stilen.
Serveringstemperatur	8-10° C
Passer til	Aperitif og terrassevin, til fisk og sjømat, salater og hvitt kjøtt. Den perfekte sommervin!
Webside	www.weingut-rabl.at

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9186801	2350742	kr. 129,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	129149 Status: Skaffevare	

PD
Terning 5

oa.no

btno
Frisk, fruktig duft med preg av jordbær, kirsebær og litt krydder. Slank smak, tørr og med bra lengde.

STENBERG & BLOM

Rabl Blauer Zweigelt Haide

Østerrike / Niederösterreich

Klimaet byr på varme dager og kalde netter. Druene vokser i steinete og leirrikt jordsmonn. Druen Blauer Zweigelt er en krysning av Blaufränkisch og St. Laurent, og det var professor Fritz Zweigelt som skapte denne nye druen i 1920.
Zweigelt, som også kalles Blauer Zweigelt, er kjent for å gi bløte og fruktige viner med aromaer av kirsebær og et lett krydderpreg.
Navnet «Haide» er en såkalt «Grosslage» som indikerer at druene kommer fra samme område og samme jordsmonn, men ikke én enkelt vinmark.

Type	Rødvin
Produsent	Weingut Rabl
Årgang	2011
Druetyper	100% Blauer Zweigelt
Vinifikasjon	Temperaturkontrollert gjæring i 7 dager, så modnes vinen i ståltanker for å bevare sin friske og fruktige stil.
Lagring	Ingen lagring på eik.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 2,3 g/l Syre: 5,1 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Klart rubinrød. Aromaer av kirsebær og andre røde bær. Fruktig og saftig i munnen med smak av kirsebær. Elegant i stilen med bløte tanniner.
Serveringstemperatur	16° C
Passer til	Lettere kjøttretter, kylling og fisk - den perfekte torskevinen!
Webside	www.weingut-rabl.at

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	700501	2899698	kr. 139,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

STENBERG & BLOM

Rabl Riesling Trockenbeerensauslese

Østerrike / Kamptal

Type	Dessertvin
Produsent	Weingut Rabl
Årgang	2007
Druetyper	100% Riesling
Vinifikasjon	Druene høstes med botrytis og gjennomgår en naturlig gjæringsprosess.
Lagring	24 måneder på 500-liters eikefat fra Ungarn.
Analyse	Alkohol: 10,5 % Sukker: 205,8 g/l Syre: 8,2 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 20 - 30 år
Karakteristikk	Fyldig med duft av blomster, honning og bakte epler. Rik og velbalansert med markant mineralitet, god syre og kompleks ettersmak.
Serveringstemperatur	9-11° C
Passer til	Søte kaker, desserter og ost.
Webside	www.weingut-rabl.at

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,37 L	9308802	2426575	kr. 249,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	131177 Status: Skaffevare	

adressa
Dagens Næringsliv
Mye vin for pengene
fvn.no

bord D

Domdechant Werner Tyskland

Faren til Dr. Franz Werner, - den velkjente Domdechant (domprosten) i Mainz katedralen, - kjøpte i 1780 vingården Hochheim fra Greven av York. Domdechant Werner får æren av å ha reddet katedralen fra å bli revet under den franske revolusjonen og han var også ansvarlig for restaureringen. I dag er det 8. generasjon som styrer vinhuset. Den vakre eiendommen med sin klassiske herregård og sine buede kjellere er vel verdt et besøk. Domdechant eier i alt 12,5 ha vinmarker, de fleste beplantet med Riesling. Vinmarkene vender mot sør, ligger i slake skråninger og har mineralrikt jordsmonn.

Domdechant Werner

Domdechant Werner Hochheimer Riesling Classic

Tyskland / Rheingau

Type	Hvitvin
Produsent	Domdechant Werner'sches Weingut
Årgang	2012
Druetyper	100% Riesling
Vinifikasjon	Gjæret ved lav temperatur, ikke fatlagret
Lagring	Drikkeklar nå, men kan også lagres.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 13,00 g/l Syre: 8,00 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Middels dyp strågul. Tiltalende bouquet, svakt sursøt aroma av epler, sitrus og blomst, hint av honning. Ren og frisk smak. Ettersmak med innslag av mineraler.
Passer til	Utmerket til fisk, skalldyr og hvit kjøtt.
Webside	www.domdechantwerner.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	2041101		kr. 139,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Kategori 4		

Domdechant Werner Hochheimer Riesling Feinherb

Tyskland / Rheingau

Type	Hvitvin
Produsent	Domdechant Werner'sches Weingut
Årgang	2008
Druetyper	1005 Riesling
Analyse	Alkohol: 11,5 % Sukker: 19,00 g/l Syre: 6,90 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Strågul farge. Tiltalende bouquet, stikkelsbær og flint med isslag av blomster. Konsentrert og balansert smak.
Passer til	Utmerket til lyst kjøtt og storfe. Passer også godt til kaker.
Webside	www.domdechantwerner.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9789701		kr. 119,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

Domdechant Werner Hoch. Kirchenstück Spätlese Trocken

Tyskland / Rheingau

Type	Hvitvin
Produsent	Domdechant Werner'sches Weingut
Årgang	2008
Druetyper	100% Riesling
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 8,90 g/l Syre: 7,7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Kompleks duft av epler, lime og mineraler. Frisk munnfølelse og med intens smak av grønne epler, mineraler og fersken.
Passer til	Som aperitiff, med skalldyr eller fisk.
Webside	www.domdechantwerner.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	4985301		kr. 259,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

eurowine
wine and spirits

Domdechant Werner Hochheimer Kirchenstück Riesl. Auslese

Tyskland / Rheingau

Type	Dessertvin
Produsent	Domdechant Werner'sches Weingut
Årgang	2006
Druetyper	100% Riesling
Analyse	Alkohol: 7,5 % Sukker: 79,00 g/l Syre: 6,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Serveringstemperatur	10 - 12 C.
Passer til	Nydelig alene, til frukt- og bær dessert, kaker og kraftige modne oster.
Webside	www.domdechantwerner.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	4985201		kr. 184,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

bord E

Doppf & Irion Frankrike

Med Voges-fjellene og resten av Frankrike i vest, og Rhinen og Tyskland i øst, er Alsace på mange måter et eget mini-rike som har fått med seg litt fra begge sine naboer. Området har byttet nasjonalitet ikke mindre enn fire ganger i løpet av noen få århundrer, men har vært fransk siden andre verdenskrig. Selv om vinene nå fremstår som mer franske enn tyske, er det mange elementer av den tyske historien som fortsatt henger ved, som for eksempel fasongen på flaskene og druesortene som dyrkes. Vinene er i hovedsak hvite, og jordsmonnet er et lappeteppe av alt fra sand, kisel, mergel, granitt og leire, til kalk.

Områdets vinlov tillater hele ni druesorter, så man skulle tro at det var vanskelig å få oversikt og å bli kjent med Alsace-viner. Men slik er det ikke. Til forskjell fra resten av Frankrike og Tyskland, bruker Alsace druenavn på etikettene, og av de ni druesortene er det for det meste sju som benyttes. Det går primært i Riesling, Gewurztraminer, Muscat, Pinot Gris, Sylvaner, Pinot Blanc og Pinot Noir.

Dopff & Irion holder til i landsbyen Riquewhir, en av de vakreste landsbyene langs vinveien -La route des vins- som snor seg gjennom Alsace. Eguiseheim, Riquewihr, Ribeauvillé og Mittelbergheim er alle som klippet ut av et av Grimm-eventyr, men Riquewhir er den mest pittoreske av dem alle med gamle bindingsverkshus og brosteinsgater. I denne lille middelalderbyen var det særlig to familier som utmerket seg; Dopff - og Irion. De hadde laget vin i mer enn 300 år hver for seg da de slo seg sammen i 1945. I dag er firmaet blant de ledende i Alsace.

Dopff & Irion Crémant d'Alsace Brut

Frankrike / Alsace

Druene håndplukkes tidlig på høsten da høyt syreinnhold er ønskelig. Deretter legges de i små trekasser.

Type	Musserende
Produsent	Dopff & Irion
Druetyper	50% Pinot Blanc, 50% Pinot Auxerrois
Vinifikasjon	Druene presses hele. Vinen ligger på på tanker i 6 mndr før tapping på flaske. Gjær tilsettes. Produksjonen foregår etter champagnemetoden, d.vs. med annengangs gjæring på flaske.
Lagring	Vinen ligger deretter 12-15 mndr. før sedimentene fjernes og den "degorgeres" og slippes på markedet.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 8,0 g/l Syre: 6,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Lys gul farge med fine, lette og langvarige bobler. Duften eksponerer en intens rikhet og finesse av sitrus og grønne epler. Rund, elegant og velbalansert smak.
Serveringstemperatur	Ved 6-8º C
Passer til	Nydelig som aperitiff, men passer også meget godt til forretter, fiskeretter eller skalldyr.
Webside	www.dopff-irion.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	1174401	2724839	kr. 144,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Bestillingsutvalg	105260 Status: Lagervare	

ENGELSTAD

Dopff & Irion Cuvée René Dopff Riesling

Frankrike / Alsace

Dopff & Irion holder til i landsbyen Riquewihr, - den vakreste av landsbyene langs "La route des vins" som snor seg gjennom Alsace. Eguiseheim, Riquewihr, Ribeauville og Mittelbergheim er alle som klippet ut av et Grimm-eventyr, men Riquewihr er den mest pittoreske av dem alle med gamle bindingsverkhus og brostensgater. I denne middelsalderbyen var det særlig to familier som utmerket seg: Dopff og Irion. De hadde laget vin i mer enn 300 år hver for seg da de slo seg sammen i 1945. Idager er firmaet blant de ledende i Alsace.

Type	Hvitvin
Produsent	Dopff & Irion
Årgang	2012
Druetyper	100% Riesling
Vinifikasjon	Umiddelbart etter innhøsting presses druene i 3 timer under trykkluft og gjæres deretter i ca. 12 dager i store ståltanker ved 18-20° C. Mosten hviler deretter på skallet i 4 uker og modnes på tank i ytterligere 6 mndr. før flasketapping.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 4,1 g/l Syre: 8,1 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Rieslingdruen, den mest delikate og sofistikerte Alsace-druen, gir meget elegante viner. Lys gul i fargen. Fruktig duft og smak med litt lette krydddertoner, grønne epler, pære og skifer. Lang, frisk ettersmak.
Serveringstemperatur	Ved 8-10° C
Passer til	God til sjømat som østers, hummer og reker, samt grillet eller marinert fisk. Flott også til fjærkre.
Webside	www.dopff-irion.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	299601	2729432	kr. 125,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Kategori 4	104169 Status: Lagervare	

ENGELSTAD

Dopff & Irion Riesling Les Murailles

Frankrike / Alsace

Druene er fra en vinmark like ved restene av den gamle bymuren, derav navnet Les Murailles.

Type	Hvitvin
Produsent	Dopff & Irion
Årgang	2008
Druetyper	100% Riesling
Vinifikasjon	Druene håndplukkes og presses forsiktig før temperaturkontrollert gjæring i små ståltanker. De små tankene muliggjør gjæring av hver parsell for seg.
Lagring	Vinen ligger på bunnfallet i 4 mndr. og modner deretter i 6 mndr. før den tappes på flaske.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 6,8 g/l Syre: 7,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 6 år.
Karakteristikk	Riesling-druen er den mest delikate og sofistikerte Alsace-druen. Gylden farge med tykke 'tårer' og god syre. Duft av hvite blomster, sitrus og eple. Noen eple- og mineraltoner i smaken og en lang, frisk ettersmak.
Serveringstemperatur	Ved 8-12° C
Passer til	Østers, hummer, reker og grillet fisk. God til alle typer fjærkre. Drikkes også til kraftige, lokale tradisjonelle retter fra Alsace som røkt pølse og kjøtt med surkål, eller til paier.
Webside	www.dopff-irion.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	3042801	2724904	kr. 174,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12		105596 Status: Skaffevare	

ENGELSTAD

Dopff & Irion Riesling Grand Cru Schoenenbourg

Frankrike / Alsace

Druene kommer fra Dopff & Irions egne vinmarker, - Domaines du Château de Riquewihr, og er klassifisert som Grand Cru. Denne vinmarken er en av de minste og en av de første som ble klassifisert som Grand Cru. Druene håndplukkes og presses forsiktig under trykkluft.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC
Produsent	Dopff & Irion
Årgang	2009
Druetyper	100% Riesling
Vinifikasjon	Druene håndplukkes og presses forsiktig under trykkluft. Deretter følger gjæring i ca. 12 dager ved 18-20° C.
Lagring	Vinen ligger på bunnfallet i 9 mndr. og deretter 24 mndr. på flaske før den slippes på markedet.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 10,5 g/l Syre: 9,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Elegant med lys gul farge. Frisk, rik nese med duft av litt sitrus, aprikos, mineraler og flint. Rik smak av frukt og mineraler. Balansert med en lang, frisk ettersmak.
Serveringstemperatur	Ved ca. 12-14
Passer til	En stor, gastronomisk vin. Perfekt til skalldyr som østers, hummer og reker samt grillet fisk og lette retter av fjærkre.
Webside	www.dopff-irion.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	4250601	2724896	kr. 253,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Bestillingsutvalg	108130 Status: Lagervare	

ENGELSTAD

Dopff & Irion Gentil

Frankrike / Alsace

Historien om Gentil-appelasjonen har sitt opphav i gammel tradisjon og historie. Gentil er en betegnelse på vin tradisjonelt brukt i Alsace som symboliserer en blanding av de edle druetypene Riesling og Gewurztraminer. I dag er denne appelasjonen bundet til minimum 50% av AOC Riesling, Muscat, Pinot Gris og/eller Gewurstraminer.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	Alsace AOC
Produsent	Dopff & Irion
Årgang	2011
Druetyper	25% Gewürztraminer, 25% Pinot Blanc, 25% Pinot Gris, 20% Riesling, 5% Sylvaner
Vinifikasjon	Hver drue høstes separat etter optimal modning. Vinifiseres også separat. Alle druene håndplukkes og presses deretter forsiktig før tradisjonell vinifikasjon. Tilslutt blandes de forskjellige vinene (druene) til en cuvée: Gentil.
Lagring	Optimal lagring for denne vinen er mellom 2-4 år.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 9,7 g/l Syre: 5,38 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i noen år.
Karakteristikk	Strågul farge med grønnt skjær. Rik duft av moden frukt som roseblader, krydder, sitrus og mineraler. Vinene har høy syre, god fylde og lang, crisp ettersmak.
Serveringstemperatur	10-12° C
Passer til	Nydelig som aperitiff, til all type fisk og skalldyr. Perfekt match til asiatisk mat, samt salater og tapas.
Webside	www.dopff-irion.fr

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	5218801	2724821	kr. 124,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Bestillingsutvalg	125409 Status: Lagervare	

Dopff & Irion Cuvée René Dopff Gewurztraminer

Frankrike / Alsace

Gewurztraminer, - den fruktigste og mest aromatiske av Alsace druene, har en fremtredendee, rik og sjarmerende, samt noe krydret bouquet.Frisk og tørr!

Type	Hvitvin
Produsent	Dopff & Irion
Årgang	2012
Druetyper	100% Gewurztraminer
Vinifikasjon	Druene presses straks etter innhøsting og gjæres deretter i ca. 12 dgr. i store ståltanker ved 18-20° C. Mosten hviler på skallet i 4 uker og vinen modnes i ytterligere 6 mndr. før flasketapping.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 10 g/l Syre: 6,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Lys gul farge med utpreget floral krydderduft. Muskat, roser, liljer samt sitrus.Rik saftig vin med balansert syre.
Serveringstemperatur	Ved ca. 10° C
Passer til	Flott til både gravet og røket laks, røkt kjøtt, rike fiskeretter og ikke minst asiatisk mat med krydrede sauser, prøv den også til blåskimmelost.
Webside	www.dopff-irion.com

Volum 0,75 L	**Varenummer** 74101	**EPD-nr** 2724888	
Antall i kasse 12	**Sortiment** Kategori 3	**Vectura nr** 100503 Status: Lagervare	**Veil. pris eks. MVA** kr. 126,80

ENGELSTAD

Dopff & Irion Pinot Gris Les Maquisards

Frankrike / Alsace

Renée Dopff, en av husets grunnleggere, ga vinmarken navnet Les Maquisards til ære for sine kamerater i den franske motstands-bevegelsen under 2. verdenskrig. Druene, som vokser i kalkholdig jord, håndplukkes.
Vingården ligger sør for Riquewihr i en sørvendt skråning. Jordsmonnet består av i hovedsak av mergel, leire og kalksten med sedimenter fra de nærliggende Vosges-fjellene.

Type	Hvitvin
Produsent	Dopff & Irion
Årgang	2009
Druetyper	100% Pinot Gris
Vinifikasjon	Gjæring i temperatur-kontrollerte ståltanker.
Lagring	Ligger på bunnfall i 4 mndr. og hviler deretter 9 mndr. på flaske før salg.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 8,5 g/l Syre: 6,0 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 15 - 20 år
Karakteristikk	typeriktig, tørr og aromatisk med snev av honning, aprikos og kandiserte frukter. Rund, rik og meget velbalansert. Lang og frisk ettersmak.
Serveringstemperatur	Ved 10-12° C
Passer til	Gjerne tomatbaserte forretter, fjærkre, svinekjøtt, hummer og andre skalldyr.
Webside	www.dopff-irion.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	1157501	2724912	kr. 177,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Bestillingsutvalg	105602 Status: Lagervare	

Store festsal

the Bold Reds

"In wine, there's truth."

bord F

Veneto

Veneto er en italiensk vinregion i Veneto i Nord - Italia. Vin fra Veneto ble på 1990-tallet sett på som billig bordvin, mens den de senere årene har fått en langt høyere status. Årsaken er gunstig pris og fleksibilitet. Området har et stort mangfold av viner, de fleste er røde Valpolicella viner som Valpolicella Classico, Ripasso, Amarone og Recioto. Valpolicella viner har som regel følgende blanding av druer: Corvina Veronese (40-70%), Rondinella (20-40%) og Molinara (5-20%). Produsenten kan også bruke inntil 15% andre druer som Rossignola, Negrara, Trentina, Barbera og Sangiovese. Vinene er ofte mindre tanninrike enn viner fra f.eks. Toscana og Piemonte.

Amarone della Valpolicella DOCG er en av de fineste italienske vinene. Vinen produseres helt eller delvis av tørkede druer som noen ganger også får bli angrepet av edelråte. Dette gjør at vinen blir alkoholsterk og fyldig.

Recioto della Valpolicella DOCG er en søt rødvin som i likhet med Amarone produseres av druer tørket på tørkeloft. I Reciotoen benyttes edelrådruer i større grad enn i Amarone. Det høye sukkernivået oppnås ved at gjæringen stoppes for å bevare den friske, søte fruktigheten. Resultatet er en søt og konsentrert vin og relativt lav alkoholprosent.

Valpolicella Classico DOCG produseres i store mengder og med varierende hell. Noen kan være relativt enkle viner med mange likhetstrekk som Beaujoulais og bør serveres lettere avkjølt, mens andre kan ha høyere fruktkonsentrasjon og bedre balanse. Vinene lagres enten i ståltanker eller på gigantiske eike tønner, men aldri mer enn et år.

Ripasso della Valpolicella DOCG er Amarones «lillebror», og en annen produksjons-metode som benyttes i Veneto. Her benyttes drueskallene fra Amaroneproduksjonen og restsukkeret utnyttes ved at skallet tilsettes gjæringen av en vanlig Valpolicella vin. Resultatet blir en vin med en fylde og alkoholinnhold midt mellom Valpolicella og Amarone og med en Recioto-aktig rund avlsutning.

Compromesso Valpolicella Ripasso

Italia / Veneto

I 1874 fikk Fabio Martini og hans kone en sønn,- Gustavo.
Allerede på denne tiden var Martini-familien anerkjente vinprodusenter i Veneto-regionen nord i Italia. Gustavo vokste opp og lærte alt om druer, jordsmonn og vinproduksjon og hans far forventet at sønnen skulle videreføre familiens stolte vinarv når tiden var inne. Selv om Gustavo var lidenskapelig opptatt av vin og vinproduksjon, var han svært uenig med faren i produksjonsprinsippene.

Gustavo Martini ønsket å eksperimentere med nye druer og smaker, mens faren ønsket å vedlikeholde familiens tradisjoner. Uenigheten førte etterhvert til et bittert uvennskap mellom dem. Far og sønn kuttet kontakten og så ikke hverandre på mange år, - helt til de en dag smakte en ny vin de begge umiddelbart elsket. Uten Fabio og Gustavo's viten hadde deres koner, som var lei av uvennskapet og rivaliseringen, blandet sammen deres ektefellers viner. En vin som raskt ble svært anerkjent for sin sensasjonelle kvalitet og smak.Gjennom to kvinners konspirasjon ble to generasjoner og to vintradisjoner gjenforent. Navnet på den nye vinen ga seg selv: Kompromisset

Type	Rødvin
Klassifikasjon	Ripasso
Produsent	Martini & Martini
Årgang	2011
Druetyper	Corvina, Corvinone, Rondinella
Vinifikasjon	Tradisjonell Ripasso-metode, 5 mndr på store slovenske eikefat.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 9 g/l Syre: 2,14 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Dyp rød farge. Krydret aroma med innslag av mørke bær og moden frukt.Lang behagelig ettersmak.
Serveringstemperatur	16-18 C
Passer til	Smaksrike italienske retter, grillet kjøtt, vilt og ost.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9331601	2532125	kr. 137,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Kategori 6		

Monterè Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Italia / Veneto

Vinhuset som ligger i Lazise, i nærheten av Gardasjøen, ble grunnlagt i 1968 av Eugenio Tinazzi. Firmaet drives idag av hans sønn Gian Andrea og hans 2 barn: Giorgio og Francesca.
Familien eier forskjellige vinmarker bl.a. Tenuta Valleselle som ligger i åsene ved Gardasjøen og Feudo Santa Croce som ligger i Puglia. Sistnevnte vingård ble innkjøpt av Gian Andrea i 2002, og her er det de lokale druetypene i Salento som dyrkes.

De håndplukkede druene kommer fra åssidene i Valpolicella, ca. 150-300 m.o.h.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Casa Vitivinicola Tinazzi
Årgang	2010
Druetyper	80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara
Vinifikasjon	Druene vinifiseres hver for seg etter vanlig rødvinsmetode. Maserasjon med skallkontakt i 10 dager. I påfølgende februar gjæres noe av vinen på nytt sammen med druer som er delvis tørket (ripasso-metoden). Denne prosessen beriker vinen med fruktige aromaer.
Lagring	12-18 mndr. på slovensk eik.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 6,4 g/l g/l Syre: 5,5 g/l g/l
Karakteristikk	Dyp og klar rubinrød farge. Duft av svisker og sure kirsebær med et hint av lær. Ren smak med en anelse treverk. Velbalansert med bløte tanniner.
Serveringstemperatur	20° C
Passer til	Risotto, gjerne med sopp, samt til retter av rødt kjøtt, både stek, stuinger og gryteretter.
Webside	www.tinazzi.it

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	5530401	2529360	kr. 189,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Kategori 5	131332 Status: Skaffevare	

Tinazzi Amarone della Valpolicella

Italia / Veneto

Vinhuset som ligger i Lazise, i nærheten av Gardasjøen, ble grunnlagt i 1968 av Eugenio Tinazzi. Firmaet drives idag av hans sønn Gian Andrea og hans 2 barn: Giorgio og Francesca.
Familien eier forskjellige vinmarker bl.a. Tenuta Valleselle som ligger i åsene ved Gardasjøen og Feudo Santa Croce som ligger i Puglia. Sistnevnte vingård ble innkjøpt av Gian Andrea i 2002, og her er det de lokale druetypene i Salento som dyrkes.

Druene til denne amaronevinen kommer fra Tinazzi's beste vinmarker i de solfylte åsene i Marano de Valpolicella. Innhøstingen blir gjort for hånd i oktober og druene legges på matter eller i kasser for en tørkeperiode frem til midten av januar. Normalt gir 100 kg druer 40 liter amaronevin.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC Veneto
Produsent	Casa Vitivinicola Tinazzi
Årgang	2008
Druetyper	80 % Corvina, 15 % Rondinella, 5 % Molinara
Vinifikasjon	De tørkede druene blir presset i januar etterfulgt av en kontrolert gjæringsprosess og en lang maserasjonsperiode med skallet. Vinen lagres på store slovenske fat i 18-24 mnd.
Analyse	Alkohol: 15,0 % Sukker: 7,5 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Intens rubinrød farge med duft av moden frukt, plomme og vanilje. Livlig og balansert struktur. Lang og bestemt ettersmak.
Passer til	Kraftige kjøttretter, lam, vilt, kraftige gryteretter og ost
Webside	www.tinazzi.it

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9458301	2532141	kr. 260,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	130353 Status: Lagervare	

Montresor Capitel della Crosara Valpolicella Ripasso

Italia / Veneto

Moderne teknologi med bl.a. satelitter for arbeid i vinmarken. Dette for å passe at alt går riktig for seg med hensyn til hvilke druer som egner seg best hvor, måler de ulike syrenivåene slik at innhøstingen foretas ved optimal modning. Montresor startet i løpet av sommeren 2000 med vindyrking overvåket av satellitt.

"Winery of the Year 2010" ved Grand Prix del Vino 2010, av IL MIO VINO (mars 2010).

Druene kommer fra vinmarker rundt den lille byen Negrar i Valpolicella-området.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Cantine Giacomo Montresor
Årgang	2011
Druetyper	60% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Molinara
Vinifikasjon	Laget etter tradisjonell ripasso-metode.
Lagring	Lagret 16 måneder på små franske barriques og store amerikanske eikefat.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 4 g/l Syre: 5,7 g/l
Karakteristikk	Dyp rød. Animalsk duft med innslag av mørke bær, kaffe og krydder. Middels fyldig med bittersøt frukt, god friskhet og lengde.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Rike retter av storfe, lam og vilt.
Webside	www.vinimontresor.it

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	4280601	1406388	kr. 139,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Kategori 6	128781 Status: Lagervare	

ENGELSTAD

Santepietre Pinot Grigio delle Venezie

Italia / Veneto

Lamberti ble grunnlagt i 1964 i Lazise ved Gardasjøen. Navnet er etter en av de eldste Verona-familiene, Lambertiene. Lamberti har gjort mye arbeid med å møte se nye behov i et moderne marked, og begynte derfor å produsere typiske viner for regionen med en moderne stil

Druene plukkes ultimo september og vinifiseres ved vanlig hvitvinsmetode med forsiktig pressing..

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	IGT
Produsent	Lamberti
Årgang	2012
Druetyper	100% Pinot Grigio
Vinifikasjon	Mosten blir gjennomsiktig ved kald, naturlig klarifisering. Gjæring ved 17-18°C med særskilt utvalgt gjær som fremhever vinens karakter.
Lagring	Vinen hviler i rustfrie ståltanker til den tappes på kaldsteriliserte flasker.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 2 g/l g/l Syre: 5,7 g/l g/l
Holdbarhet	Nå > 3 år
Karakteristikk	Blek gul med askegrå toner. Utpreget bouquet av eksotisk frukt, ville blomster og et snev av honning. Tørr og balansert, fruktig smak med behagelig ettersmak av epler og bananer.
Serveringstemperatur	Ved 10-12° C
Passer til	Lette forretter, fisk, lyst kjøtt og kylling.
Webside	www.cantinelamberti.it - www.giv.it

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	1156201	328179	kr. 104,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Kategori 4	104199 Status: Lagervare	

ENGELSTAD

Lamberti Valpolicella Ripasso

Italia / Veneto

Lamberti ble grunnlagt i 1964 i Lazise ved Gardasjøen. Navnet er etter en av de eldste Verona-familiene, Lambertiene. Lamberti har gjort mye arbeid med å møte se nye behov i et moderne marked, og begynte derfor å produsere typiske viner for regionen med en moderne stil

Druene vokser på delvis unge, tett plantede vinranker i åssidene i DOC Classico-sonen nordvest for Verona, ca. 200 moh. Jordbunn av kalksten, leire og småsten med noe overflate-basalt. Subkontinentalt klima.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Lamberti
Årgang	2011
Druetyper	90% Corvina, 10% Molinara
Vinifikasjon	Druene vinifiseres for seg etter vanlig rødvinsmetode. Maserasjon med skallkontakt. I november gjæres noe av vinen på nytt sammen med druer som er delvis tørket (ripasso-metoden). Denne prosessen beriker vinen med fruktige aromaer.
Lagring	Deretter følger en kort modning på fat.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 8 g/l Syre: 5,45 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 3 år.
Karakteristikk	Dyp rubin-/granatrød. Tydelig bouquet av mørke frukter. Tørr, smaksrik og velbalansert med behagelige tanniner. Distinkt ettersmak av røde frukter og vanilje.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Passer utmerket til rødt kjøtt, kalv, svin og ost.
Webside	www.giv.it

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	5867701	2378941	kr. 124,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Kategori 6	123290 Status: Lagervare	

ENGELSTAD

Lamberti Amarone della Valpolicella

Italia / Veneto

Lamberti ble grunnlagt i 1964 i Lazise ved Gardasjøen. Navnet er etter en av de eldste Verona-familiene, Lambertiene. Lamberti har gjort mye arbeid med å møte se nye behov i et moderne marked, og begynte derfor å produsere typiske viner for regionen med en moderne stil

Kun de beste druene håndplukkes og legges på brett á 7 kg. Druene hviler deretter i 4 mndr. på et tørt og luftig sted. Den naturlige tørkeprosessen konsentrerer sukkeret. Deretter vanlig vinifikasjon før tapping på flaske.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Lamberti
Årgang	2008
Druetyper	60% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara, 5% other
Vinifikasjon	Lang maserasjon og langsom gjæring på grunn av det høye sukkerinnholdet og den lave vintertemperaturen.
Lagring	Vinen oppbevares 12 mndr. på ståltanker, deretter 18 mndr. på slavonsk eik. Noe av vinen lagres samtidig ett år på fransk eik.
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 6 g/l g/l Syre: 5,8 g/l g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 10 - 12 år
Karakteristikk	Dyp rubinrød farge. Kraftig, rik bouquet med hint av vanilje, krydder, tørkede plommer, rosiner, fersken og mandler. Tørr, varm, fyldig og robust med balansert og fin, lang fruktig ettersmak.
Serveringstemperatur	Ved 18-20° C
Passer til	Nydelig til rødt kjøtt, vilt og smaksrike oster. Amarone er også et veldig bra alternativ til pinnekjøtt!
Webside	www.cantinelamberti.it - www.giv.it

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	1473201	1192665	kr. 269,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Kategori 6	111914 Status: Lagervare	

ENGELSTAD

Villa Monteleone Campo Santa Lena Valpolicella Classico

Italia / Veneto

Villa Monteleone er en vakker verneverdig villa fra 1600-tallet som eies av Lucia Raimondi. Hun og mannen Anthony, en berømt hjernekirurg fra USA, flyttet til Italia da de pensjonerte seg på midten av 1980-tallet. Etterhvert ble de lei golf-livet og begynte søket etter en vingård og i Verona fant de endelig stedet: ydelige Villa Monteleone i Gargagnago, en landsby i utkanten av Valpolicella. Med Villaen fulgte 8 ha vinmark, og plutselig ble Dr. Raimondi og hans frue vinbønder. Vinproduksjonen startet som en hobby, men etter hvert ble de nedringt av personer som ønsket å kjøpe vinene deres.
Produksjonen er fortsatt liten, men kvaliteten er fantastisk!

Dette er basisproduktet fra vinhuset Villa Monteleone. Druene høstes for hånd i slutten av september.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Villa Monteleone
Årgang	2011
Druetyper	Corvina, Molinara, Rondinella, Croatina
Vinifikasjon	Vinifikasjon i små ståltanker for å øke kontakten med drueskallet, noe som øker kompleksiteten og vinens struktur. Maserasjonstiden er ca. 12 dager.
Lagring	Vinen lagres på ståltanker i 6 mndr., etterfulgt av 6 mndr. på flaske før den er klar for salg.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 2,6 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 6 år.
Karakteristikk	Deilig, frisk bouquet av frukt og kirsebærblomst. Lett, strukturert og velbalansert. Rik på frukt også i munnen. En Valpolicella som virkelig gir mersmak.
Serveringstemperatur	15-16° C
Passer til	Nydelig til lettere retter av kalv, pasta med kjøttsauser og til tomatbaserte fiskeretter.
Webside	www.villamonteleone.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	4091401	388322	kr. 139,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Bestillingsutvalg	108067 Status: Skaffevare	

oa.no

ENGELSTAD

Bolla Amarone della Valpolicella

Italia / Veneto

Druenes avkastning er på under 40%. Tørkingen finner sted ved 450 meters høyde i Torbe di Negrar. Når druene presses, etter å ha mistet 30-35% av vekten, har de oppnådd en konsentrasjon av sukker mellom 22.50 og 24.50 Babo.
En virkelig unik vin!

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Bolla
Årgang	2008
Druetyper	70 % Corvina og Corvinone, 30 % andre druer typiske for regionen og vinen
Vinifikasjon	De tørkede druene er klare for vinifikasjon i januar. Vanlig temperaturkontrollert gjæring.
Lagring	18 måneder på eikefat, noe av vinen modnes parallelt på franske små eikefat. Deretter lagres vinen 4 måneder på flaske.
Analyse	Alkohol: 15,5 % Sukker: 7 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Mørk rubinrød farge med granattoner ytterst. Kompleks aroma med hint av sødme, rosin og kryddertoner. Rik og harmonisk. Elegant avslutning med smak av ristede mandler.
Serveringstemperatur	16° C
Passer til	Som peiskos, til rødt kjøtt og vilt, til modne oster og smaksrike pastaretter.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
1,5 L	9428105	2452555	kr. 799,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
1	Bestillingsutvalg		

bord G

Bodega Amalaya

Amalaya betyr «håp om et mirakel». Mirakelet finner sted mellom 1.650 og 1.800 meter over havet i Cafayate - i hjertet av Calchaqui Valley i Salta, nordvest i Argentina; evnen til å produsere moderne kvalitetsviner der andre ser ørken.

Bodega Amalaya har omlag 200 hektar beplantet med drueranker; hovedsakelig Malbec og Torrontés, men også noe Tannat, Cabernet Franc, Syrah og Merlot. Ytterligere 100 hektar er under utvikling. De har et ungt og meget dynamisk team av vinmakere, som har sørget for at deres viner har mottatt mange internasjonale utmerkelser.

Bodega Colomé

Bodega Colomé har produsert vin siden 1831, og det fra noen av verdens mest høytliggende vinmarker i Calchaqui Valley, beliggende mellom 2.300 og 3.111 moh. i Salta, nordvest i Argentina. Kombinasjonen av tradisjonell og innovativ vin-produksjon er hemmeligheten bak deres særpregede og velbalanserte viner.

Colomé har lenge vært en foregangsprodusent når det gjelder å beskytte miljøet, først og fremst grunnet deres organiske og biodynamiske dyrking av druer. De produserer omlag 800.000 flasker og eksporterer til flere enn 25 markeder verden over. De ble i 2008 sertifisert biodynamisk.

STENBERG & BLOM

Colomé Torrontes

Argentina / Salta

Druene til denne vinen er hentet fra noen de mest høytliggende vinmarkene i verden - i Calchaqui Valley beliggende mellom 1.700 og 2.300 m.o.h.

Type	Hvitvin
Produsent	Bodega Colomé
Årgang	2012
Druetyper	100% Torrontes
Vinifikasjon	Druene høstes ved optimal modenhet. Sakte gjæring under lav temperatur. Før tapping på flaske oppbevares vinen 3 måneder i ståltank.
Lagring	Ingen kontakt med eik.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 3,3 g/l Syre: 5,1 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Gyllen gul farge. Floral og frisk aroma med fremtredende elementer av sitrus og grapefrukt. Kompleks og velbalansert vin med flott syre og god lengde.
Serveringstemperatur	9-10° C
Passer til	Som aperitiff, til fisk og skalldyr. Perfekt til asparges og sushi.
Webside	www.bodegacolome.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9629501	2498574	kr. 139,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	130476 Status: Skaffevare	

Wine Spectator
87 poeng

86 poeng DagensNæringsliv

vinforum

adressa

STENBERG & BLOM

Amalaya Malbec Blend

Argentina / Salta

Druene til denne vinen er hentet fra noen de mest høytliggende vinmarkene i verden - i Calchaqui Valley beliggende mellom 1.650 og 1.800 m.o.h.
Amalaya uttales «Ammalacha».
Vinmakere: Thibeaut Delmotte og Randle Johnson.

Type	Rødvin
Produsent	Bodega Amalaya
Årgang	2011
Druetyper	70% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 5% Tannat, 5% Bonarda
Vinifikasjon	4 dagers kaldmaserasjon etterfulgt av en sakte gjæringsprosess.
Lagring	20% av vinen lagres 10 måneder på franske barriques (ikke nye).
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 3,22 g/l Syre: 5,73 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Dyp rød farge. Aroma preget av rose og fiol etterfulgt av kirsebær, jordbær og hvit pepper. Myk i anslaget med elementer av plomme og røde bær. Velbalansert og strukturert vin med god lengde.
Serveringstemperatur	15-17° C
Passer til	Rødt kjøtt, lam, vilt og ost.
Webside	amalaya.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9629601	2498608	kr. 127,50
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Kategori 5	130477 Status: Skaffevare	

oa.no adressa vinforum

STENBERG & BLOM

Colomé Estate Malbec

Argentina / Salta

Druene til denne vinen er hentet fra noen av verdens mest høytliggende vinmarker i Calchaqui Valley, beliggende mellom 2.300 og 3.111 m.o.h. Noen av druerankene er inntil 70 år gamle.

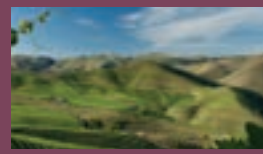
Type	Rødvin
Produsent	Bodega Colomé
Årgang	2010
Druetyper	85% Malbec, 15% Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah og Tannat
Vinifikasjon	Sakte gjæring etterfulgt av 25-30 dagers maserasjonsperiode - malolaktisk gjæring på en blanding av fat og tank.
Lagring	15 måneder på fransk eik.
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 2,8 g/l Syre: 6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 6 år.
Karakteristikk	Dyp rød farge. Herlig aroma av bjørnebær, lakris, bitter sjokolade og krydder. Intens og velbalansert vin preget av plommer og bjørnebær - og med en lang og rund ettersmak.
Serveringstemperatur	15-17° C
Passer til	Rødt kjøtt, lam, vilt og ost.
Webside	www.bodegacolome.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9629701	2498590	kr. 199,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	130492 Status: Skaffevare	

Highly recommended

90 poeng

91 poeng



bord H

SOGRAPE VINHOS Portugal

Sociedade Comercial Grandes Vinhos de Mesa de Portugal (i dag kjent som Sogrape Vinhos SA) ble grunnlagt i 1942 av Fernando van Zeller Guedes, en visjonær og bestemt gründer som skapte to av de mest berømte portugisiske viner: MATEUS ROSÉ og BARCA VELHA. Selskapet er i dag drevet av tredje generasjon av Guedes familien og er Portugals største vinprodusent. De eier ca. 800 hektar vinmark i de viktigste portugisiske vinområdene og har i tillegg ekspandert virksomheten til Spania, Argentina, Chile og New Zealand.

I 2010 ble Sogrape Vinhos kåret til "EUROPEAN WINE PRODUCER OF THE YEAR" av det anerkjente vinmagasinet Wine Entusiast.

Casa Ferreirinha er et av Dourodalens mest prestisjefylte vinhus og eies av Sogrape siden 1987, med en opprinnelse som går helt tilbake til tidlig på 1800-tallet og grunnlegger Bernardo Ferreira. Det mest kjente familie medlemmet er hans barnebarn Dona Antónia Adelaide Ferreira som på sin tid (døde i 1896) var en slags dronning i Douro-dalen. Hun kjøpte opp og tok vare på eiendommer som fattige bønder var i ferd med å selge ut il utenlandske eiere. Hun utviklet jordbruket og vinproduksjonen, og ga senere mange av disse eiendommene tilbake til de opprinnelige eierne. Med en lang og innholdsrik historie bak seg fremstår Casa Ferreirinha i dag som et av Dourodalens mest dynamiske vinhus.

Gazela Vinho Verde

Portugal / Vinho Verde

Laget i Quinta de Azevedo som ligger nær Barcelos i Vinho Verde-regionen. De spesielt utvalgte og håndplukkede druene er en blanding av tradisjonelle typer fra regionen med hovedvekt på Loureiro. Pedernä, Trajadura og Azal brukes i mindre mengder.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	DOC Vinho Verde
Produsent	Sogrape Vinhos
Druetyper	Loureiro, Pedernä, Trajadura, Azal
Vinifikasjon	Temperaturkontrollert gjæring på ståltanker ved ca. 16°C. Tappes på flasker umiddelbart etter ferdig gjæring for å beholde friskheten i vinen.
Analyse	Alkohol: 8,5 %
Holdbarhet	Bør ikke lagres
Karakteristikk	Lys, gul citrin-farget. Lett perlende og forfriskende. Aromatisk, med innslag av tropiske frukter og blomster. Velbalansert med god syre og lett sødme i finishen.
Serveringstemperatur	6 - 8° C
Passer til	Aperitif, salater samt lette fisk- og skalldyrretter.
Webside	www.sograpevihos.eu - www.gazela.eu

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	3036801	1089275	kr. 90,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Kategori 6	130442 Status: Lagervare	

Mateus Rosé

Portugal

Mateus Rosé har vært i Norge siden 1942 og er fortsatt et av de sterkeste merkevarene som finnes på markedet.

Type	Rosévin
Produsent	Sogrape Vinhos
Druetyper	Baga, Rufete, Touriga Franca, Tinta Barroca
Vinifikasjon	Vinifikasjon i rustfrie ståltanker ved 16° C.
Analyse	Alkohol: 10,0 %
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Lakserød farge med duft av friske bringebær og jordbær. Lett perlende med god fruktighet. Slank med fin friskhet.
Serveringstemperatur	6-8° C
Passer til	Ypperlig alternativ til asiatisk mat, laksesushi, fisk og salater, er også utmerket som apéritif.
Webside	www.sogrape.pt

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	85701	2531135	kr. 94,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Kategori 3	110750 Status: Lagervare	

Mateus Baga & Shiraz

Portugal

Mateus Baga & Shiraz er en spennende ny utgave av MATEUS. Vinen er en blanding av to druetyper fra to forskjellige områder i Portugal: Baga-druen fra Bairrada som gir robuste og syrerike viner kombinert med Syrah-druen fra Alentejo som gir smaksrike viner med preg av solbær og bringebær med balsamiske overtoner.

Type	Rosévin
Produsent	Sogrape Vinhos
Årgang	2012
Druetyper	Baga, Syrah
Vinifikasjon	Vinifikasjon i rustfrie ståltanker ved 16°C.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 5 g/l Syre: 5,7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Middels dyp rosafarge. Duft av bringebær, jordbær, røde epler og urter. Tørr med god syre og behagelig fruktighet.
Serveringstemperatur	8-10° C
Passer til	Ypperlig som aperitiff, til salater, fisk og skalldyr.
Webside	www.sogrape.pt

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	1009901	2528552	kr. 104,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	113532 Status: Lagervare	

Casa Ferreirinha Esteva

Portugal / Douro

Druene kommer fra eiendommen Quinta do Seixo som ligger i Cima Corgo, nær Pinhão. Vingården består av 72 hektar plantet vinmark. Vinmarkene ligger nordvendt og det er en overvekt av druetypene Touriga Nacional, Tinta Roriz og Touriga Franca.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	D.O.C. Douro
Produsent	Sogrape Vinhos
Årgang	2011
Druetyper	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional
Vinifikasjon	Druene gjennomgår separat temperaturkontrollert gjæring ved 23-24° C.
Lagring	Ingen bruk av eik.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 1,8 g/l Syre: 4,8 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Dyp rubinrød farge. Intens og harmonisk bouquet med hint av jordbær, bringebær og krydder, spesielt pepper og nellik. Myk og fin struktur med god frukt og godt integrerte tanniner. Elegant og harmonisk finish.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Passer til retter av rødt kjøtt, svin og oster.
Webside	http://www.sograpevinhos.eu

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9929001	2674331	kr. 111,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

Casa Ferreirinha Papa Figos

Portugal / Douro

Vinen er produsert hos Quinta da Leda, eiendommen hvor den legendariske vinen Barca Velha lages. Quinta da Leda har 76 hektar plantet vinmark med følgende druetyper: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca og Tinto Cão. Eiendommen ligger i Douro Superior som er den varmeste og tørreste sub-regionen, lengst øst i Douro-dalen.

Type	Rødvin
Produsent	Sogrape Vinhos
Årgang	2011
Druetyper	Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca
Vinifikasjon	Gjæres med drueskallene i temperaturkontrollerte ståltanker ved 28°C i 8-10 dager.
Lagring	20% av vinen lagres i ca. 6 måneder på 2 og 3 år gamle franske eikefat. Resten lagres i ståltanker.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 2,2 g/l Syre: 5,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Mørk rubinrød farge. Intens vin med sterkt Douro preg. Duft av røde og mørke bær med krydret karakter. Tiltalende, med god friskhet og godt integrerte tanniner. Strukturert og kompleks.
Serveringstemperatur	17-20° C
Passer til	Lyst kjøtt (svin) og til rødt kjøtt.
Webside	www.sograpevinhos.eu

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9928801	2674547	kr. 135,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

Casa Ferreirinha Vinha Grande

Portugal / Douro

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

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC Douro
Produsent	Sogrape Vinhos
Årgang	2009
Druetyper	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz
Vinifikasjon	Gjæring i temperaturkontrolerte ståltanker. Lett filtrering.
Lagring	Lagres i ca. 1 år på 2-3 år gamle fat.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 2,1 g/l Syre: 5,7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 6 år.
Karakteristikk	Dyp rubinrød med lilla toner. Duft av mørke bær med hint av sedertre, tobakk og kakao. Godt integrert eik med bra syre og fine tanniner. Lang ettersmak.
Serveringstemperatur	15-17º C
Passer til	Utmerket til retter av rødt kjøtt og ost.
Webside	www.sograpevinhos.eu

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9928901	2674356	kr. 150,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

Casa Ferreirinha Quinta da Leda

Portugal / Douro

Type	Rødvin
Produsent	Sogrape Vinhos
Årgang	2009
Druetyper	50% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz
Vinifikasjon	Druetypene gjennomgår separat temperaturkontrollert gjæring.
Lagring	Lagret i ca. 1 år i nye og brukte franske eikefat, etterfulgt av flaskemodning i ett år.
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 2,00 g/l Syre: 5,84 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 15 - 20 år
Karakteristikk	Dyp rubinrød farge med lilla kant. Kompleks med intense aromaer av modne røde bær, krydder (kanel og pepper)og et hint av kakao. Fyldig vin med god syre, elegante tanniner og flott frukt i munnen. Lang ettersmak.
Serveringstemperatur	17-20º C
Passer til	Kraftige retter av lam, oksekjøtt, vilt, gryteretter.
Webside	www.sograpevinhos.eu

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9928601	2674349	kr. 300,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

bord 1

Hardys Nottage

Thomas Hardy forlot England og utvandret til Australia i 1850. Forretnings-karrieren startet i slakteri bransjen hvor han slaktet og solgte kjøtt på gullgraver feltene i Victoria. Etter 18 måneder hadde han tjent opp såpass at han kunne kjøpe sin første eiendom ved elvebredden av River Torrens. Eiendommen ble kalt «bankside» og her ble de første Hardys vinene produsert. Bill Hardy er i dag 5. generasjon som driver firmaet videre.

ESTD HARDYS 1853

Hardys Nottage Hill Sparkling

Australia / South Eastern Australia

Type	Musserende
Produsent	Thomas Hardy
Druetyper	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 5,9 g/l Syre: 6,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Krystallklar farge med et skjær av gult. På duft kjenner vi litchi og fersken fra Pinot Noir og toasted sjampingjong fra Chardonnay. På smak er den rik med en god mousse.Mye jordbær og røde bær.Elegant avslutning med god syre.
Passer til	aperitif og festlige anledninger samt sjømat
Webside	www.accolade.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	1364701	742304	kr. 119,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	133986 Status: Skaffevare	

Hardys Mill Cellar Chardonnay

Australia / South Eastern Australia

Druene kommer fra områdene Riverland/Murray Darling og de sentrale deleer av South Australia hvor klimaet er varmt. Dette gir en kompleks og fruktig vin.

Type	Hvitvin
Produsent	Thomas Hardy
Årgang	2012
Druetyper	100% Chardonnay
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon. Kun lagring på ståltanker
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 4,2 g/l Syre: 3,5 g/l
Holdbarhet	Bør ikke lagres
Karakteristikk	Lys strågul farg, Aromaer av tropisk frukt og mineraler.
Serveringstemperatur	8-10 C
Passer til	Aperitif, alt av sjømat og til lyse kjøttretter.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	494601	2864783	kr. 95,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

Hardys VR Chardonnay

Australia / South Eastern Australia

Druene kommer fra spesielt utvalgte parseller, dette for å oppnå en rik og fruktig stil med en frisk avslutning.

Type	Hvitvin
Produsent	Thomas Hardy
Årgang	2012
Druetyper	100% Chardonnay
Vinifikasjon	Gjæring på ståltanker.
Lagring	Ca. 20% har vært lagret på eik i en kort periode.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 4,5 g/l Syre: 6,3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar.
Karakteristikk	Glitrende klar stråfarge. Duft av tropisk frukt som moden fersken, meloner og ananas, samt litt sitrus frukt. Generøs og saftig smak av modne stenfrukter med et delikat hint av vanilje.
Serveringstemperatur	8-10° C
Passer til	Kraftige retter av sjømat og til kylling.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	5609601	1464049	kr. 100,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	133985 Status: Skaffevare	

Hardys VR Chardonnay BiB

Australia / South Eastern Australia

Druene kommer fra spesielt utvalgte parseller, dette for å oppnå en rik og fruktig stil med en frisk avslutning.

Type	Hvitvin
Produsent	Thomas Hardy
Årgang	2012
Druetyper	100% Chardonnay
Vinifikasjon	Gjæring på ståltanker.
Lagring	Ca. 20% har vært lagret på eik i en kort periode.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 4,5 g/l Syre: 6,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar.
Karakteristikk	Glitrende klar stråfarge. Duft av tropisk frukt som moden fersken, meloner og ananas, samt litt sitrus frukt. Generøs og saftig smak av modne stenfrukter med et delikat hint av vanilin.
Serveringstemperatur	8-10° C
Passer til	Kraftige retter av sjømat, skalldyr og til kylling.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
3 L	5625106	1443209	kr. 359,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
3			

Hardys Nottage Hill Chardonnay

Australia / South Eastern Australia

Nottage Hill ble lansert i 1967 for å ære Thomas Hardy Nottage og hans innsats for vinhuset.
Nottage Hill-vinene er selve kjernen i Hardys' porteføljе.

Type	Hvitvin
Produsent	Thomas Hardy
Årgang	2011
Druetyper	100% Chardonnay
Lagring	Noe fatlagring, deretter ståltanker
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 2,7 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	En kompleks og velbalansert vin. God friskhet med hint av sitrusfrukter og ananas. Noe vanilje. Lang og god ettersmak
Serveringstemperatur	10
Passer til	aperitif, fisk, skalldyr, kylling og annet lyst kjøtt

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	494701	2864767	kr. 119,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	134805 Status: Lagervare	

Hardys Mill Cellars Shiraz

Australia / South Eastern Australia

Druene kommer fra områdene Riverland/Murray Darling og de sentrale deleer av South Australia hvor klimaet er varmt. dette gir en kompleks og smaksrik vin.

Type	Rødvin
Produsent	Thomas Hardy
Årgang	2012
Druetyper	Shiraz
Vinifikasjon	Modnet på ståltanker.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 3,5 g/l Syre: 6,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Dyp rød farge med lilla toner. Intens duft av mørke kirsebær med noe vaniljetoner. Bløt og middels fyldig smak med mørke bærtoner og krydder. Fin tanninstruktur balansert med sjenerøs fruktsødme.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Kraftige retter av rødt kjøtt, grillmat, vilt og lam.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	5282201	2176733	kr. 100,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

Hardys VR Merlot

Australia / South Eastern Australia

Druene kommer fra spesielt utvalgte parseller for å oppnå en rik stil og fyldig smak i vinen.

Type	Rødvin
Produsent	Thomas Hardy
Årgang	2012
Druetyper	100% Merlot
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon. Ikke fat- noe flaskemodnet før salg
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 2,7 g/l Syre: 5,3 g/l
Holdbarhet	Bør ikke lagres
Karakteristikk	Middels dyp rød farge Aromaer med preg av røde bær og litt urter. Ung og preget av røde bær og urter, behagelig og varm ettersmak
Serveringstemperatur	16-18

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	494801	2864742	kr. 100,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

Hardys VR Shiraz

Australia / South Eastern Australia

Druene kommer fra spesielt utvalgte parseller for å oppnå en rik stil og fyldig smak i vinen.

Type	Rødvin
Produsent	Thomas Hardy
Årgang	2012
Druetyper	100% Shiraz
Vinifikasjon	Gjæret på ståltanker.
Lagring	Lett eikepreg.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 3,8 g/l Syre: 6,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar.
Karakteristikk	Klar rødfarge. Aroma av søte plommer, syltede røde frukter og noe krydder. Bløt og rund smak av plommer og bærfrukter som balanserer eikepreget. Myke balanserte tanniner med en tørr og god avslutning.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Flott til italiensk mat som lasagne og spaghetti og til sommerens grillmat.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	5624901	1443399	kr. 100,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	133984 Status: Skaffevare	

Hardys VR Shiraz BiB

Australia / South Eastern Australia

Druene kommer fra spesielt utvalgte parseller for å oppnå en rik stil og fyldig smak i vinen.

Type	Rødvin
Produsent	Thomas Hardy
Årgang	2012
Druetyper	100% Shiraz
Vinifikasjon	Gjæret på ståltanker.
Lagring	Lett eikepreg.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 3,8 g/l Syre: 6,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar.
Karakteristikk	Klar rødfarge. Aroma av søte plommer, syltede røde frukter og noe krydder. Bløt og rund smak av plommer og bærfrukter som balanserer eikepreget. Myke balanserte tanniner med en fruktig avslutning.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Flott til italiensk mat som lasagne og spaghetti.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
3 L	4615006	887588	kr. 369,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
3	Bestillingsutvalg		

Hardys Stamp Shiraz Cabernet

Australia / South Eastern Australia

Stamp of Australia er en av Hardys' mest anerkjente vinserier. Første årgang var i 1988 og etikettene har kopi av originale australske frimerker som dateres tilbake til 1937.
Hardys Stamp of Australia virkeliggjør Thomas Hardy's drøm om a lage kraftige vinser som reflekterer australsk stil og som nytes over hele verden.

Type	Rødvin
Produsent	Thomas Hardy
Årgang	2012
Druetyper	70% Shiraz, 30% Cabernet
Vinifikasjon	Gjæret på ståltanker.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 4,2 g/l Syre: 3,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Dyp rød farge med lilla toner. Intense aromaer av mørke bær, kaffe og tobakk, samt noe krydder. Fyldig smak av plommer, bjørnebær og krydder. Velbalansert med god frukt og myke tanniner. Lang avslutning.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Lam og okse, gjerne med skogsopp, vilt og grillmat.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	4636701	239798	kr. 110,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	133983 Status: Skaffevare	

Hardys Nottage Hill Shiraz

Australia / South Eastern Australia

Nottage Hill-vinene er selve kjernen i Hardys portefølje.

Type	Rødvin
Produsent	Thomas Hardy
Årgang	2012
Druetyper	100% Shiraz
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 2,8 g/l Syre: 6,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Purpurrød farge med duft og smak av mørke kirsebær, plommekompott og eukalyptus. Fruktig med god fylde og bløte tanniner.
Passer til	Roast beef, lam, grillede grønnsaker og harde oster.

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	494901	2864759	kr. 119,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

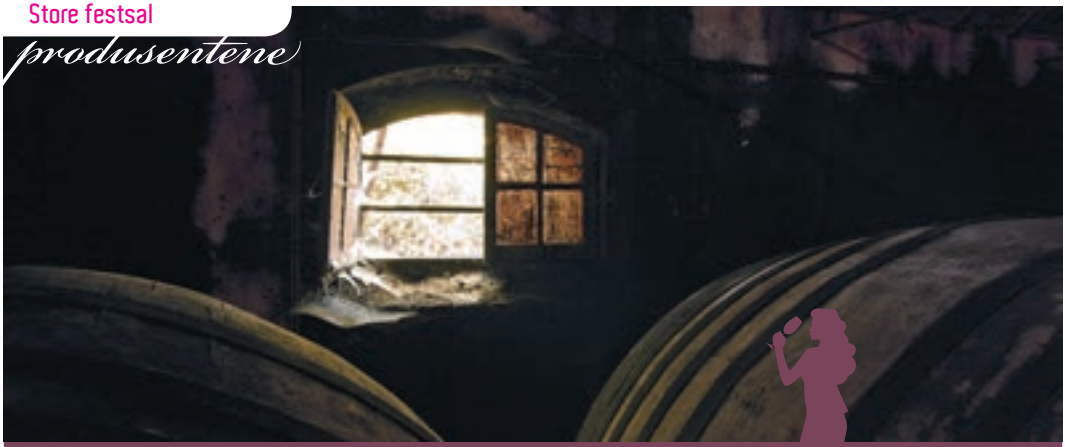
Hardys Nottage Hill Cabernet Shiraz

Australia / South Eastern Australia

Nottage Hill ble lansert i 1967 for å ære Thomas Hardy Nottage og hans innsats for vinhuset.
Nottage Hill-vinene er selve kjernen i Hardys' porteføljе.

Type	Rødvin
Produsent	Thomas Hardy
Årgang	2011
Druetyper	70% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 3,7 g/l Syre: 6,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 3 år.
Karakteristikk	Klar rød farge med aromaer av plommer og mørke bær kombinert med noe krydder. Rund og fyldig med rike bærtoner og krydder. Myke tanniner og elegant syrestruktur balanserer den rike frukten i ettersmaken.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Til kraftige retter av rødt kjøtt, storfe, vilt, lam og grillmat.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	272901	128306	kr. 119,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	133982 Status: Skaffevare	



bord J

JOSÈ MARIA da FONSECA Portugal

José Maria da Fonseca er et av de eldste og mest prestisjefylte vinhus i Portugal. Huset produserer bordvin, rød, hvit, og rose samt Moscatel de Setubal-viner. Det er Soares Franco-familien som eier vinhuset og som har vært involvert i vin i over 160 år. Flere millioner liter Periquita har fuktet norske ganer siden Norges premièren i 1969.

For mange er Periquita selve referansen på portugisisk vin. Dette er vin nordmenn har et helt spesielt forhold til. Bare i Norge selger den fortsatt over 200 000 liter året, og siden 1969 har nordmenn drukket mange millioner liter Periquita. Det betyr at de aller fleste av oss vinelskende nordboere, på et eller annet tidspunkt, har latt denne fruktige og bløte rødvinen leke med ganen. Periquitas historie går helt tilbake til begynnelsen av 1820-tallet da selskapets grunnlegger José Maria da Fonseca kjøpte flere eiendommer i Lisboa-området. En av disse, som ble kjøpt i 1846, var Cova da Periquita, derav navnet på vinen.

Fonseca etablerte varemerket Periquita så tidlig som i 1850, og i dag vet man at dette er det eldste registrerte portugisiske varemerket for bordvin Periquita var en av de første vinene som ble solgt ferdig tappet på flaske. Dette skulle forhindre misbruk av merket, og dermed også gi selskapet bedre omdømme. Fonseca skjønte raskt at selv om kvaliteten på vinen var det viktigste, måtte det også investeres i produktets image og markedsføring, for at vinen skulle få et personlig og lett gjenkjennelig uttrykk. Etiketten ble tegnet av en kunstner i Paris, flaskene ble produsert i England og Frankrike, og korkene kom fra Catalonia i Spania. Men ifølge selskapet var det først og fremst kvaliteten som gjorde den til en hit på hjemmemarkedet.

JOSÉ MARIA DA FONSECA

ENGELSTAD

Periquita Branco

Portugal / Setubal

Druene dyrkes i Setúbal, - et av Portugals beste vinområder. Jordsmonnet er preget av sand. 30 ha av Fonsecas vinmarker dyrkes med druer beregnet for produksjon av Periquita White.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	DO
Produsent	J. M. da Fonseca
Årgang	2012
Druetyper	70% Moscatel de Setúbal, 30% Arinto
Vinifikasjon	En del av Moscatel-druene er gjæret på eikefat for å oppnå en rund smak og duft. Resten av druene er gjæret på temperatur-kontrollerete ståltanker ved 18ºC.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 8,2 g/l Syre: 6,1 g/l
Holdbarhet	Konsumklar.
Karakteristikk	Lys gul med hint av grønt. Nydelig aroma av tropiske frukter og melon. Fruktig og velbalansert med myke tanniner. Rik og fruktig ettersmak.
Serveringstemperatur	Ved 10-11° C
Passer til	Perfekt som aperitiff, til fisk og skalldyr, eller til milde asiatiske retter.
Webside	www.jmf.pt

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	4264401	1222322	kr. 118,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Bestillingsutvalg	116541 Status: Lagervare	

oa.no
TA
Terningkast 5
adressa

ENGELSTAD

Private Collection DSF Verdelho

Portugal / Setubal

Private Collection, eller Colecção Privada DSF, er en serie unike enkeltdrue-viner. Sjeldne druesorter, som også er unike for Portugal, dyrkes på en av familiens første vinmarker med et helt spesielt jorsdmonn av leire og kalksten. Vinmarken er på 2,2 ha og ligger i Setúbal-området. Vinene har eksepsjonell karakter og lages kun i små kvanta. Denne lages det kun 7.300 liter av.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	Vinho Regional Peninsula de Setúbal
Produsent	J. M. da Fonseca
Årgang	2011
Druetyper	Verdelho 100%
Vinifikasjon	Druene plukkes for hånd og gjennomgår vanlig vinifikasjon i ståltank, med avstilking, kjølig gjæring (18C) og noen nmdr lagring på bunnfallet før den filtreres lett og tappes på flaske.
Lagring	Ingen fatgjæring eller lagring.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 2,5 g/l Syre: 6,75 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 6 år.
Karakteristikk	Klar, lys sitrongul farge. Frisk og meget fruktig duft av blomster, mineraler, fersken og hint av grønn asparges. Ren, frisk med balansert til høy syre. Middels fylde med lang mineralsk ettersmak.
Serveringstemperatur	8 - 10° C
Passer til	Nydelig som aperitff, til skalldyr og hvit fisk, til asparges, kylling, kalkun og pasta, eller til hvite oster.
Webside	www.jmf.pt

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9701401	2597722	kr. 141,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	131394 Status: Skaffevare	

Private Collection DSF Roxo Rosé

Portugal / Terras do Sado

Druen er Moscatel Roxo, denne druen brukes egentlig til å lage dessertvin - Moscatel Setubal -. Det var i 2008 Domingos bestemte seg for å lage en rosé bordvin på denne druen. Dette til stor suksess. Det lages kun 8.500 liter av Moscatel Roxo Rosé.

Type	Rosévin
Klassifikasjon	Vinho Regional
Produsent	J. M. da Fonseca
Årgang	2012
Druetyper	100% Moscatel Roxo
Vinifikasjon	Druene plukkes for hånd, gjennomgår en lett skallkontakt i 48 timer for å oppnå den elegante fargen. Gjæring foregår ved 18C. Etter malolaktisk gjæring tappes Roxo på flaske og er klar for salg.
Lagring	Roxo Rosé lagres kun på ståltank.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 2,2 g/l Syre: 5,6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Lys elegant rosa farge. Duft av roser, litchi, tropisk frukt og mineraler. Vinen er frisk, har høy syre og elegant smak av markjordbær, mineraler og hint av mango. Lang frisk ettersmak.
Serveringstemperatur	Serveres ved 8C, men konsumeres ved 10C
Passer til	Nydelig til aperitiff, en leskende terrassevin en varm sommerdag. Ellers nydelig til fisk og skalldyr, salater og sushi.
Webside	www.jmf.pt

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	489001	2832046	kr. 141,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

ENGELSTAD

Periquita Rosé

Portugal / Terras do Sado

Vinrankene vokser i sandholdig jord, druene plukkes maskinelt. Periquita Rosé ble første gang produsert i 2007.

Type	Rosévin
Klassifikasjon	Regional Peninsula de Setúbal
Produsent	J. M. da Fonseca
Årgang	2011
Druetyper	51% Castelão, 25% Aragonês, 24% Trincadeira
Vinifikasjon	Vinifikasjon i rustfrie ståltanker ved 16°C. Maserasjon med skall mellom 8-12 timer.
Analyse	Alkohol: 11,5 % Sukker: 15,2 g/l Syre: 6,75 g/l
Holdbarhet	Konsumklar.
Karakteristikk	Klar rosa farge. Aroma av jordbær, bringebær og blåbær. Fruktig, bløt og velbalansert. God syre med lang og behagelig ettersmak.
Serveringstemperatur	8-10° C
Passer til	Ypperlig som aperitiff, til salater, fisk og skalldyr.
Webside	www.jmf.pt

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	5777901	1824143	kr. 109,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Bestillingsutvalg	121295 Status: Lagervare	

ENGELSTAD

Periquita Original

Portugal / Terras do Sado

70% av druene dyrkes i sandholdig jord, 30% på kalksten. Varemerket Periquita ble registrert av J. M. da Fonseca i 1841 og er det eldste portugisiske varemerket. Robert Parker sammenligner Periquita med en delikat, myk og krydret burgunder.

Type	Rødvin
Produsent	J. M. da Fonseca
Årgang	2011
Druetyper	80% Castelão, 10% Trincadeira, 10% Aragonez
Vinifikasjon	Gjæres med drueskallene i temperaturkontrollerte ståltanker ved 28°C i 7 dager.
Lagring	Lagret i 8 mndr. på både nye og ett år gamle eikefat (franske og amerikanske).
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 4,9 g/l Syre: 5,3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 7 år
Karakteristikk	Dyp rubinrød farge. Sjenerøs, lett krydret duft med innslag av brent fat, mørke bær, plommer, fioler og kakao. Fruktig, rund og balansert smak med fine tanniner. Lang og god ettersmak.
Serveringstemperatur	Ved 14-16° C
Passer til	Flott til rødt kjøtt, gjerne stekte eller grillede retter av lam eller okse. Serveres gjerne avkjølt.
Webside	www.jmf.pt

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	67001	428763	kr. 109,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Kategori 4	100514 Status: Lagervare	

TA
Julematens vinnere
oa.no
adressa
VG

Periquita Original BiB

Portugal / Terras do Sado

70% av druene dyrkes i sandholdig jord, 30% på kalksten. Varemerket Periquita ble registrert av J. M. da Fonseca i 1841 og er det eldste portugisiske varemerket. Robert Parker sammenligner Periquita med en delikat, myk og krydret burgunder.

Type	Rødvin
Produsent	J. M. da Fonseca
Årgang	2010
Druetyper	80% Castelão, 10% Aragonez, 10%Trincadeira
Vinifikasjon	Gjæres på moderne måte i ståltanker med temperaturregulering og med drueskall ved 28°C i 6 -8 dager.
Lagring	Lagres på nye og brukte eikefat og modnes i ytterligere 12 mndr. før lansering på markedet.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 4,9 g/l Syre: 5,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Dyp rødfarge. Fyldig og fruktig med smak av modne bær. Kraftig med svakt eikepreg og lang, bløt ettersmak.
Serveringstemperatur	Ved 18° C
Passer til	En klassisk portugiser som passer til de fleste kjøttretter, spesielt lam!
Webside	www.jmf.pt

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
3 L	67006	267476	kr. 379,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
4	Bestillingsutvalg	111358 Status: Skaffevare	

ENGELSTAD

Periquita Reserva

Portugal / Terras do Sado

Periquita Reserva representerer den sanne Periquita-tradisjonen. Vinen er produsert på lokale druesorter, noe som er spennende for ganen og kvaliteten. Jordsmonnet er dominert av sand.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	Regional Peninsula de Setúbal
Produsent	J. M. da Fonseca
Årgang	2010
Druetyper	40% Castelão Frances, 32% Touriga Nacional, 28% Touriga Franca
Vinifikasjon	Druene gjennomgår vanlig rødvinsvinifikasjon før kaldmaserering. Temperaturkontrollert gjæring ved 28° C i rustfrie ståltanker med skall i 7 dager.
Lagring	Lagret i 8 mndr. på både nye og gamle eikefat.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 7,5 g/l Syre: 5,25 g/l
Holdbarhet	Drikkeklar, men kan lagres noe.
Karakteristikk	Mørk blårød farge. Innslag av mørke bær, plommer, urter og sjokolade. Fyldig og sjenerøs med moden, godt krydret frukt, nøtter, urter og kakao. Bløte tanniner og lang ettersmak.
Serveringstemperatur	16° C
Passer til	Meget matvennlig vin. Til grillet/stekt okse- eller lammekjøtt, gryteretter, og til smaksrike oster. Serveres lett avkjølt.
Webside	www.jmf.pt

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	5578701	1791979	kr. 131,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Kategori 5	119356 Status: Lagervare	

adressa fvn.no

ENGELSTAD

Domingos

Portugal / Terras do Sado

Druene vokser i sandholdig jordsmonn. Tappet i januar 2007.

Type	Rødvin
Produsent	J. M. da Fonseca
Årgang	2009
Druetyper	60% Touriga Nacional, 40% Syrah
Vinifikasjon	Gjæring med skallkontakt i ca. 7 dager ved 25-28° C.
Lagring	Lagret på nye franske eikefat med middels toast i 12 mndr.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 5 g/l Syre: 5,6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 9 år.
Karakteristikk	Mørk rubinrød farge. Aroma av fioler, solbær og søte mørke bær. Fruktig og rund med myke tanniner. Middels fyldig.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Nydelig til lam og vilt, samt ost. Vinen bør dekanteres.
Webside	www.jmf.pt

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	5735301	1780204	kr. 131,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Bestillingsutvalg	120475 Status: Lagervare	

adressa

ENGELSTAD

Moscatel de Setúbal

Portugal / Setubal

Moscatel de Setúbal produseres sør for Lisboa. Dette området fikk AOC-betegnelse i 1907. Klimaet er lik det vi har ved Middelhavet med høyt fuktighetsnivå om natten.

Type	Dessertvin
Produsent	J. M. da Fonseca
Årgang	2008
Druetyper	Moscatel de Setúbal
Vinifikasjon	Vinstokkene voksr i kalksteinsjord. De håndplukkede druene gjæres og gjæringen stoppes ved tilsetting av brandy. Mosten har skallkontakt i ca. 5 måneder. Lagres deretter på brukte, franske eikefat før den tappes på flaske.
Analyse	Alkohol: 17,5 % Sukker: 142 g/l Syre: 4,1 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale ca. 10 år
Karakteristikk	Ravgul farge. Intens og rik aroma med fin sødme, syre og krydder (noe karamell, honning, appelsinskall og tørket aprikos) etterfulgt av en fantastisk lang og balansert ettersmak.
Serveringstemperatur	Godt avkjølt
Passer til	Nydelig som aperitiff eller til de fleste desserter, gjerne kaker med frukt og nøtter, iskrem, sjokoladekaker og crème brûlée.
Webside	www.jmf.pt

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	3035401	399600	kr. 171,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	104208 Status: Skaffevare	

bord K

Nicholas Hammeken og Vinnico Export

He who loves not wine, women and song remains a fool his whole life long (Martin Luther, 177)

Dette er et sitat som grunder Nicholas Hammeken brukte som motivasjon da han etablerte Vinnico Export i 1996. Nicholas dro til Spania med en kjærlighet for vin og med et mål for øyet; å overføre denne kjærligheten til flest mulige konsumenter.

For å klare å lage vin av topp kvalitet som skal være konkurransedyktige på et stort internasjonalt marked er det en selvfølge at kvaliteten på druene er den beste, og at arbeidet i vinmarken blir gjort på den best mulig måten for å ivareta jorden og sikre kvaliteten i hele leddet.

Team Vinnico er på konstant jakt i hele Spania etter nye områder, nye vinmarker og nye stilarter. De er i hovedsak på jakt etter vinmarker med gamle stokker, lav avkastning og druer av høyeste kvalitet. Med disse kriteriene på plass og med deres lidenskaplige winemaking har resultert i flere prisbelønnete kolleksjoner og flere toppviner fra enkeltvinmark.

Den store suksessen de har opplevd viser at de har valgt riktig retning og med deres innovative tankegang og lidenskaplige winemaking finnes det ingen grenser for hva Vinnico kan definere dom "NYE SPANIA".

Flor del Montgo Organic BiB

Spania / Yecla

Vingården ligger i kupert terreng mellom 450-800 m.o.h. For det meste kontinentalt klima med en svak Middelhavs-innflytelse. Varme somre og kalde vintre med lite nedbør.
Skrint jordsmonn med varierende grad av småstein og sand iblandet kalk.
Vinrankene er over 30 år gamle. Økologisk dyrket.
Innhøsting for hånd ultimo september - ultimo oktober.
Malolaktisk gjæring.

Type	Rødvin
Produsent	Vinnico Export
Årgang	2012
Druetyper	100% Old Vines Monastrell
Vinifikasjon	Temperaturkontrollert gjæring og maserasjon i ståltanker i 10-12 dager.
Lagring	4 måneder på franske eikefat.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 3,5 g/l g/l Syre: 5,2 g/l g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Mørk rød kirsebærfarget med blå kant. Intense aromaer av mørke kirsebær, modne plommer og bjørnebær, litt fat, kaffebønner og mørk sjokolade. Konsentrert og saftig med fin balanse mellom bærfrukter, kryddertoner og syre.
Passer til	Rødt kjøtt, grillmat og gryteretter.
Webside	www.vinnico.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
3 L	5792906		kr. 372,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
4	Kategori 2		

Avent Tempranillo BIB

Spania / Castilla y León

Druene dyrkes i området Peñeranda, et kupert område som ligger 700-800 m.o.h. på nordsiden av Duero-elvens østre del. Fra 60-80 år gamle druestokker.

Type	Rødvin
Produsent	Vinnico Export
Druetyper	100% Tinta del Pais (Tempranillo)
Vinifikasjon	Kontrollert gjæring ved 28-32° C. Maserasjonsprosessen foregår i 15-20 dager i kontakt med drueskallet for å oppnå farge, aroma og fruktighet.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Mørk rød farge. Aromaer av mørke bær og noe krydder. Strukturert med god frukt og friskhet. Smaksrik og fyldig med lang ettersmak.
Serveringstemperatur	16 - 18° C
Passer til	Rødt og hvitt kjøtt,vilt, pasta, pizza, grillmat og oster. Perfekt til lam.
Webside	www.vinnico.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
3 L	5616606	1558535	kr. 365,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
4	Kategori 4		

Terning 4 av 5.
Terning 6
Terning 6
Terning 6

Vanesa Old Vines Monastrell Ecologica BiB

Spania / Yecla

Daniel Alba startet som vinmaker i Burgund. Senere flyttet han til Spania hvor han har utviklet stor kunnskap om Monastrell-druen og dens spennede sider. Vinen laget av 100% økologiske druer og vinrankene er mer enn 40 år gamle, noe som gir lav avkastning pr. plante.

Type	Rødvin
Produsent	Daniel Alba
Årgang	2012
Druetyper	100% Monastrell
Vinifikasjon	Tempraturkontrolert gjæring i ståltanker.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 2,1 g/l Syre: 4,3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar.
Karakteristikk	Fruktig hint av pepper. På smak kjenner vi lakris, mørke plommer bjørnebær og knust pepper. Avslutningen er myk og lang.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Lam, vilt, grillmat, rødt kjøtt, tapas og ost.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
3 L	9348606		kr. 369,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
4	Kategori 2		

Radio Boca

Spania / Valencia

Druene kommer fra 12-30 år gamle vinstokker og vinmarkene ligger mellom 400-600 m.o.h.

Type	Rødvin
Produsent	Vinnico Export
Årgang	2012
Druetyper	90% Tempranillo, 10% Merlot
Lagring	10-15% av vinen er lagret på fransk eik i 3-4 måneder.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 5 g/l Syre: 4,9 g/l
Holdbarhet	Bør ikke lagres
Karakteristikk	Mørk rødfiolett farge. Intenst fruktig vin. Smak av røde bær og sjokolade. Frisk og velbalansert med myke tanniner.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Rødt og hvitt kjøtt, gjerne grillet.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9217501	2526218	kr. 99,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Bestillingsutvalg	130351 Status: Skaffevare	

Aventino Tempranillo

Spania / Ribera del Duero

Druene dyrkes i området Peñeranda, et kupert område som ligger 700-800 m.o.h. på nordsiden av Duero-elvens østre del. Fra 60-80 år gamle druestokker.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DO
Produsent	Vinnico Export
Årgang	2011
Druetyper	100% Tinta del Pais (Tempranillo)
Vinifikasjon	Kontrollert gjæring ved 28-32° C. Maserasjonsprosessen foregår i 15-20 dager i kontakt med drueskallet for å oppnå farge, aroma og fruktighet.
Lagring	10% av vinen lagres i 3 mndr på eikfat.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 1,2 g/l Syre: 3,6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Dyp rubinrød med et fiolette toner. Rike aromaer av røde bær. Konsentrert og fruktig smak med elegante kryddertoner. Velbalansert og lang ettersmak.
Serveringstemperatur	16 - 18° C
Passer til	Til grillmat, gryteretter, rødt kjøtt, tapas, pasta og smaksrike retter.
Webside	www.vinnico.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	4387701	1324821	kr. 119,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Bestillingsutvalg	115952 Status: Skaffevare	

Aventino Crianza

Spania / Ribera del Duero

Druene kommer fra 80-120 år gamle vinstokker. Landskapet er kupert og vinmarkene ligger på 600 - 850 m.o.h.i den østre delen av Duero-dalen hvor det er varme og tørre somre med kjølige netter og iskalde vintre. Jordsmonnet varierer fra mager kalkjord til sandholdig jord. Druene håndplukkes.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DO
Produsent	Vinnico Export
Årgang	2007
Druetyper	100% Tempranillo (Tinta del Pais)
Vinifikasjon	Malolaktisk gjæring med kald-maserasjon i 3-4 dager. Temperatur-kontrollert gjæring i sementtanker ved 26-30°C. Manuell overpumping. Maserasjon opptil 3 uker.
Lagring	Lagret 12 mndr på 1 år gamle 225 ltrs franske eikefat. Deretter lagring i epoxy-belagte sementtanker. Kaldstabilisering, filtrering og tapping på flaske. 2 mndr flaskelagring før salg.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: <2.0 g/l Syre: 5.30 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Dyp farge med fiolett skjær. Intense aromaer av mørke bær med hint av sjokolade og kaffe. Konsentrert, saftig og velbalansert med bløte tanniner. Lett eikepreg med lang og god ettersmak.
Serveringstemperatur	16 - 18°C
Passer til	Til kjøttretter, gjerne av lam, pasta, risretter, BBQ og oster.
Webside	www.vinnico.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	5780601	2526226	kr. 139,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	123090 Status: Lagervare	

Aventino 200 Barrels

Spania / Ribera del Duero

Druene kommer fra 100-150 år gamle vinstokker i Ribera del Duero. Vinmarkene i Peñaranda del Duero er plassert nord for Duero-elven, i et åsfylt landskap, ca. 700-800 m.o.h. Området ligger i den østlige delen av Duero-dalen hvor det er varme og tørre somre med kjølige netter, i tillegg til iskalde vintre. Jordsmonnet varierer fra mager kalkjord til sandholdig jord.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DO
Produsent	Vinnico Export
Årgang	2009
Druetyper	100% Tinto del Pais (Tempranillo)
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 2.6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år
Karakteristikk	Intens mørk kirsebærfarge med fiolett kant. Kraftige aromaer av skogsbær, eik, bitter sjokolade og ristede kaffebønner. Tett, rik og konsentrert med søt frukt. Elegante eiketoner og modne tanniner.
Serveringstemperatur	16 - 18° C
Passer til	Vilt med sopp- eller fløtesaus, rødt og hvitt kjøtt, lam og ost.
Webside	www.vinnico.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	5670801	1558386	kr. 240,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	121063 Status: Skaffevare	

Tosalet Priorat Old Vines

Spania / Priorat

Gjennomsnittsalderen på vinstokkene er over 45 år. Vingården ligger i bratte skråninger på opp til 600 m.o.h. og jordsmonnet er løs gråbrun skifer iblandet kvarts. Avkastning: 2000 kg/ha.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DO Priorat
Produsent	Vinnico Export
Årgang	2011
Druetyper	50% Grenache, 30% Carignan, 20% Cabernet Sauvignon
Vinifikasjon	Druene håndplukkes. Tradisjonell vinifikasjon.
Lagring	Lagret i 4 mndr på ståltanker uten kontakt med eik før flaske tapping.
Analyse	Alkohol: 15,0 % Sukker: 2,00 g/l Syre: 5,84 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Tett rød farge. Intense og fruktige aromaer av modne, mørke bær og mineraler. Konsentrert og velbalansert med myke tanniner. Silkemyk og bløt i avlutningen.
Serveringstemperatur	16 - 18° C
Passer til	Til kraftige kjøttretter som stekt lam, okse og vilt.
Webside	www.vinnico.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	8022401	1888866	kr. 159,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Bestillingsutvalg	121421 Status: Skaffevare	

bord L

Winehouse Norge / Italia

Winehouse er et unikt prosjekt mellom Norge og Italia. Vi som representerer Winehouse i Norge kjenner den norske smaken, det norske markedet, og sammen med et knippe utvalgte produsenter i Italia lager vi produkter spesielt for det norske markedet. Hittil har Winehouse lansert produkter fra følgende regioner: Piemonte, Veneto, Toscana og Puglia.

Prosecco White fra Veneto: Erik & Kriss har I samarbeid med Winehouse vært med på hele prosessen. Design og produktnavn er laget av artistene selv.

Piccolo Soave fra Veneto: Samarbeidsprosjekt med den den tradisjonelle produsenten Giacomo Montresor. Formålet var å lage en prisvennlig Soave på 100% Garganega.

Boretti, Negroamaro fra Puglia: Boretti er utviklet i samarbeid mellom vårt vinkelner-team og vinprodusenten Mondo del Vino. Målet her var å lage en bag in box som passer til det norske kjøkken, og som også kan nytes alene.

Vinetti de Fiorini, Chianti Superiore fra Toscana: Denne vinen er laget sammen med kult-vinmakeren Franco Bernabei fra Toscana. Etter mye reising og smaking endte vi opp med det vi mener er en fantastisk Toscaner som binder Norge og Italia sammen.

Produttori dei Colli, Langhe Rosso fra Piemonte: Her samarbeidet vi med Cantina Clavesana og den berømte vinkonsulenten Gianfranco Cordero. Cantina Clavesane består av 350 vinbønder, og disse bøndene er svært opptatt av å ta vare på naturen, og slikt blir det også bedre vin av.

Prosecco White

Italia / Veneto

Prosecco White er laget spesielt til det norske markedet, og Erik og Kriss har vært med på hele prosessen. Design og produktnavn er laget av artistene selv, og i samarbeid med to kamerater fra Solera har man kommet frem til endelig smaksprofil.

"Prosecco White er smaken av to barndomsvenners store drømmer, og markerer 10 år med hardt arbeid og suksess. Det glade hjertet lever lengst" -Erik & Kriss

Type	Musserende
Klassifikasjon	Prosecco DOC
Produsent	La Marca Vini e Spumanti
Druetyper	100 % Glera
Vinifikasjon	Produsert i moderne anlegg med bruk av temperaturkontrollerte ståltanker.
Lagring	Kun ståltank.
Analyse	Sukker: 10 g/l Syre: 5,85 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Klar, lys strågul. Ren, moden duft av sitrus, lime, pære, melon, med florale topptoner. Tiltalende mousse, god friskhet og fruktdreven finish.
Serveringstemperatur	8 -10° C
Passer til	Utmerket som aperitif, til kos og enkel mat som skalldyr og tapas
Webside	www.lamarca.it

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9793101	2711349	kr. 124,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg	134269 Status: Skaffevare	

eurowine
wine and spirits

Vinetti de Fiorini Chianti Superiore

Italia / Toscana

Chianti Superiore DOCG (Opprettet i 1996, og omfatter ca 2% av totalproduksjonen av Chianti). Det er strengere lovmessige krav til en Chianti Superiore sammenlignet med en standard Chianti. En Chianti Superiore har høyere alkohol, mer tørrstoffer og krav til høyere plantetetthet og lavere avkastning i vinmarken.

Jordsmonnet består av hovedsaklig av leire og kalkoholdig jord. Vinstokkene er 20 - 30 år gamle. Druene høstes manuelt.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	Chianti Superiore DOCG
Produsent	Empson & Co
Årgang	2011
Druetyper	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Vinifikasjon	Gjæret i temperaturkontrollerte ståltanker.
Lagring	Lagres 12 mnd på brukte slovenske eikefat. Flaskelagres 3 mnd før salg.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 2,8 g/l Syre: 5,8 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Dyp rød på farge. Aromabildet preges av sursøte kirsebær og moreller med hint av treverk og fioler. Middels til god fylde med sunn frukt, bra syre og en lang ettersmak med tydelige, men fine tanninger.
Serveringstemperatur	16 - 18 C
Passer til	Kjøttretter av fjærkre, svin og kalv samt pasta med kjøtt- og/eller tomatsauser.
Webside	www.empson.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9896201		kr. 129,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Kategori 6		

Årgang 2009-Terning 5

Årgang 2009-83 poeng
Kanskje ikke for hvermannsen, men herlig, moderne klassisisme her. Ren, syrlig, kirsebærfruktighet, middels fyldig, med definert, ren frukt. Helt tørr. Helt ærlig. Helt billig.

Årgang 2009-84 poeng

Årgang 2010

Årgang 2010
Dufter av lær og natter. Strukturerte tanniner og lett moden frukt. Krydret utgang. Drikk nå. Passer til lam.

Produttori dei Colli Langhe Rosso

Italia / Piemonte

Dette produktet er et samarbeid mellom Bottleneck, Cantina Clavesana og Prof. Gianfranco Cordero (som også jobber som konsulent for G.D. Vajra og andre produsenter.)
Cantina Clavesana er et kooperativ bestående av 350 vinbønder. De produserer 90% Dolcetto og 10% av de andre klassiske druene fra Piemonte. I dag selger de 90% av produksjonen sin i Italia. Formålet med dette samarbeids-prosjektet har vært å lansere et kvalitetsprodukt på Vinmonopolet til en fornuftig pris, der kvaliteten på vinen er viktigere enn navnet på produsenten/merkevaren. Valget falt på en Langhe Rosso der vi fikk muligheten til å blende sammen med vinmaker Damiano Sicca og konsulent Gianfranco Cordero. Dolcetto er kjernevirksomheten til Cantina Clavesana, men vi ønsket også å bruke Barbera og Nebbiolo i blenden, hovedsaklig for å gi vinen mer struktur.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	Langhe Rosso DOC
Produsent	Cantina Clavesana
Årgang	2011
Druetyper	50% Barbera, 25% Nebbiolo, 25% Dolcetto
Vinifikasjon	5 til 8 dagers maserasjon på Barbera og Dolcetto, 10 dager på Nebbiolo.
Lagring	Kun ståltank på Barbera og Dolcetto. Nebbiolo har fått 12 mnd. på brukte franske fat. 3 mnd. flaskelagring før salg.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 2,4 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Klar dyp rubinrød. Fruktdreven nese mot kirsebær, moreller og plommer med mineralske topptoner og hint av krydder. Friskt anslag med tøffe, men modne tanniner med godt integrert fat. Saftig men noe utviklet frukt med hint av skogbunn og lær.
Serveringstemperatur	16 - 18 grader
Passer til	Passer perfekt til rustikke italienske retter, og som en allround vin til vilt og retter med rødt kjøtt. Tåler også fløtebaserte sauser.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	803401		kr. 125,00
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Testutvalg		

**** vinforum

Årgang 2011
Frisk og tiltalende piemontevin med innslag av kirsebær,blomster og lær på duft.Pent fyldig og kraftig vin med fin syre,god lengde og varm,stram og tørr finish.

adressa

Årgang 2011
Laget på barbera, nebbiolo og dolcetto. Mørk frukt, saftig stil, ganske tett og fast. Smak av moreller og røde kirsebær, tørket frukt, mineraler og urter.

Årgang 2011
En saftig og god vin for det neste året. Meget godt kjøp.

Dagbladet

Årgang 2011
meget godt kjøp. Duft av fiol, tjære, kirsebær, lakris og gummi. Middels fyldig med høy syre. Markerte tanniner, saftig ufr frukt og god konsentrasjon. Drikk til lammefilet.

eurowine
wine and spirits

Boretti Negroamaro

Italia / Puglia

Boretti er utviklet i samarbeid mellom Soleras sommelier-team og vinprodusenten Mondo del Vino med formål å skreddersy en vin for den norske gane og kjøkken. For å komme frem til dette produktet har vi derfor gått inn og studert norske forbrukertrender, hva folk spiser og i hvilke situasjoner folk drikker vin. Vi har deretter forsøkt å matche dette i en vin for det norske folket.
Resultatet av vår studie kom frem til at folk drikker rødvin vel så mye uten mat som med. Når de drikker vin uten mat ønsker de en vin som har kraft og fylde, fin balanse, god fruktkonsentrasjon og en fin, myk avslutning. De ønsker ikke for mye syre og tannin. Da dette er en vin som drikkes ved mange forskjellige anledninger og til mye forskjellig mat ble vårt mål å matche dette med en vin som også går godt til forskjellige matretter.
Vårt valg falt derfor på Negroamaro-druen som gir vinen en dyp rød farge, balansert syre og god kraft og fylde. Videre gir den vinen en flott, rik fruktkonsentrasjon og en fin balansert saftighet. Vi valgte å blande dette med 10% sent høstet Primitivo som gir vinen en flott mørk bærfrukt, et lett krydderpreg og en lang, smaksrik avslutning.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	Puglia IGT
Produsent	WineHouse (MGM Mondo del Vino)
Årgang	2011
Druetyper	90% Negroamaro, 10% Primitivo
Analyse	Alkohol: 13,0 %
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Mørk rød farge i klassisk, italiensk rustikk stil. Aroma av mørk frukt med et lite snev av kakao. Velbalansert med masse frukt og lang ettersmak.
Serveringstemperatur	16 - 18 C
Passer til	Biff, grillet kjøtt, kylling, pasta, svin eller bare som kosevin uten mat.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	9892101		kr. 99,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
12	Bestillingsutvalg		

Boretti Negroamaro BIB

Italia / Puglia

Boretti er utviklet i samarbeid mellom Soleras sommelier-team og vinprodusenten Mondo del Vino med formål å skreddersy en vin for den norske gane og kjøkken. For å komme frem til dette produktet har vi derfor gått inn og studert norske forbrukertrender, hva folk spiser og i hvilke situasjoner folk drikker vin. Vi har deretter forsøkt å matche dette i en vin for det norske folket.
Resultatet av vår studie kom frem til at folk drikker rødvin vel så mye uten mat som med. Når de drikker vin uten mat ønsker de en vin som har kraft og fylde, fin balanse, god fruktkonsentrasjon og en fin, myk avslutning. De ønsker ikke for mye syre og tannin. Da dette er en vin som drikkes ved mange forskjellige anledninger og til mye forskjellig mat ble vårt mål å matche dette med en vin som også går godt til forskjellige matretter.
Vårt valg falt derfor på Negroamaro-druen som gir vinen en dyp rød farge, balansert syre og god kraft og fylde. Videre gir den vinen en flott, rik fruktkonsentrasjon og en fin balansert saftighet. Vi valgte å blande dette med 10% sent høstet Primitivo som gir vinen en flott mørk bærfrukt, et lett krydderpreg og en lang, smaksrik avslutning.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	Puglia IGT
Produsent	WineHouse (MGM Mondo del Vino)
Årgang	2011
Druetyper	90% Negroamaro, 10% Primitivo
Analyse	Alkohol: 13,0 %
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Mørk rød farge i klassisk, italiensk rustikk stil. Aroma av mørk frukt med et lite snev av kakao. Velbalansert med masse frukt og lang ettersmak.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Biff, grillet kjøtt, kylling, pasta, svin eller bare som kosevin uten mat.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
3 L	9001406		kr. 369,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
4	Kategori 5		

Årgang 2011

Mat & Champis !

Vi takker!

ALT OM VIN

Nortura
NATURLIG NORSK

NORSKE VINKLUBBERS FORBUND
Association of Norwegian Wine Clubs
Since 1990

EKTE BAKERVARER SOM VIRKELIG SMAKER

Velkommen til duftende ferske smaksopplevelser hver dag hele uken – ***også søndag!***

brødbakerne

GODE BRØD FORDI VI ELSKER Å BAKE

SKØYEN Karenslyst allé 50, 0279 Oslo. Telefon 22 55 03 65. **Man–fre kl 7–18. Lør kl 8–18. Søn kl 8–17.**

JAR Jarveien 1, 1358 Jar. Telefon 67 53 40 30. **Man–fre kl 7–18. Lør kl 8–17. Søn kl 9–17.**

Bli med Jomfrureiser på spennende jentereiser i 2014.

Sjekk www.jomfrureiser.no
”Dobbelt så moro – halvparten så dyrt”

Jomfrureiser®
Girls just wanna have fun

BC | BEST CELLARS

SOLERA BEVERAGE GROUP

eurowine wine and spirits

ENGELSTAD

STENBERG & BLOM