

Nyheter november-deember



Nyheter i Vinmonopolets vareutvalg 7. november 2014

Det lanseres 93 produkter i basis/parti/test-utvalget
med denne fordelingen:

	Basis	Parti	Test	Totalt
Musserende	-	2	4	6
Hvitvin	3	2	3	8
Rosé	-	-	-	-
Rødvin	11	9	19	39
Dessertvin	1	1	-	2
Sterkvin	1	2	-	3
Brennevin	2	1	3	6
Øl	1	11	2	14
Diverse	-	4	1	5
Alkoholfri	8	2	-	10
Totalt	27	34	32	93

Informasjon om nyhetene finner du her:

	Side
Musserende vin.....	1
Hvitvin.....	3
Rødvin.....	5
Dessertvin.....	18
Sterkvin/brennevin.....	19
Øl.....	24
Alkoholfri.....	28

872601 NUÀ Prosecco Extra Dry**119,90****Musserende**

Land: Italia
Distrikt: Veneto
Status: DOC Prosecco

Produsent: C.V.C./I-VC/1975
http://

Grossist: Ekjord Holding

Distributør: Vectura

Butikk: Kategori 6

Sortiment: Test

Forpakning: Flaske

Volum: 0,75 liter

Alkohol: 11,0 vol%

Sukker: 15,0 g/l

Syre: 5,1 g/l

Råstoff: 100% Prosecco

Metode: Skånsom pressing av druene, tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen, annengangsgjæring i et lukket tanksystem (cuve clos).

Farge: Lys strågul.

Lukt: Litt drposaktig aroma preget av pære, blomst og litt sitrus.

Smak: Ung, fruktig og umiddelbar, preg av pære og blomst.

**1279801 Mionetto Prosecco Brut****109,90****Musserende**

Land: Italia
Distrikt: Veneto
Status: DOC Prosecco Treviso

Produsent: Mionetto
http://

Grossist: Henkell & Co Norge

Distributør: Cuveco

Butikk: Kategori 6

Sortiment: Test

Forpakning: Flaske

Volum: 0,75 liter

Alkohol: 11,0 vol%

Sukker: 11,0 g/l

Syre: 6,0 g/l

Råstoff: 100% Prosecco

Metode: Skånsom pressing av druene, tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen, annengangsgjæring i et lukket tanksystem (cuve clos).

Farge: Lys strågul.

Lukt: Ren og aromatisk, preg av pære, eple og sitrus, hint av urter.

Smak: Ung, fruktig og umiddelbar, preg av pære og sitrus.

**222501 Sieur d'Arques Première Bulle Brut 2012****166,20****Musserende**

Land: Frankrike
Distrikt: Limoux
Status: AOC Limoux

Produsent: Sieur d'Arques
http://

Grossist: JBK Vin

Distributør: Egen distribusjon

Butikk: Kategori 6

Sortiment: Test

Forpakning: Flaske

Volum: 0,75 liter

Alkohol: 12,0 vol%

Sukker: 9,0 g/l

Syre: 5,8 g/l

Råstoff: 90% Mauzac, 5% Chenin Blanc, 5% Chardonnay

Metode: Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, grunnvinen ble gjæret i temperaturkontrollerte ståltanker, annengangsgjæringen foregikk i flasken, 18 md. flaskemodning før salg.

Farge: Middels dyp strågul.

Lukt: Aroma med preg av grønt eple og sitrus, innslag av kjeks og gummi.

Smak: Slank og kremet, preg av eple og sitrus, hint av kjeks og gummi.



1728105 Bonville Blanc de Blancs Grand Cru Millesime Brut 2008**599,90****Musserende**

Land: Frankrike
 Distrikt: Champagne
 Status: AOC Champagne Grand Cru

Produsent: Franck Bonville
[http:// www.champagne-franck-bonville.com](http://www.champagne-franck-bonville.com)
 Grossist: Best Buys
 Distributør: Trebuchet
 Butikk: Kategori 7
 Sortiment: Parti
 Forpakning: Flaske
 Volum: 1,5 liter



Alkohol: 12,5 vol%
 Sukker: 6,8 g/l
 Syre: 9,0 g/l

Råstoff: 100% Chardonnay

Metode: Tradisjonell ståltankgjæret vinifikasjon av grunnvinen, annengangsgjæring i flasken, modnet 48 md. på bunnfallet.

Farge: Middels dyp strågul.

Lukt: Aroma med fint preg av sitrus og eple over mineraler og kjeks.

Smak: Fint utviklet og kremet, fokusert preg av sitrus, eple, mineraler og kjeks.

1728101 Bonville Blanc de Blancs Grand Cru Millesime Brut 2008**331,00****Musserende**

Land: Frankrike
 Distrikt: Champagne
 Status: AOC Champagne Grand Cru

Produsent: Franck Bonville
[http:// www.champagne-franck-bonville.com](http://www.champagne-franck-bonville.com)
 Grossist: Best Buys
 Distributør: Trebuchet
 Butikk: Kategori 7
 Sortiment: Parti
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 12,5 vol%
 Sukker: 6,0 g/l
 Syre: 8,0 g/l

Råstoff: 100% Chardonnay

Metode: Tradisjonell ståltankgjæret vinifikasjon av grunnvinen, annengangsgjæring i flasken, modnet 48 md. på bunnfallet.

Farge: Middels dyp strågul.

Lukt: Aroma med fint preg av sitrus og eple over mineraler og kjeks.

Smak: Fint utviklet og kremet, fokusert preg av sitrus, eple, mineraler og kjeks.

3480501 Palmer Blanc de Blancs Brut 2008**359,90****Musserende**

Land: Frankrike
 Distrikt: Champagne
 Status: AOC Champagne

Produsent: Palmer & Co.
[http://](http://www.palmer.com)
 Grossist: Star Wine Consult
 Distributør: Vectura
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 12,0 vol%
 Sukker: 11,0 g/l
 Syre: 7,1 g/l

Råstoff: 100% Chardonnay

Metode: Håndplukkede druer, avstilkning før pressing, grunnvinen ble gjæret ved lav temperatur, annengangsgjæring i flasken med lang modningstid på bunnfallet (5 år).

Farge: Middels dyp gyllengul.

Lukt: Aroma med fint preg av eple, sitrus og mineraler, innslag av brøddeig.

Smak: Kremet og fint utviklet, preg av sitrus og eple over mineraler og kjeks, lang.

4728506 Gato Negro Sauvignon Blanc**309,90**

Hvitvin

Land: Chile
 Distrikt: Central Valley
 Status:

Produsent: Viña San Pedro
[http:// www.gatonegro.cl](http://www.gatonegro.cl)
 Grossist: Pernod Ricard N
 Distributør: Skanlog
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Bag-in-box
 Volum: 3,0 liter



Alkohol: 11,5 vol%
 Sukker: 4,0 g/l
 Syre: 6,0 g/l

Råstoff: 100% Sauvignon Blanc
 Metode: Tradisjonell vinifikasjonsteknikk i temperaturkontrollerte ståltanker.

Farge: Lys grønngul.
 Lukt: Lett dropsaktig preg av pære, stikkelsbær, nesle og sitrus.
 Smak: Ren, fruktig og umiddelbar, preg av sitrus og nesle.

1413901 Viña La Rosa La Palma Sauvignon Blanc 2014**101,00**

Hvitvin

Land: Chile
 Distrikt: Cachapoal Valley
 Status:

Produsent: Viña La Rosa
<http://>
 Grossist: Optimum Wines
 Distributør: Vectura
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Flaske med skrukork
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 11,5 vol%
 Sukker: 1,8 g/l
 Syre: 7,0 g/l

Råstoff: 100% Sauvignon Blanc
 Metode: Etter innhøsting ble druene presset og kaldmaserert ved 8-10 °C i 5-7 timer, temperaturkontrollert gjæring i ståltanker.

Farge: Lys grønngul.
 Lukt: Litt dropsaktig aroma preget av nesle, sitrus og melon.
 Smak: Ung, ren og umiddelbar, preg av sitrus og nesle.

5689601 Gobelsburg Grüner Veltliner Renner 2012**219,90**

Hvitvin

Land: Østerrike
 Distrikt: Kamptal
 Status: DAC Kamptal

Produsent: Schloss Gobelsburg
[http:// www.gobelsburg.at](http://www.gobelsburg.at)
 Grossist: Red & White
 Distributør: Skanlog
 Butikk: Kategori 5
 Sortiment: Basis
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 13,5 vol%
 Sukker: 3,1 g/l
 Syre: 5,0 g/l

Råstoff: 100% Grüner Veltliner
 Metode: Tradisjonell gjæring med temperaturkontroll i ståltanker.

Farge: Lys grønngul.
 Lukt: Fokuset aroma preget av fersken, sitrus, blomst og krydder.
 Smak: Ung, saftig og kompleks, preg av modne frukter og krydder, lang ettersmak.

1848401 Kubler Riesling "K" 2012**165,00****Hvitvin**

Land: Frankrike
Distrikt: Alsace
Status: AOC Alsace

Produsent: Paul Kubler
http:// www.paulkubler.com
Grossist: Servco
Distributør: Skanlog
Butikk: Kategori 6
Sortiment: Test
Forpakning: Flaske
Volum: 0,75 liter



Alkohol: 12,5 vol%
Sukker: 2,2 g/l
Syre: 8,0 g/l

Råstoff: 100% Riesling**Metode:** Druene ble skånsomt presset før tradisjonell vinifikasjon i fat, 10 md. modning på bunnfallet.**Farge:** Middels dyp strågul.**Lukt:** Aroma preget av eple, sitrus og litt fersken, hint av petroleum.**Smak:** Frisk og litt utviklet, preg av sitrus og eple, mineralpreget ettersmak.**5842801 Kreydenweiss Kastelberg Grand Cru Riesling 2012****341,90****Hvitvin**

Land: Frankrike
Distrikt: Alsace
Status: AOC Alsace Grand Cru

Produsent: Marc Kreydenweiss
http:// www.kreydenweiss.com
Grossist: Engelstad
Distributør: Cuveco
Butikk: Kategori 6
Sortiment: Parti
Forpakning: Flaske
Volum: 0,75 liter



Alkohol: 13,5 vol%
Sukker: 4,2 g/l
Syre: 6,2 g/l

Råstoff: 100% Riesling**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk under temperaturkontroll. Økologisk.**Farge:** Middels dyp grønngul.**Lukt:** Kompleks og fokusert aroma av blomst, gul plomme, sitrus og krydder.**Smak:** Ung, rik og saftig, preg av modne frukter, sitrus og eple, hint av mineraler. Lang.**4897201 Kreydenweiss Wiebelsberg Grand Cru Riesling 2012****262,90****Hvitvin**

Land: Frankrike
Distrikt: Alsace
Status: AOC Alsace Grand Cru

Produsent: Marc Kreydenweiss
http:// www.kreydenweiss.com
Grossist: Engelstad
Distributør: Cuveco
Butikk: Kategori 5
Sortiment: Basis
Forpakning: Flaske
Volum: 0,75 liter



Alkohol: 13,5 vol%
Sukker: 5,2 g/l
Syre: 6,9 g/l

Råstoff: 100% Riesling**Metode:** Tradisjonell vinifikasjonsteknikk i temperaturkontrollerte ståltanker. Økologisk.**Farge:** Middels dyp grønngul.**Lukt:** Kompleks aroma preget av blomst, krydder og plomme, hint av grønne urter.**Smak:** Ung og saftig, preg av modne frukter, sitrus og eple, lang ettersmak.

9773901 Le G de Ch. Guiraud 2013**169,90****Hvitvin**

Land: Frankrike
Distrikt: Bordeaux
Status: AOC Bordeaux Blanc Sec

Produsent: S.C.A. du Ch. Guiraud
http://

Grossist: Vinhuset Nofra
Distributør: Cuveco
Butikk: Kategori 2
Sortiment: Basis
Forpakning: Flaske
Volum: 0,75 liter

Alkohol: 13,0 vol%
Sukker: 2,5 g/l
Syre: 5,0 g/l

Råstoff: 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

Metode: Tradisjonell vinifikasjonsmetode med bl.a. gjæring i Sauternes-fat, modnet 7 md. på bunnfallet. Økologisk.

Farge: Lys gulgrønn.

Lukt: Fokuset aroma preget av sitrus og eple, innslag av tropisk frukt, fat og marsipan.

Smak: Ung og saftig, preg av sitrus og eple, streif av fat, ettersmak med god lengde.

**1787101 Quantico Etna Bianco 2012****224,90****Hvitvin**

Land: Italia
Distrikt: Sicilia
Status: DOP Etna Bianco

Produsent: Emmi Veruccia
http://

Grossist: Stenberg & Blom
Distributør: Cuveco
Butikk: Kategori 5
Sortiment: Parti
Forpakning: Flaske
Volum: 0,75 liter

Alkohol: 13,5 vol%
Sukker: <1,0 g/l
Syre: 7,1 g/l

Råstoff: 70% Carricantel, 20% Catarratto, 10% Grillo

Metode: Tradisjonell temperaturkontrollert vinifikasjon, modnet 10 md. på bunnfallet før tapping.

Farge: Middels dyp grønngul.

Lukt: Fokuset aroma med fint preg av gult eple og sitrus, innslag av urter og blomst.

Smak: Saftig og dyp fruktighet. Lang ettersmak med streif av tannin.

**1751706 Cameleon Malbec Organic 2013****289,90****Rødvin**

Land: Argentina
Distrikt: Mendoza
Status:

Produsent: Domaine Bousquet
http://

Grossist: Strøm
Distributør: Trebuchet
Butikk: Kategori 4
Sortiment: Basis
Forpakning: Bag-in-box
Volum: 2,25 liter

Alkohol: 13,5 vol%
Sukker: 2,5 g/l
Syre: 5,2 g/l

Råstoff: 100% Malbec

Metode: Temperaturkontrollert gjæring i ståltanker, kun selektert gjær ble benyttet. Økologisk.

Farge: Mørk blårød.

Lukt: Aroma med preg av mørke og røde bær, streif av blomst og urter.

Smak: Ung og saftig, preg av mørke bær og urter.



1751701 Cameleon Malbec Organic 2013**114,90****Rødvin****Land:** Argentina**Distrikt:** Mendoza**Status:****Alkohol:** 13,5 vol%**Sukker:** 2,5 g/l**Syre:** 5,2 g/l**Råstoff:** 100% Malbec**Metode:** Temperaturkontrollert gjæring i ståltanker, kun selektert gjær ble benyttet. Økologisk.**Farge:** Mørk blårød.**Lukt:** Aroma med preg av mørke og røde bær, streif av blomst og urter.**Smak:** Ung og saftig, preg av mørke bær og urter.**Produsent:** Domaine Bousquet**http://****Grossist:** Strøm**Distributør:** Trebuchet**Butikk:** Kategori 5**Sortiment:** Basis**Forpakning:** Flaske med skrukork**Volum:** 0,75 liter**1781301 Santa Helena Siglo de Oro Reserva Cabernet Sauvignon 2013****107,90****Rødvin****Land:** Chile**Distrikt:** Central Valley**Status:****Alkohol:** 14,0 vol%**Sukker:** 2,1 g/l**Syre:** 4,8 g/l**Råstoff:** 100% Cabernet Sauvignon**Metode:** Håndplukkede druer, temperaturkontrollert gjæring i ståltanker med lang maserasjon, skånsom filtrering før tapping.**Farge:** Dyp blårød.**Lukt:** Aroma preget av mørke bær og urter, hint av blomst.**Smak:** Ung og saftig, preg av mørke bær, urter og litt lakris.**Produsent:** VSPT**http://** www.santahelena.cl**Grossist:** Fondberg**Distributør:** Vectura**Butikk:** Kategori 3**Sortiment:** Basis**Forpakning:** Flaske**Volum:** 0,75 liter**1769701 Viña Leyda Canelo Single Vineyard Syrah 2012****166,90****Rødvin****Land:** Chile**Distrikt:** Leyda Valley**Status:****Alkohol:** 14,5 vol%**Sukker:** 3,5 g/l**Syre:** 4,5 g/l**Råstoff:** 100% Syrah**Metode:** Tradisjonell temperaturkontrollert gjæring i ståltanker, 12 md. lagring i franske eikefat hvorav 35% var nye.**Farge:** Mørk blårød.**Lukt:** Sval aroma preget av modne mørke bær, urter og litt fat.**Smak:** Ung, saftig og godt konsentrert, preg av mørke bær, urter og litt fat, fast ettersmak.**Produsent:** VSPT**http://** www.leyda.cl**Grossist:** Symposium Wines**Distributør:** Vectura**Butikk:** Kategori 3**Sortiment:** Basis**Forpakning:** Flaske**Volum:** 0,75 liter

1830001 Lindquist Qupé Syrah 2012**197,00****Rødvin**

Land: USA
Distrikt: California (Central Coast)
Status:

Produsent: Robert N. Lindquist
http:// www.qupe.com
Grossist: Vinarius
Distributør: Skanlog
Butikk: Kategori 6
Sortiment: Basis
Forpakning: Flaske med skrukork
Volum: 0,75 liter



Alkohol: 13,5 vol%
Sukker: 1,5 g/l
Syre: 5,9 g/l

Råstoff: 100% Syrah
Metode: Vinifisert av druer fra Paso Robles, Santa Barbara og Edna Valley, en andel av druene ble presset i hele klaser, tradisjonell temperaturkontrollert gjæringsprosess, 20 md. fatlagring
Farge: Dyp blårød.
Lukt: Sval, fersk og fokusert frukt preget av mørke bær og urter.
Smak: Ung, saftig og fast, preg av mørke bær og urter, ettersmak med god fylde.

1751801 Copain Hawks Butte Syrah 2011**329,90****Rødvin**

Land: USA
Distrikt: California (Yorkville Highlands)
Status:

Produsent: Copain Wines
http:// www.copainwines.com
Grossist: Tramontane
Distributør: Inter Logistikk
Butikk: Kategori 2
Sortiment: Parti
Forpakning: Flaske
Volum: 0,75 liter



Alkohol: 12,9 vol%
Sukker: <1,0 g/l
Syre: 5,7 g/l

Råstoff: 100% Syrah
Metode: Etter innhøsting ble 50% av druene avstillet før pressing, tradisjonell gjæring, 15 md. lagring i franske eikefat.
Farge: Dyp blårød.
Lukt: Sval aroma med fint preg av mørke bær og urter, hint av pepper og kjøtt.
Smak: Fersk, saftig og fruktig, preg av mørke bær, urter og krydder. Lang, fast ettersmak.

5629201 Eikendal Cuvée Rouge 2012**146,70****Rødvin**

Land: Sør-Afrika
Distrikt: Stellenbosch
Status: WO Western Cape

Produsent: Eikendal Vineyards
http:// www.eikendal.com
Grossist: Håbakk Vinimport
Distributør: Egen distribusjon
Butikk: Kategori 6
Sortiment: Test
Forpakning: Flaske med skrukork
Volum: 0,75 liter



Alkohol: 14,0 vol%
Sukker: 5,0 g/l
Syre: 6,0 g/l

Råstoff: 51% Shiraz, 49% Petit Verdot
Metode: Gjæret temperaturkontrollert i ståltanker ved ca. 20-22 °C, skånsom filtrering før tapping.
Farge: Dyp blårød.
Lukt: Preg av mørke bær, urter, lakris og litt sevje.
Smak: Bløt og litt sødmefulle saftige mørke bær, streif av urter.

1770601 Kloof Street Swartland Syrah 2013**158,50****Rødvin**

Land: Sør-Afrika
Distrikt: Swartland
Status: WO Swartland

Alkohol: 13,5 vol%
Sukker: 3,0 g/l
Syre: 5,9 g/l

Produsent: Kloof Street / Chris & Andrea Mullineux
http:// www.mlfwines.com
Grossist: Winning Brands
Distributør: Vectura
Butikk: Kategori 2
Sortiment: Basis
Forpakning: Flaske med skrukork
Volum: 0,75 liter

Råstoff: 100% Syrah

Metode: Vinifisert av håndplukkede druer, 40% ble presset i hele klaser, spontangjæret, kun naturlig gjær ble benyttet, 11 md. lagring i gamle eikefat før tapping.

Farge: Dyp blårød.

Lukt: Sval aroma med preg av mørke bær, tørket frukt og litt urter og røyk.

Smak: Sval og saftig, preg av mørke bær og urter, fast ettersmak.

517001 Luke Lambert Crudo Yarra Valley Shiraz 2012**221,10****Rødvin**

Land: Australia
Distrikt: Yarra Valley
Status:

Alkohol: 13,0 vol%
Sukker: <1,0 g/l
Syre: 5,8 g/l

Produsent: Luke Lambert
http://
Grossist: Best Buys
Distributør: Trebuchet
Butikk: Kategori 6
Sortiment: Basis
Forpakning: Flaske med skrukork
Volum: 0,75 liter

Råstoff: 100% Shiraz

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

Farge: Dyp blårød.

Lukt: Fokusert og sval aroma preget av mørke bær og urter, innslag av krydder.

Smak: Ung og saftig, preg av modne mørke bær og urter. Lang, fast ettersmak.

1755701 M. Chapoutier Tournon Shays Flat Vineyard 2012**234,90****Rødvin**

Land: Australia
Distrikt: Victoria
Status:

Alkohol: 14,0 vol%
Sukker: <1,0 g/l
Syre: 5,5 g/l

Produsent: M. Chapoutier
http:// www.mchapoutieraustralia.com
Grossist: Strøm
Distributør: Trebuchet
Butikk: Kategori 3
Sortiment: Parti
Forpakning: Flaske
Volum: 0,75 liter

Råstoff: 100% Syrah

Metode: Håndplukkede druer, 3-5 ukers gjæring i stål- og betongtanker, før tapping ble vinen lagret 12 md. i franske eikefat.

Farge: Mørk blårød.

Lukt: Fokusert, sval aroma av modne mørke bær og urter, streif av krydder.

Smak: Preg av mørke bær og urter. Ettersmak med god fasthet og lengde samt ørlite bitterhet.

1847901 Olega 2013**124,50****Rødvin**

Land: Portugal
 Distrikt: Alentejo
 Status: Vinho Regional Alentejano

Produsent: Fitapreta Vinhos
[http:// www.fitapreta.com](http://www.fitapreta.com)
 Grossist: ProCura
 Distributør: Vectura
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter

Alkohol: 14,0 vol%
 Sukker: 5,0 g/l
 Syre: 5,0 g/l

Råstoff: 50% Touriga Nacional, 50% Aragonez
 Metode: Tradisjonell vinifikasjonsteknikk.

Farge: Mørk blårød.
 Lukt: Ung og fruktig, preg av mørke bær, plomme og urter.
 Smak: Bløt og saftig, hint av trekrydder.

**1741706 All 4 Wines Wine For Tapas 2013****378,70****Rødvin**

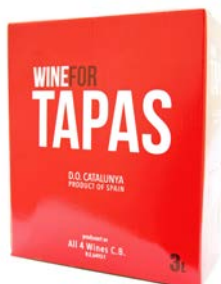
Land: Spania
 Distrikt: Catalonia
 Status: DO Catalunya

Produsent: All 4 Wines
<http://>
 Grossist: Eplebakken Consulting
 Distributør: Inter Logistikk
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Bag-in-box
 Volum: 3,0 liter

Alkohol: 13,0 vol%
 Sukker: 10,0 g/l
 Syre: 4,9 g/l

Råstoff: 62% Grenache, 18% Carignan, 10% Syrah, 10% Tempranillo
 Metode: Separat vinifikasjon av druetyperne før blanding, temperaturkontrollert gjæring ved 24-28 °C med 10 dagers maserasjon.

Farge: Dyp blårød.
 Lukt: Aroma med preg av mørke bær og urter.
 Smak: Bløt og lett sødmefull, preg av mørke bær og grønne urter, litt bitter ettersmak.

**1802801 Calzadilla Allegro 2010****199,90****Rødvin**

Land: Spania
 Distrikt: Calzadilla
 Status: DOP Calzadilla

Produsent: Uribes Madero
[http:// www.pagocalzadilla.com](http://www.pagocalzadilla.com)
 Grossist: Optimum Wines
 Distributør: Vectura
 Butikk: Kategori 5
 Sortiment: Basis
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter

Alkohol: 14,5 vol%
 Sukker: 1,8 g/l
 Syre: 5,6 g/l

Råstoff: Syrah
 Metode: Vinifisert av håndplukkede druer, 3 dagers kaldmaserasjon før tradisjonell gjæring i små ståltanker, 12 md. fatlagring før 24 md. flaskemodning.

Farge: Mørk blårød.
 Lukt: Sval aroma med fint preg av modne mørke bær, lakris og urter.
 Smak: Ung, saftig og fint fokusert, preg av mørke bær, lakris og urter, fast ettersmak.



1833401 Dehesa del Carrizal Syrah Vino de Pago 2011**188,90****Rødvín**

Land: Spania
 Distrikt: Castilla-La Mancha
 Status: DOP Dehesa del Carrizal

Produsent: Caiz Carrizal
[http:// www.dehesadelcarrizal.com](http://www.dehesadelcarrizal.com)
 Grossist: Blend Wines
 Distributør: Skanlog
 Butikk: Kategori 4
 Sortiment: Basis
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 15,0 vol%
 Sukker: 1,6 g/l
 Syre: 5,1 g/l

Råstoff: 100% Syrah
 Metode: Ståltankgjæret, 13 md. lagring i eikefat før filtrering og tapping.

Farge: Dyp blårød.
 Lukt: Aroma preget av mørke bær og urter, innslag av kjøtt og fat.
 Smak: Ung, saftig og fast, preg av mørke bær og urter over streif av fat.

68501 Faustino V Reserva 2008**159,90****Rødvín**

Land: Spania
 Distrikt: Rioja
 Status: DOCa Rioja

Produsent: Bodegas Faustino
[http:// www.bodegasfaustino.com](http://www.bodegasfaustino.com)
 Grossist: Bibendum
 Distributør: Trebuchet
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 13,5 vol%
 Sukker: 1,2 g/l
 Syre: 5,2 g/l

Råstoff: 80% Tempranillo, 20% Graciano
 Metode: Tradisjonell temperaturkontrollert vinifikasjonsteknikk, 12 md. lagring i eikefat før 12 md. flaskemodning.

Farge: Dyp rød.
 Lukt: Aroma preget av mørke bær, tørket frukt og fat med vanilje.
 Smak: Utviklet og preget av tørket frukt og fat.

306901 Marqués de Brasa Gran Reserva 1999**169,90****Rødvín**

Land: Spania
 Distrikt: Rioja
 Status: DOCa Rioja

Produsent: Bodegas Viña Hermina
[http://](http://www.bodegasviñahermina.com)
 Grossist: Wiig Wines
 Distributør: Skanlog
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 13,5 vol%
 Sukker: 1,5 g/l
 Syre: 4,9 g/l

Råstoff: 90% Tempranillo, 10% Graciano
 Metode: Tradisjonell vinifikasjonsprosess med lang maserasjonstid, fatlagret før filtrering og tapping.

Farge: Dyp rød.
 Lukt: Aroma preget av røde og mørke bær over innslag av fat.
 Smak: Litt utviklet, preg av røde og mørke bær, urter og fat.

1807706 Mezzacorona Cabernet Sauvignon**389,90****Rødvin**

Land: Italia
 Distrikt: Trentino-Alto Adige
 Status: IGT Vigneti delle Dolomiti

Produsent: Mezzacorona
[http:// www.mezzacorona.it](http://www.mezzacorona.it)
 Grossist: Artic Beverage
 Distributør: Skanlog
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Bag-in-box
 Volum: 3,0 liter



Alkohol: 12,5 vol%
 Sukker: 2,0 g/l
 Syre: 6,0 g/l

Råstoff: 100% Cabernet Sauvignon

Metode: Vinifisert av egenproduserte og selekterte druer, temperaturkontrollert gjæring i ståltanker i 7 til 10 dager med utvalgt gjær.

Farge: Dyp rød.
 Lukt: Aroma preget av vanilje og nellik, innslag av mørke bær.
 Smak: Preg av vanilje og trekrydder, innslag av søte mørke bær.

1178606 Marchesi di Barolo Piemonte Barbera 2013**419,90****Rødvin**

Land: Italia
 Distrikt: Piemonte
 Status: DOC Piemonte Barbera

Produsent: Marchesi di Barolo
[http://](http://www.marchesidiarolo.it)
 Grossist: Vinoterra
 Distributør: Cuveco
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Bag-in-box
 Volum: 3,0 liter



Alkohol: 13,0 vol%
 Sukker: 2,4 g/l
 Syre: 6,1 g/l

Råstoff: 100% Barbera

Metode: Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, temperaturkontrollert gjæring i ståltanker.

Farge: Middels dyp rød.
 Lukt: Sval aroma preget av modne røde bær og grønne urter.
 Smak: Preg av lett sødmefull rød bærfrukt, innslag av urter og mandel.

1847701 Marrone Barbera Sofia 2013**129,90****Rødvin**

Land: Italia
 Distrikt: Piemonte
 Status: DOC Piemonte Barbera

Produsent: Famiglia Marrone
[http:// www.famigliamarrone.it](http://www.famigliamarrone.it)
 Grossist: Select Wine & Food
 Distributør: Skanlog
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 13,0 vol%
 Sukker: 5,5 g/l
 Syre: 5,0 g/l

Råstoff: 100% Barbera

Metode: Skånsom pressing, gjæret temperaturkontrollert ved 25-27 °C, maserasjon i 10-12 dager, ståltankmodnet før tapping.

Farge: Dyp blård.
 Lukt: Aroma med preg av røde bær og grønne urter.
 Smak: Litt saftaktig fruktighet, innslag av urter, litt varm og bitter ettersmak.

1847801 Pinciana Tilaria 2011**149,90****Rødvin**

Land: Italia
 Distrikt: Toscana
 Status: IGT Toscana Rosso

Produsent: Villa Pinciana
[http:// www.villapinciana.com](http://www.villapinciana.com)
 Grossist: Bakken Vin & Gourmet
 Distributør: Inter Logistikk
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 13,0 vol%
 Sukker: 1,9 g/l
 Syre: 5,3 g/l

Råstoff: 35% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 20% Sangiovese, 20% Cabernet Franc
 Metode: Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, temperaturkontrollert gjæring, 4 md. modning og malolaktisk gjæring i gamle eikefat, 3 md. flaskemodning før salg.

Farge: Dyp rød.
 Lukt: Litt saftaktig preg av røde og mørke bær, innslag av trekrydder.
 Smak: Bløt og fruktig, preg av mørke bær og fat, litt varm ettersmak.

1807201 Ricaiano Scopetani Toscana Rosso 2013**125,00****Rødvin**

Land: Italia
 Distrikt: Toscana
 Status: IGT Toscana Rosso

Produsent: Vinicola Ricaiano
<http://>
 Grossist: B&R Wine
 Distributør: Skanlog
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 12,5 vol%
 Sukker: 4,5 g/l
 Syre: 5,0 g/l

Råstoff: 75% Sangiovese, 15% Colorino, 10% Canaiolo
 Metode: Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, hver druetype ble vinifisert separat før blanding og lett filtrering, ikke fatlagret.

Farge: Dyp rød.
 Lukt: Litt utviklet aroma av røde bær, urter og sevje.
 Smak: Preg av røde bær og litt sitrus, litt rustikk stil.

5229601 Pietracupa Bolgheri 2011**179,90****Rødvin**

Land: Italia
 Distrikt: Toscana
 Status: DOC Bolgheri Rosso

Produsent: Tenuta Moraia
<http://>
 Grossist: Fondberg
 Distributør: Vectura
 Butikk: Kategori 5
 Sortiment: Basis
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 13,5 vol%
 Sukker: 1,1 g/l
 Syre: 5,2 g/l

Råstoff: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
 Metode: Tradisjonell vinifikasjonsteknikk.

Farge: Dyp rød.
 Lukt: Aroma med preg av røde bær og urter, hint av blomst.
 Smak: Litt utviklet, preg av røde bær og urter, fast ettersmak.

1496001 Chioccioli Chianti Classico 2011**149,90****Rødvin**

Land: Italia
 Distrikt: Toscana
 Status: DOCG Chianti Classico

Produsent: Chioccioli
<http://>
 Grossist: Podium Wines
 Distributør: Skanlog
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 13,5 vol%
 Sukker: 2,0 g/l
 Syre: 5,7 g/l

Råstoff: 85% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon

Metode: Druene høstes, kjøles og sorteres, gjæret i temperaturkontrollerte ståltanker, malolaktisk gjæring i trefat.

Farge: Dyp brunrød.

Lukt: Preg av mørke bær og fat, hint av tjære og røyk.

Smak: Litt utviklet, preg av mørke bær og fat, fast ettersmak.

4254901 Rizzardi Pojega Valpolicella Classico Ripasso Superiore 2012**187,60****Rødvin**

Land: Italia
 Distrikt: Veneto
 Status: DOP Valpolicella Ripasso

Produsent: Guerrieri Rizzardi
[http:// www.guerrieri-rizzardi.it](http://www.guerrieri-rizzardi.it)
 Grossist: VinoVinVinho
 Distributør: Vectura
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 14,0 vol%
 Sukker: 2,9 g/l
 Syre: 5,2 g/l

Råstoff: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Metode: Tradisjonell vinifikasjon etter ripassometoden, som innebærer bl.a. at ferdig vin legges på restene etter amarone-produksjon, deretter fatmodning før tapping.

Farge: Middels dyp rød.

Lukt: Aroma preget av røde bær og tørket frukt, innslag av urter.

Smak: Ung og fruktig, preg av røde bær, litt varm og svakt bitter ettersmak.

4607001 Capitel San Rocco Valpolicella Superiore Ripasso 2012**185,00****Rødvin**

Land: Italia
 Distrikt: Veneto
 Status: DOC Valpolicella Superiore Ripas

Produsent: Tedeschi
<http://>
 Grossist: Vinarius
 Distributør: Skanlog
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 14,0 vol%
 Sukker: 4,5 g/l
 Syre: 6,5 g/l

Råstoff: 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Oselata

Metode: Tradisjonell vinifikasjon etter ripassometoden, som innebærer bl.a. at ferdig vin legges på restene etter amarone-produksjon, 24 md. lagring i slavonske fat.

Farge: Mørk rød.

Lukt: Preg av modne søte og mørke bær, hint av grønne urter, tørket frukt og fat.

Smak: Bløt og preget av tørket frukt og mørke bær, varm og lett bitter ettersmak.

5569401 Il Bugiardo Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2010**199,20****Rødvin****Land:** Italia**Produsent:** Cantine Buglioni**Distrikt:** Veneto**http://****Status:** DOC Valpolicella Classico Superiore**Grossist:** Arvid Nordquist**Distributør:** Vectura**Alkohol:** 14,0 vol%**Butikk:** Kategori 6**Sukker:** 6,0 g/l**Sortiment:** Test**Syre:** 5,3 g/l**Forpakning:** Flaske**Volum:** 0,75 liter**Råstoff:** 60% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Croatina, 5% Oselata**Metode:** Tradisjonell vinifikasjon etter ripassometoden, som innebærer bl.a. at ferdig vin legges på restene etter amarone-produksjon, 12 md. lagring i 7,5 hl eikeliggere før 6 md. flaskemodning.**Farge:** Dyp rød.**Lukt:** Aroma preget av modne mørke bær og tørket frukt, innslag av urter og trekrydder.**Smak:** Preg av modne mørke bær og tørket frukt. Fast og lett bitter ettersmak.**1833301 Alliance Minervois Naturallis 2012****155,90****Rødvin****Land:** Frankrike**Produsent:** Alliance**Distrikt:** Minervois**http://****Status:** AOP Minervois la Livinière**Grossist:** Blend Wines**Distributør:** Skanlog**Alkohol:** 13,5 vol%**Butikk:** Kategori 2**Sukker:** 2,0 g/l**Sortiment:** Basis**Syre:** 5,8 g/l**Forpakning:** Flaske**Volum:** 0,75 liter**Råstoff:** 90% Syrah, 10% Grenache**Metode:** Vinifisert av økologisk dyrkede druer, vinifisert tradisjonelt i temperaturkontrollerte ståltanker, kun tankmodnet før filtrering og tapping.**Farge:** Mørk blårød.**Lukt:** Aroma preget av mørke bær, innslag av urter, lakris og lyng.**Smak:** Ung og fast, preg av mørke bær og urter, lang ettersmak.**1807501 Ch. Vrai Caillou 2012****124,90****Rødvin****Land:** Frankrike**Produsent:** Vignobles Michel Pommier**Distrikt:** Bordeaux**http://****Status:** AOC Bordeaux Supérieur**Grossist:** Birkedal Hartmann Norway**Distributør:** Skanlog**Alkohol:** 12,5 vol%**Butikk:** Kategori 6**Sukker:** 1,0 g/l**Sortiment:** Test**Syre:** 4,4 g/l**Forpakning:** Flaske**Volum:** 0,75 liter**Råstoff:** 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc**Metode:** Gjæret temperaturkontrollert i ståltanker, min. 12 md. tankmodning før tapping.**Farge:** Mørk blårød.**Lukt:** Aroma preget av mørke bær, lakris, urter og litt vanilje.**Smak:** Ung og preget av mørke bær, morell og urter, fast ettersmak.

1848301 Ch. Cantinot 2009**192,90****Rødvin**

Land: Frankrike
 Distrikt: Bordeaux
 Status: AOC Côtes de Bordeaux

Produsent: Florence et Yann Bouscasse
 http://

Grossist: IB Fine Wines
 Distributør: Inter Logistikk
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter

Alkohol: 14,0 vol%
 Sukker: <1,0 g/l
 Syre: 5,2 g/l

Råstoff: 55% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
 Metode: Tradisjonell vinifikasjonsteknikk med bl.a. kaldmaserasjon og langsom gjæring, 18 md. fatlagring før tapping (60% nye fat).

Farge: Dyp rød.
 Lukt: Sval aroma preget av røde bær, paprika, fat og litt jord.
 Smak: Litt utviklet, preg av røde bær og urter. Ettersmak med god lengde.

**1571301 Ch. Tayet Cuvée Prestige 2008****180,00****Rødvin**

Land: Frankrike
 Distrikt: Bordeaux
 Status: AOC Bordeaux Supérieur

Produsent: S.C.E.A. Ch. Haut Breton Larigaudière
 http://

Grossist: Gavin
 Distributør: Vectura
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter

Alkohol: 12,5 vol%
 Sukker: 1,3 g/l
 Syre: 4,7 g/l

Råstoff: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
 Metode: Vinifisert av avstilkede druer, temperaturkontrollert gjæring med 3-4 ukers maserasjon, 12 md. lagring i nye eikefat.

Farge: Middels dyp rød.
 Lukt: Aroma med preg av mørke bær, urter, tre og røyk.
 Smak: Litt utviklet, preg av mørke bær, fat og litt røyk, fast ettersmak.

**1810601 Ch. Malartic Lagraviere 2011****409,00****Rødvin**

Land: Frankrike
 Distrikt: Bordeaux
 Status: AOC Pessac-Léognan

Produsent: Soc. Civ. du Ch. Malartic Lagraviere
 http:// www.malartic-lagraviere.com

Grossist: Evento
 Distributør: Skanlog
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Parti
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter

Alkohol: 13,5 vol%
 Sukker: 2,0 g/l
 Syre: 5,5 g/l

Råstoff: 55% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
 Metode: Ikke bruk av kunstige sprøytemidler i vinmarkene, tradisjonell vinifikasjonsteknikk, 20 md. lagring i eikefat hvorav 65% av fatene var nye.

Farge: Mørk blårød.
 Lukt: Aroma preget av mørke bær, morell og plomme, hint av søt lakris og fat.
 Smak: Ung og fast, saftig frukt preget av mørke bær og lakris, ettersmak med god lengde.



1810701 Ch. Malartic Lagraviere 2008**429,50****Rødvin**

Land: Frankrike
 Distrikt: Bordeaux
 Status: AOC Pessac-Léognan

Produsent: Soc. Civ. du Ch. Malartic Lagraviere
[http:// www.malartic-lagraviere.com](http://www.malartic-lagraviere.com)
 Grossist: Evento
 Distributør: Skanlog
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Parti
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 14,0 vol%
 Sukker: 2,2 g/l
 Syre: 6,2 g/l

Råstoff: 55% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 5% Cabernet Franc, 2 Petit Verdot
 Metode: Ikke bruk av kunstige sprøytemidler i vinmarkene, tradisjonell vinifikasjonsteknikk, 18 md. lagring i eikefat hvorav 70% av fatene var nye.

Farge: Mørk rød.
 Lukt: Aroma preget av mørke bær og plomme over fat, lakris og litt røyk.
 Smak: Fint utviklet og sammensatt, preg av mørke bær og plomme over fat og krydder, lang.

1848201 Laurent Bourgogne Rouge 2009**234,10****Rødvin**

Land: Frankrike
 Distrikt: Bourgogne
 Status: AOC Bourgogne

Produsent: Domaine Laurent
<http://>
 Grossist: Nafstad
 Distributør: Egen distribusjon
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 13,0 vol%
 Sukker: <1,0 g/l
 Syre: 5,7 g/l

Råstoff: 100% Pinot Noir
 Metode: Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, 12 md. lagring i brukte eikefat (Allier), tappet ufiltrert.

Farge: Middels dyp rød.
 Lukt: Aroma med preg av røde bær, morell og urter over tydelig preg av trekrydder.
 Smak: Litt utviklet, preg av mørke bær og fat, fast ettersmak.

1829801 Grivot Nuits-St.-Georges 1er Cru Les Pruliers 2011**886,90****Rødvin**

Land: Frankrike
 Distrikt: Bourgogne
 Status: AOC Nuits-St.-Georges 1er Cru

Produsent: Domaine Jean Grivot
<http://>
 Grossist: Vininor
 Distributør: Skanlog
 Butikk: Kategori 7
 Sortiment: Parti
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 13,0 vol%
 Sukker: <1,0 g/l
 Syre: 5,9 g/l

Råstoff: 100% Pinot Noir
 Metode: Manuelt høstede druer, streng selektering av avstilkede druer før pressing, kaldmaserasjon før gjæring, modnet i franske eikefat.

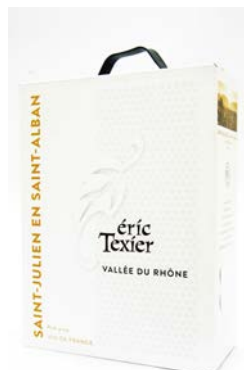
Farge: Middels dyp rød.
 Lukt: Aroma med fint preg av røde bær og urter, hint av fat og mineraler.
 Smak: Ung, saftig og nyansert, preg av røde bær og urter. ettersmak med god fasthet og lengde.

1807806 Eric Texier Vallée du Rhône**429,90****Rødvin**

Land: Frankrike
 Distrikt: Rhône
 Status: AOC Côtes du Rhône

Produsent: Éric Texier
<http://>

Grossist: Autentico
 Distributør: Skanlog
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Test
 Forpakning: Bag-in-box
 Volum: 3,0 liter



Alkohol: 12,0 vol%
 Sukker: <1,0 g/l
 Syre: 5,8 g/l

Råstoff: 50% Grenache, 50% Cinsault

Metode: Vinifisert av håndplukkede druer, spontangjæret, kun naturlig gjær ble benyttet, 10 md. modning i sementtanker.

Farge: Middels dyp rød.

Lukt: Aroma med fint preg av mørke skogsbær og krydder, innslag av pepper og lakris.

Smak: Ung og fruktig, saftig preg av mørke bær og urter, ettersmak med god lengde.

1786301 Delas Cornas Chante-Perdrix 2012**332,70****Rødvin**

Land: Frankrike
 Distrikt: Rhône
 Status: AOC Cornas

Produsent: Delas
<http://>
 Grossist: United Brands
 Distributør: Vectura
 Butikk: Kategori 2
 Sortiment: Parti
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 13,5 vol%
 Sukker: 1,8 g/l
 Syre: 5,3 g/l

Råstoff: 100% Syrah

Metode: Håndplukkede druer, gjæret i ståltanker og i åpne sementkar ved 28-30 °C, lagret 12-14 md. i Allier-fat hvorav 30% av fatene var nye.

Farge: Mørk blårød.

Lukt: Fokuset, dyp og sval aroma av modne mørke bær, pepper og urter.

Smak: Ung og litt utviklet, konsentrert, saftig og fast. Preg av mørke bær og krydder, lang.

1830201 Mickaël Bourg Cornas Les p'tits Bouts 2012**324,40****Rødvin**

Land: Frankrike
 Distrikt: Rhône
 Status: AOP Cornas

Produsent: Mickaël Bourg
<http://>

Grossist: Garage d'Or
 Distributør: Inter Logistikk
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Parti
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 13,0 vol%
 Sukker: 1,0 g/l
 Syre: 5,5 g/l

Råstoff: 100% Syrah

Metode: Økologisk dyrkede druer fra gamle (1950) vinstokker, spontangjæret, kun bruk av naturlig gjær, tappet ufiltrert etter 18 md. fatmodning.

Farge: Mørk blårød.

Lukt: Fokuset aroma preget av modne mørke bær, tjære, krydder og litt kjøtt.

Smak: Ung, fast og konsentrert, preg av mørke bær og krydder, lang ettersmak.

1810501 Colombo Hermitage Le Routet Rouge 2011**439,80****Rødvvin**

Land: Frankrike
 Distrikt: Rhône
 Status: AOC Hermitage

Produsent: Jean-Luc Colombo
[http:// www.vinscolombo.fr](http://www.vinscolombo.fr)
 Grossist: VinVinVinho
 Distributør: Vectura
 Butikk: Kategori 6
 Sortiment: Parti
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 13,0 vol%
 Sukker: 1,0 g/l
 Syre: 5,4 g/l

Råstoff: 95% Syrah, 5% Viognier

Metode: Temperaturkontrollert vinifikasjonsteknikk, lang maserasjonstid, 18 md. fatlagring i 15% nye eikefat, resten i 1-3 år gamle fat.

Farge: Dyp blårød.

Lukt: Sval og fokusert aroma av mørke bær og urter, innslag av blomst og fat.

Smak: Fersk og saftig, preg av mørke bær, urter og krydder, hint av fat i fast ettersmak.

1830101 Fayolle Les Dionnières Hermitage 2011**359,90****Rødvvin**

Land: Frankrike
 Distrikt: Rhône
 Status: AOC Hermitage

Produsent: Jean-Claude et Nicolas Fayolle
<http://>
 Grossist: Cask Norway
 Distributør: Skanlog
 Butikk: Kategori 7
 Sortiment: Parti
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,75 liter



Alkohol: 13,0 vol%
 Sukker: 2,0 g/l
 Syre: 5,2 g/l

Råstoff: 100% Syrah

Metode: Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, lang maserasjon, 12 md. lagring i 10 år gamle fat.

Farge: Dyp blårød.

Lukt: Fokusert aroma av mørke skogsbær, urter og blomst, hint av krydder og kjøtt.

Smak: Ung og saftig, nyansert preg av mørke bær, urter og krydder. Lang, fast ettersmak.

1752002 Erario Aleatico di Puglia Dolce Naturale 2011**126,00****Dessertvin**

Land: Italia
 Distrikt: Puglia
 Status: IGP Puglia Aleatico

Produsent: Erario
[http:// www.agricolaerario.it](http://www.agricolaerario.it)
 Grossist: Cork Wines & Spirits
 Distributør: Vectura
 Butikk: Kategori 5
 Sortiment: Basis
 Forpakning: Flaske
 Volum: 0,50 liter



Alkohol: 15,0 vol%
 Sukker: 85,0 g/l
 Syre: 6,7 g/l

Råstoff: 100% Aleatico

Metode: Vinifisert tradisjonelt av sent innhøstede druer med stort sødmeinnhold, ca. 6 md. modning før salg.

Farge: Dyp rød.

Lukt: Aroma med fint preg av mørke bær, tørket frukt, og urter over hint av fat.

Smak: Søt rødvvin preget av saftig frukt, tørket frukt, urter og krydder, litt varm ettersmak.

1833802 Ch. d'Yquem 2011**1529,90**

Dessertvin

Land: Frankrike
 Distrikt: Bordeaux
 Status: AOC Sauternes

Produsent: S.A. Ch. d'Yquem
<http://>

Grossist: Fondberg

Distributør: Vectura

Butikk: Kategori 7

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,375 liter

Alkohol: 14,0 vol%

Sukker: 141,0 g/l

Syre: 5,5 g/l

Råstoff: 80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc

Metode: Vinifisert av botrytiserte druer, gjæret tradisjonelt, fatlagret 12 md. før tapping.

Farge: Dyp gyllengul.

Lukt: Ung. Sammensatt aroma av aprikos, mandarin, sitrus, marsipan og fat.

Smak: Ung, rik og sammensatt med stor smaksdybde. Lang ettersmak.

**1835101 Casa Santa Eufémia Extra Dry White Port****179,90**

Portvin

Land: Portugal
 Distrikt: Douro
 Status:

Produsent: José Viseu Carvalho & Filhos

[http:// www.casasantaeufemia.com](http://www.casasantaeufemia.com)

Grossist: First Wines

Distributør: Vectura

Butikk: Kategori 5

Sortiment: Basis

Forpakning: Flaske med skrukork

Volum: 0,75 liter

Alkohol: 19,5 vol%

Sukker: 37,0 g/l

Syre: 4,9 g/l

Råstoff: 40% Malvasia, 30% Gouveio, 20% Moscatel Branco, 10% Viosinho

Metode: Tradisjonell vinifikasjonsteknikk, ståltankgjæret, avbrutt gjæringsprosess ved tilsetning av portugisisk druebrennevin, fatmodnet i flere år.

Farge: Middels dyp gul.

Lukt: Sval og kompleks aroma preget av tørket frukt og sitrus over nøtt og krydder.

Smak: Fint preg av tørket frukt, sitrus og nøtt. Lang ettersmak med hint av tannin.

**1781401 Sandeman 30 Years Old Tawny****649,90**

Portvin

Land: Portugal
 Distrikt: Douro
 Status:

Produsent: Sogrape Vinhos

[http:// www.sandeman.com](http://www.sandeman.com)

Grossist: Pernod Ricard Norway

Distributør: Skanlog

Butikk: Kategori 6

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske i gavekartong

Volum: 0,75 liter

Alkohol: 20,0 vol%

Sukker: 120,0 g/l

Syre: 5,5 g/l

Råstoff: 40% Tinta Roriz, 20% Touriga Franca, 20% Tinta Barroca, 10% Touriga Nacional, 10% Tinta

Metode: Håndplukkede druer, temperaturkontrollert gjæring i ståltanker med lang maserasjon, gjæringen stoppet med druesprit, 30 års fatlagring.

Farge: Middels dyp rød.

Lukt: Sval aroma med fint preg av tørkede frukter, streif av sitrus, knekk og treverk.

Smak: Fint utviklet og sammensatt. Preg av tørket frukt, sitrus og fatkrydder, lang.



1835201 Niepoort Tawny 30 Years Old**899,90**

Portvin

Land: Portugal

Distrikt: Douro

Status:

Alkohol: 20,5 vol%

Sukker: 110,0 g/l

Syre: 4,9 g/l

Produsent: Niepoort

http://

Grossist: Winetaylor

Distributør: Egen distribusjon

Butikk: Kategori 4

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,75 liter

Råstoff: 20% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca, 20% Tinta Cão, 20% Tinta Amarela, 20% Sousão

Metode: Manuelt høstede druer, tradisjonell gjæring med tilsetning av portugisisk druebrennevin for restsukker, lagret 30 år i 550 ltrs. fat før tapping.

Farge: Middels dyp rød.

Lukt: Kompleks aroma preget av tørkede frukter, blomst, sitrus, karamell og fat.

Smak: Fint utviklet, konsentrert og kompleks. Preg av tørket frukt, sitrus og litt fat, lang.

**1807301 Drama Queen Strawberry****89,90**Arom. frukt/
svakvin

Land: Østerrike

Distrikt:

Status:

Alkohol: 7,0 vol%

Sukker: 65,0 g/l

Syre: 5,5 g/l

Produsent: Schloss Raggendorf Sekt- und Weinhandel

http://

Grossist: Safety & Security Service

Distributør: Cuveco

Butikk: Kategori 6

Sortiment: Test

Forpakning: Flaske

Volum: 0,75 liter

Råstoff: Fruktvin, sukker, naturlig aroma

Metode: Tradisjonell produksjonsprosess.

Farge: Middels dyp rød.

Lukt: Fruktig og litt dropsaktig, svalt preg av jordbær og solbær.

Smak: Fruktig og jordbærpreget, litt sursøt ettersmak.

**1848002 Tronnes VSOP****199,00**

Druebrennevin

Land: Frankrike

Distrikt:

Status:

Alkohol: 36,0 vol%

Sukker: 12,0 g/l

Syre: na g/l

Produsent: Accelerate Brands

http:// www.tronnesbrandy.com

Grossist: Nordic Cellars

Distributør: Skanlog

Butikk: Kategori 6

Sortiment: Test

Forpakning: Pet

Volum: 0,50 liter

Råstoff: Druer

Metode: Grunnvinen ble etter vinifisering destillert delvis i kolonne- og enkle apparater (alambic), fatlagret før tapping.

Farge: Middels dyp brungul.

Lukt: Aroma med preg av tørket frukt og litt fat.

Smak: Preg av tørket frukt, fat og ørlite sødme. Middels fylde.



1831501 Peyrat Grande Champagne 1989**785,00****Cognac****Land:** Frankrike**Distrikt:** Cognac**Status:****Alkohol:** 46,0 vol%**Sukker:** 3,0 g/l**Syre:** na g/l**Produsent:** Peyrat Associés**http://****Grossist:** Vinarius**Distributør:** Skanlog**Butikk:** Kategori 2**Sortiment:** Parti**Forpakning:** Flaske**Volum:** 0,70 liter**Råstoff:** 100% Ugni Blanc**Metode:** Grunnvinen ble vinifisert av druer fra Grande Champagne, deretter dobbeltdestillert i tradisjonelle alambics, lagret min. 24 år i eikefat.**Farge:** Dyp brungul.**Lukt:** Sval aroma med fint preg av tørkede frukter og urter, streif av sitrus og fat.**Smak:** Fint utviklet og kompleks. Preg av tørket frukt, urter, sitrus og fat. God fylde.**9925001 GlenDronach Allardice 18 Years Old****694,90****Whisky****Land:** Skottland**Distrikt:** Highland**Status:****Alkohol:** 46,0 vol%**Sukker:** na g/l**Syre:** na g/l**Produsent:** The GlenDronach Distillery**http://** www.glendronachdistillery.co.uk**Grossist:** Interbev**Distributør:** Trebuchet**Butikk:** Kategori 6**Sortiment:** Basis**Forpakning:** Flaske i gavekartong**Volum:** 0,70 liter**Råstoff:** 100% maltet bygg**Metode:** Tradisjonell dobbeltdestillasjon i pot stills, min. 18 års lagring i tidligere brukte sherry-fat (oloroso), ikke kuldefiltrert eller tilsatt farge.**Farge:** Middels dyp gyllenbrun.**Lukt:** Aroma preget av sødmefull malt og korn, innslag av sitrus, røyk og vanilje.**Smak:** Sammensatt og fint utviklet, lang litt varm ettersmak. Fyltig.**5286401 Glenfarclas Single Malt 21 Years Old****699,90****Whisky****Land:** Skottland**Distrikt:** Highland**Status:****Alkohol:** 43,0 vol%**Sukker:** na g/l**Syre:** na g/l**Produsent:** J&G Grant Glenfarclas Distillery**http://** www.glenfarclas.co.uk**Grossist:** Moestue**Distributør:** Skanlog**Butikk:** Kategori 3**Sortiment:** Basis**Forpakning:** Flaske i gavekartong**Volum:** 0,70 liter**Råstoff:** 100% maltet bygg**Metode:** Tradisjonell dobbeltdestillasjon i pot stills, lagret 21 år i brukte sherryfat, ikke tilsatt farge før tapping.**Farge:** Middels dyp brungyllen.**Lukt:** Aroma med fint maltpreg og innslag av pære, tørket frukt, fat og kokos, hint av røyk.**Smak:** Sammensatt og fint utviklet, preg av tørket frukt og malt, lang ettersmak. Fyltig.

1848501 Vikingfjord Apple & Rhubarb**299,90**

Annet br.vin

Land: Norge

Distrikt:

Status:

Alkohol: 30,0 vol%

Sukker: 35,0 g/l

Syre: na g/l

Produsent: Arcus

http:// www.vikingfjord.com

Grossist: Arcus

Distributør: Vectura

Butikk: Kategori 6

Sortiment: Test

Forpakning: Flaske med skrukork

Volum: 0,70 liter



Råstoff: Potetsprit, epler, rabarbra

Metode: Blanding av bestanddeler, tilsatt norsk brevann med naturlig aroma av grønne epler og rabarbra.

Farge: Vannklar.

Lukt: Aroma med preg av eple og rabarbra.

Smak: Ren og tydelig smaksatt drikk med middels fylde og noe sødme.

1848101 Conga Cream**179,00**

Lavprosentig likør

Land: Frankrike

Distrikt:

Status:

Alkohol: 17,0 vol%

Sukker: 250,0 g/l

Syre: na g/l

Produsent: Accelerate Brands

http:// www.congacream.com

Grossist: Accelerate Brands

Distributør: Skanlog

Butikk: Kategori 6

Sortiment: Test

Forpakning: Flaske med skrukork

Volum: 0,70 liter



Råstoff: Brennevin, cognac, melk, sukker

Metode: Tradisjonell produksjonsmåte.

Farge: Middels dyp gulbrun.

Lukt: Aroma preget av fløte, sjokolade og vanilje.

Smak: Fersk og ren, preg av fløte, sjokolade, kokos og vanilje. God fylde. Søt.

1776506 Blossa Vinglög 10%**198,90**

Diverse

Land: Sverige

Distrikt:

Status:

Alkohol: 10,0 vol%

Sukker: 180,0 g/l

Syre: na g/l

Produsent: Altia Sweden

http:// www.blossa.se

Grossist: Altia Norway

Distributør: Trebuchet

Butikk: Kategori 2

Sortiment: Parti

Forpakning: Bag-in-box

Volum: 2,0 liter



Råstoff: Rødvin, sukker, gløggkrydder, nellik, sukkerkulør (E150b)

Metode: Tradisjonell produksjonsteknikk, blanding av bestanddeler.

Farge: Dyp rød.

Lukt: Aroma med fint preg av nellik og kanel, streif av mørke bær og tørket frukt.

Smak: Fokuset kryddet preg av nellik, innslag av mørke bær og tørket frukt. God fylde.

1776602 Blossa Starkvinsgløgg med Cognac**147,00**

Diverse

Land: Sverige

Distrikt:

Status:

Alkohol: 21,0 vol%

Sukker: 171,0 g/l

Syre: na g/l

Produsent: Altia Sweden

http:// www.blossa.se

Grossist: Altia Norway

Distributør: Trebuchet

Butikk: Kategori 5

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,50 liter

Råstoff: Sterkvin, gløggkrydder, nellik, kardemomme, ingefær, cognac

Metode: Tradisjonell produksjonsteknikk, blanding av bestanddeler.

Farge: Dyp brunrød.

Lukt: Rik aroma av tørket frukt, nellik og kanel, innslag av cognac.

Smak: Sval og fint sammensatt gløgg med god fylde, søt.

**1835001 Mjødurt****249,90**

Diverse

Land: Danmark

Distrikt:

Status:

Alkohol: 17,0 vol%

Sukker: 30,0 g/l

Syre: na g/l

Produsent: Mjødgård

http:// www.mjodgard.dk

Grossist: Mjodur

Distributør: Cuveco

Butikk: Kategori 5

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,75 liter

Råstoff: Dansk honning, gjær, vann, mjødurt

Metode: Tradisjonell produksjonsteknikk, brygget uten tilsetningsstoffer og filtrering.

Farge: Matt, dyp gul.

Lukt: Sval aroma preget av honning og urt, streif av blomst.

Smak: Saftig honning- og urtepreget stil, innslag av sitrus og blomst. God lengde. Søtlig.

**1835302 Mölska Bergslagen****89,90**

Diverse

Land: Sverige

Distrikt:

Status:

Alkohol: 9,5 vol%

Sukker: 3,0 g/l

Syre: na g/l

Produsent: Johan Pihl Mjødhamnen

http:// www.mjodhamnen.se

Grossist: Symposium Wines

Distributør: Vectura

Butikk: Kategori 6

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,33 liter

Råstoff: Vann, malt, humle (Chinook, Galaxy), mjødurt, honning, elggress

Metode: Etter gjæring av en blanding malt og honning ble mjødurt og humle tilsatt.

Farge: Middels dyp gyllenbrun.

Lukt: Sval aroma preget av honning, malt, urter og humle.

Smak: Saftig og kremet, preg av honning, malt og humle, ettersmak med god lengde.



5214002 Kingfisher Premium Lager**33,80**

Øl

Land: India

Distrikt:

Status:

Alkohol: 4,8 vol%

Sukker: 5,0 g/l

Syre: na g/l

Produsent: United Breweries Ltd.

http://

Grossist: Global Beverage

Distributør: Inter Logistikk

Butikk: Kategori 6

Sortiment: Test

Forpakning: Flaske

Volum: 0,33 liter

Råstoff: Vann, malt, humle, gjær

Metode: Undergjæret, standard produksjonsmetode, temperaturkontrollert gjæring i ståltanker i ca. 3 uker.

Farge: Lys gyllengul.

Lukt: Aroma med preg av lys malt og litt høy.

Smak: Lys og umiddelbar, preg av lys malt og urter, moderat bitterhet.

**9610602 Adnams Tally-Ho 2014****39,90**

Øl

Land: England

Distrikt:

Status:

Alkohol: 7,2 vol%

Sukker: na g/l

Syre: na g/l

Produsent: Adnams Southwold

http:// www.adnams.co.uk

Grossist: Cask Norway

Distributør: Skanlog

Butikk: Kategori 3

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,33 liter

Råstoff: Vann, byggmalt, humle, gjær

Metode: Tradisjonell overgjæret bryggeprosess.

Farge: Dyp brun.

Lukt: Aroma preget av mørk malt, tørket frukt, kaffe og litt sjokolade.

Smak: Kremet og fokusert, preg av mørk malt og tørket frukt, tydelig bitter ettersmak.

**1770502 B.O.M. Wild & Funky****41,50**

Øl

Land: Belgia

Distrikt:

Status:

Alkohol: 5,5 vol%

Sukker: na g/l

Syre: na g/l

Produsent: BomBrewery

http:// www.bombrewery.com

Grossist: Podium Wines

Distributør: Skanlog

Butikk: Kategori 4

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,33 liter

Råstoff: Vann, malt (bygg og hvete), humle, gjær

Metode: Overgjæret produksjonsprosess, fatlagret, tappet ufiltrert.

Farge: Middels dyp brungyllen.

Lukt: Fruktig og litt syrlig aroma av lys malt, eple og sitrus, hint av nøtt.

Smak: Sammensatt preg av fersk lys malt, urter, eple og grapefrukt.



1042302 Chimay Trappist Red**42,50**

Øl



Land: Belgia

Distrikt:

Status:

Alkohol: 7,0 vol%

Sukker: 5,0 g/l

Syre: na g/l

Produsent: Bières de Chimay

http:// www.chimay.com

Grossist: Beer Enthusiast

Distributør: Cuveco

Butikk: Kategori 2

Sortiment: Basis

Forpakning: Flaske

Volum: 0,33 liter

Råstoff: Vann, byggmalt, hvetestivelse, humle, gjær, sukker

Metode: Overgjæret, annengangsgjæring i flasken, tappet ufiltrert og upasteurisert, ikke fatlagret, 1 md. flaskemodning før salg.

Farge: Matt, middels dyp gulbrun.

Lukt: Sval aroma preget av gyllen malt, vørterkake, sitrus og urter.

Smak: Kremet og fint sammensatt, preg av gyllen malt og tørket frukt, lang ettersmak.

1833502 7 Fjell Gamlehaugen Old Ale**48,50**

Øl



Land: Norge

Distrikt:

Status:

Alkohol: 8,7 vol%

Sukker: na g/l

Syre: na g/l

Produsent: 7 Fjell Bryggeri

http://

Grossist: Cask Norway

Distributør: Skanlog

Butikk: Kategori 4

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,33 liter

Råstoff: Vann, maltet bygg, humle, gjær

Metode: Tradisjonell overgjæret bryggeprosess.

Farge: Dyp gulbrun.

Lukt: Sval aroma preget av gyllen malt og tørket frukt, innslag av kaffe og lakris.

Smak: Fint sammensatt, lett sødmefullt preg av gyllen malt og bitter humle, lang ettersmak.

1717102 Austmann Shetlandsporster**49,90**

Øl



Land: Norge

Distrikt:

Status:

Alkohol: 6,5 vol%

Sukker: na g/l

Syre: na g/l

Produsent: Austmann

http:// www.austmann.no

Grossist: Beer Enthusiast

Distributør: Cuveco

Butikk: Kategori 5

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,33 liter

Råstoff: Vann, torvrøkt malt, humle, gjær

Metode: Tradisjonell overgjæret bryggeprosess i åpne kar, tredjegangsgjæringen foregikk i flasken.

Farge: Dyp brun.

Lukt: Aroma preget av mørk malt, kaffe, tjære og litt røyk, hint av sirup.

Smak: Kremet og mørk med antydning til sødme og fint preg av tørket frukt, god lengde.

3402102 La Trappe Dubbel Trappistenbier**52,00**

Øl

Land: Nederland

Distrikt:

Status:

Alkohol: 7,0 vol%

Sukker: na g/l

Syre: na g/l

Produsent: Bierbrouwerij De Koningshoeven

http:// www.latrappe.nl

Grossist: Moestue

Distributør: Skanlog

Butikk: Kategori 4

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,33 liter



Råstoff: Vann, maltet bygg, humle, gjær, karamell

Metode: Overgjæret, tradisjonell bryggeprosess, annengangsgjæring i flasken.

Farge: Middels dyp brunrød.

Lukt: Preg av gyllen og mørk malt, krydret frukt, karamell og vørter.

Smak: Kremet og fokusert med fint sødmefullt maltpreg, lang ettersmak.

490702 Engelszell Gregorius Trappistenbier**57,90**

Øl

Land: Østerrike

Distrikt:

Status:

Alkohol: 9,7 vol%

Sukker: na g/l

Syre: na g/l

Produsent: Stift Engelszell

http:// www.stift-engelszell.at

Grossist: Cask Norway

Distributør: Skanlog

Butikk: Kategori 4

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,33 liter



Råstoff: Vann, malt, humle, gjær, egenprodusert honning

Metode: Tradisjonell overgjæret produksjonsprosess hvor også egenprodusert honning inngår.

Farge: Dyp gyllenbrun.

Lukt: Sval aroma preget av gyllen malt, tørket frukt, honning, kaffe og litt fat.

Smak: Kremet og fint sammensatt, preg av malt og tørkede frukter, lang ettersmak.

1717202 Austmann 3 Piruetter**59,80**

Øl

Land: Norge

Distrikt:

Status:

Alkohol: 9,0 vol%

Sukker: na g/l

Syre: na g/l

Produsent: Austmann

http:// www.austmann.no

Grossist: Beer Enthusiast

Distributør: Cuveco

Butikk: Kategori 5

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,33 liter



Råstoff: Vann, malt, humle, gjær

Metode: Tradisjonell overgjæret bryggeprosess i åpne kar, tredjegangsgjæring i flasken.

Farge: Matt, lys gyllengul.

Lukt: Aromatisk preg av lys malt, appelsin og urter.

Smak: Fersk, fruktig og fint sammensatt, preg av lys malt, sitrus og urter. God lengde.

1716702 Balder Gammal-Ole**59,90**

Øl

Land: Norge

Distrikt:

Status:

Alkohol: 6,0 vol%

Sukker: na g/l

Syre: na g/l

Produsent: Balder Brygg

http:// www.balderbrygg.no

Grossist: Beer Enthusiast

Distributør: Cuveco

Butikk: Kategori 5

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,33 liter

Råstoff: Vann, byggmalt, humle, gjær

Metode: Tradisjonell overgjæret bryggeprosess.

Farge: Middels dyp gulbrun.

Lukt: Preg av gyllen malt og tørket frukt, innslag av karamell og sjokolade.

Smak: Kremet og maltpreget, innslag av tørket frukt, pære og litt lakris.

**491802 HaandBryggeriet Belgisk Pale Ale****70,10**

Øl

Land: Norge

Distrikt:

Status:

Alkohol: 6,5 vol%

Sukker: na g/l

Syre: na g/l

Produsent: HaandBryggeriet

http:// www.haandbryggeriet.net

Grossist: Haandbryggeriet

Distributør: Vectura

Butikk: Kategori 6

Sortiment: Test

Forpakning: Flaske

Volum: 0,50 liter

Råstoff: Vann, byggmalt, humle, gjær

Metode: Tradisjonell overgjæret bryggeprosess, tankmodnet, ikke pastaurisert eller filtrert før tapping.

Farge: Matt, dyp gyllenbrun.

Lukt: Sval og fruktig aroma preget av gyllen malt, humle, sitrus og litt tørket frukt.

Smak: Fruktig, frisk og fint balansert. Lang, humlebitter ettersmak.

**1769801 B.O.M. Belgian Oak Special Roast 2014****109,00**

Øl

Land: Belgia

Distrikt:

Status:

Alkohol: 9,2 vol%

Sukker: na g/l

Syre: na g/l

Produsent: BomBrewery

http:// www.bombrewery.com

Grossist: Podium Wines

Distributør: Skanlog

Butikk: Kategori 4

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,75 liter

Råstoff: Vann, byggmalt, hvete, humle, gjær, sukker

Metode: Tradisjonell overgjæret bryggeprosess, lagret i belgiske eikefat.

Farge: Middels dyp gyllenbrun.

Lukt: Sval aroma med tydelig preg av fat, tørket frukt, sjokolade og røyk, hint av kaffe.

Smak: Malt- og fatdominert stil, sammensatt preg av røyk, kaffe og litt karamell.



1751901 Cuvée de Ranke**109,90**

Øl

Land: Belgia

Distrikt:

Status:

Alkohol: 7,0 vol%

Sukker: na g/l

Syre: na g/l

Produsent: Br. de Ranke

http://

Grossist: Modern Wines

Distributør: Vectura

Butikk: Kategori 6

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,75 liter



Råstoff: Vann, byggmalt, hvete, humle, gjær

Metode: Overgjæret bryggeprosess, fatlagret, 70% sour ale blandet med 30% lambic, tappet ufiltrert og upastaurisert.

Farge: Matt, dyp brunoransje.

Lukt: Sammensatt aroma preget av lys og gyllen malt, anis, eple og grapefrukt.

Smak: Frisk og fruktig, preg av lys malt, grapefrukt, urter, lakris og sopp, lang ettersmak.

2063001 Rodenbach Grand Cru Sour Ale**114,90**

Øl

Land: Belgia

Distrikt:

Status:

Alkohol: 6,0 vol%

Sukker: na g/l

Syre: na g/l

Produsent: Palm Breweries / Rodenbach

http:// www.rodenbach.be

Grossist: Vectura

Distributør: Vectura

Butikk: Kategori 7

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,75 liter



Råstoff: Vann, byggmalt, humle, gjær, sukker

Metode: Overgjæret øl som har gjennomgått flere gjæringsprosesser, før tapping ble det modnet i store (60.000 ltrs.) eikeliggere i 2 år.

Farge: Dyp rødbrun.

Lukt: Rik aroma av mørk malt, tørkede frukter, sjokolade, balsamico og fat.

Smak: Komplekst preg av tørket frukt, nøtt og honning over fat og sjokolade. Lang og frisk.

1077502 Nanny State**20,50**

Alkoholfritt

Land: Skottland

Distrikt:

Status:

Alkohol: 0,5 vol%

Sukker: na g/l

Syre: na g/l

Produsent: BrewDog

http:// www.brewdog.com

Grossist: Cask Norway

Distributør: Skanlog

Butikk: Kategori 3

Sortiment: Basis

Forpakning: Flaske

Volum: 0,33 liter



Råstoff: Vann, byggmalt, humle (Centennial, Amarillo, Columbus, Cascade, Simcoe), gjær

Metode: Tradisjonell overgjæret bryggeprosess før avalkoholisering, ikke fatmodnet.

Farge: Dyp brungyllen.

Lukt: Sval aroma preget av gyllen malt, urter, blomst og humle.

Smak: Kremet og saftig, preg av blomst og urter, tydelig humlebitter ettersmak.

1808102 Früh Kölsch Alkoholfrei**28,90**

Alkoholfritt

Land: Tyskland

Distrikt:

Status:

Alkohol: 0,0 vol%

Sukker: na g/l

Syre: na g/l

Produsent: Cölner Hofbräu Früh

http:// www.frueh.de

Grossist: Global Beverage

Distributør: Skanlog

Butikk: Kategori 5

Sortiment: Basis

Forpakning: Flaske

Volum: 0,33 liter

Råstoff: Vann, malt, humle, gjær

Metode: Tradisjonell overgjæret bryggeprosess før avalkoholisering under trykk.

Farge: Middels dyp strågul.

Lukt: Aroma preget av lys malt, blomst og litt honning.

Smak: Ren, kremet og umiddelbar, preg av lys malt og urter.

**1873102 Mikkeller Drink'in The Snow****29,90**

Alkoholfritt

Land: Belgia

Distrikt:

Status:

Alkohol: 0,3 vol%

Sukker: na g/l

Syre: na g/l

Produsent: Mikkeller

http:// www.mikkeller.dk

Grossist: Terroir

Distributør: Skanlog

Butikk: Kategori 4

Sortiment: Parti

Forpakning: Flaske

Volum: 0,33 liter

Råstoff: Vann, malt (pale, special-b, pale chocolate), hvete, mørk cassonade sukker, humle, appelsinskall, korianderfrø, gjær.

Metode: Tradisjonell bryggeprosess før avalkoholisering.

Farge: Dyp brunrød.

Lukt: Preg av mørk malt og vørter, innslag av krydder og litt sitrus.

Smak: Litt sødmefull, preg av mørk malt, tørket frukt og urter, fin humlebitter ettersmak.

**1077604 Ringi Eple****32,00**

Alkoholfritt

Land: Norge

Distrikt:

Status:

Alkohol: 0,0 vol%

Sukker: 94,1 g/l

Syre: 6,2 g/l

Produsent: Øvre Ringi gård

http:// www.ringi.no

Grossist: Ringi

Distributør: Skanlog

Butikk: Kategori 2

Sortiment: Basis

Forpakning: Flaske med skrukork

Volum: 0,25 liter

Råstoff: 100% epler (Gravenstein), ascorbinsyre

Metode: Tradisjonell produksjonsprosess, pastaurisert, ikke fat- eller flaskemodnet før salg.

Farge: Matt, middels dyp gul.

Lukt: Aroma med fint preg av friske grønne epler og litt blomst.

Smak: Ung, saftig og livlig, preg av grønne epler.



1852801 Ringi Aroma**59,90**

Alkoholritt

Land: Norge

Distrikt:

Status:

Alkohol: 0,0 vol%

Sukker: 91,2 g/l

Syre: 7,8 g/l

Produsent: Øvre Ringi Gård

http:// www.ringi.no

Grossist: Ringi

Distributør: Skanlog

Butikk: Kategori 4

Sortiment: Basis

Forpakning: Flaske med skrukork

Volum: 0,75 liter

Råstoff: 100% epler (Aroma), ascorbinsyre

Metode: Tradisjonell produksjonsprosess, pastaurisert, ikke fat- eller flaskemodnet før salg.

Farge: Matt, middels dyp gul.

Lukt: Aroma med fint preg av modent eple og litt blomst.

Smak: Ung og saftig, preg av eple, blomst og litt urter.

**1808001 Light Live Cabernet Sauvignon****59,90**

Alkoholritt

Land: Tyskland

Distrikt:

Status:

Alkohol: 0,0 vol%

Sukker: 46,0 g/l

Syre: 5,4 g/l

Produsent: Sektkellerei Schloss Wachenheim

http://

Grossist: Amka

Distributør: Cuveco

Butikk: Kategori 6

Sortiment: Basis

Forpakning: Flaske med skrukork

Volum: 0,75 liter

Råstoff: 100% Cabernet Sauvignon, druemostkonsentrat, aroma

Metode: Tradisjonell vinifisering av grunnvinen før vakumdestillasjon for skånsomt uttrekk av alkoholen.

Farge: Mørk rød.

Lukt: Dropsaktig aroma preget av røde bær og urter.

Smak: Ung, ren og litt undermoden stil, fint preg av røde bær og urter. Tørr.

**1807901 Richard Juhlin Blanc de Blancs****64,60**

Alkoholritt

Land: Frankrike

Distrikt:

Status:

Alkohol: 0,0 vol%

Sukker: 5,2 g/l

Syre: 5,4 g/l

Produsent: MRG Wines

http://

Grossist: Pernod Ricard Norway

Distributør: Skanlog

Butikk: Kategori 3

Sortiment: Basis

Forpakning: Flaske

Volum: 0,75 liter

Råstoff: 100% Chardonnay, sukker

Metode: Etter gjæring i ståltanker ble grunnvinen lagret i små fat en kortere periode og deretter avalkoholisert.

Farge: Lys strågul.

Lukt: Ung og dropsaktig aroma med preg av pære, litt plomme og urter.

Smak: Ung og frisk, preg av pære og litt plomme.



1077601 Ringi Gravenstein**64,90****Alkoholritt****Land:** Norge**Distrikt:****Status:****Alkohol:** 0,0 vol%**Sukker:** 94,1 g/l**Syre:** 6,2, g/l**Produsent:** Øvre Ringi gård**http://** www.ringi.no**Grossist:** Ringi**Distributør:** Skanlog**Butikk:** Kategori 4**Sortiment:** Basis**Forpakning:** Flaske med skrukork**Volum:** 0,75 liter**Råstoff:** 100% epler (Gravenstein), ascorbinsyre**Metode:** Tradisjonell produksjonsprosess, pastaurisert, ikke fat- eller flaskemodnet før salg.**Farge:** Matt, middels dyp gul.**Lukt:** Aroma med fint preg av friske grønne epler og litt blomst.**Smak:** Ung, saftig og livlig, preg av grønne epler.**1829701 Periquita Alcohol Free Rosé****70,50****Alkoholritt****Land:** Portugal**Distrikt:****Status:****Alkohol:** 0,5 vol%**Sukker:** 70,0 g/l**Syre:** 6,4 g/l**Produsent:** José Maria da Fonseca**http://** www.periquita.pt**Grossist:** Engelstad**Distributør:** Cuveco**Butikk:** Kategori 6**Sortiment:** Basis**Forpakning:** Flaske med skrukork**Volum:** 0,75 liter**Råstoff:** 52% Castelão, 37% Aragónez, 11% Trincadeira**Metode:** Grunnvinen ble vinifisert tradisjonelt i ståltanker før avalkoholisering.**Farge:** Lys rosa.**Lukt:** Aroma med preg av røde bær og litt urter.**Smak:** Ren og umiddelbar, preg av røde bær og urter.**1852706 Egge Gård Eplegløgg****160,50****Alkoholritt****Land:** Norge**Distrikt:****Status:****Alkohol:** 0,0 vol%**Sukker:** 170,0 g/l**Syre:** 5,0 g/l**Produsent:** Egge Gård**http://** www.eggegaard.no**Grossist:** Egge Gård**Distributør:** Vectura**Butikk:** Kategori 2**Sortiment:** Parti**Forpakning:** Bag-in-box**Volum:** 3,0 liter**Råstoff:** Eple, plomme, stjerneanis, laurbær**Metode:** Ferskpresset, ikke tilsatt sukker eller andre tilsetningsstoffer.**Farge:** Matt, brunoransje.**Lukt:** Aroma preget av eple, anis og krydder, hint av plomme og karamell.**Smak:** Svalt preg av eple, krydder og litt plomme, ettersmak med fin fasthet.