

VINNARE



VINORDIC
WINE CHALLENGE

2020

INTRODUKTION

Vinordic Wine Challenge går ut på att finna Sveriges mest prisvärda viner. Vinerna tävlar i olika tävlingskategorier och prisklasser. I varje prisklass utses en vinnare som får utmärkelsen "Gold". Även en "Silver" och en "Bronze" delas ut. Kategorierna är vitt boxvin, vitt vin på flaska, rosévin på box, rosévin på flaska, mousserande rosévin (inkl. champagne), mousserande, champagne, rött boxvin, rött vin på flaska, vitt ekovin, rött ekovin samt alkoholfria fruktdrycker. Nyhet för i år är tävlingskategorin svenskt vin.

Vinordic Wine Challenge arrangeras av Stockholmsmässan i samarbete med tidningen Allt om Vin.



Läs mer på www.vinordicwinechallenge.se

INNEHÅLL

Jury	4
 Rött vin	
R1. -69 kr/helflaska	6
R2. 70-79 kr/helflaska	7
R3. 80-89 kr/helflaska	8
R4. 90-99 kr/helflaska	8
R5. 100-119 kr/helflaska	9
R6. 120-139 kr/helflaska	10
R7. 140-179 kr/helflaska	11
R8. 180-249 kr/helflaska	12
R9. 250+ kr/helflaska	13
 Vitt vin	
V1. -69 kr/helflaska	14
V2. 70-79 kr/helflaska	15
V3. 80-99 kr/helflaska	15
V4. 100-129 kr/helflaska	16
V5. 130 -199 kr/helflaska	17
V6. 200+ kr/helflaska	17
 Rosévin	
RO1. -79 kr/helflaska	18
RO2. 80-99 kr/helflaska	19
RO3. 100+ kr/helflaska	19
 Ekologiskt rött vin	
REKO1. -79 kr/helflaska	20
REKO2. 80-99 kr/helflaska	20
REKO3. 100-129 kr/helflaska	21
REKO4. 130+ kr/helflaska	21
 Ekologiskt vitt vin	
VEKO1. -79 kr/helflaska	22
VEKO2. 80-119 kr/helflaska	23
VEKO3. 120+ kr/helflaska	23
 Mousserande	
(OBS! Endast torra och halvtorra viner)	
M1. -89 kr/helflaska	24
M2. 90-129 kr/helflaska	24
M3. 130+ kr/helflaska	25
 Rosé mousserande/champagne	
RMC1. -99 kr/helflaska	26
RMC2. 100-249 kr/helflaska	26
RMC3. 250-449 kr/helflaska	27
RMC4. 450+ kr/helflaska	27
 Champagne	
C1. -300 kr/helflaska	28
C2. 301-400 kr/helflaska	28
C3. 401+ kr /helflaska	29
 Rött box-vin	
RB1. -199 kr/3 liter	30
RB2. 200-249 kr/3 liter	30
RB3. 250+ kr /3 liter	31
 Rosé box-vin	
ROB1. 150+ kr/3 liter	31
 Vitt box-vin	
VB1. -199 kr/3 liter	32
VB2. 200+ kr /3 liter	33
 Svenskt vin NYHET!	
SV1. 100+ kr/helflaska	34
 Alkoholfria fruktdrycker	
A1. 50+ kr/helflaska	35

JURYN

En tävling som Vinordic Wine Challenge behöver inte bara välsmakande deltagare utan också en jury som kan sin sak. Årets jurymedlemmar är både kunniga och rutinerade vilket gör oss stolta att presentera dem:



Sofia Ander, vinskribent



Susanne Berglund Krantz, vinexpert, vinskribent och vinbloggare



Ulf Engelhardt, sommelier



Gunilla Hultgren Karell, etablerad vinskribent för Expressen, Allt om Vin, Matmagasinet med flera



Bengt-Göran Kronstam, tävlingens ordförande & provningsledare tillika erkänd vinjournalist



Claes Löfgren, vinskribent och en av världens bästa vinfotografer



Linda Pérez, vinskribent i SvD, utbildad vid Grythyttan och arbetat på bl a Mathias Dahlgren, Mistral & Esperanto



Jan Rosborn, vinkonsult och föreläsare på Restaurangakademien



Anders Röttorp, vinskribent på vinbanken.se



Maya Samuelsson, årets kvinnliga sommelier 2014. Coach för Svenska Sommelierlandslaget samt medverkar i TV4 och pratar om vin i kombination med mat.



Magnus Waern, skribent och ordförande i Sveriges vinskribenters förening

VINORDIC WINE CHALLENGE JÄMFÖR ÄPPLEN OCH ÄPPLEN



Det finns många vintävlingar i Sverige men bara en av dem är EU-certifierad, nämligen Vinordic Wine Challenge. En av tävlingens grundare är Bengt-Göran Kronstam och tillika dess juryordförande.



Vinordic Wine Challenge har funnits i flera år men är den fortsatt relevant?

- Ja, det är den och enklaste sättet att mäta det på är att antalet deltagare har ökat i år. Tävlingen skiljer sig från andra genom att här bedöms vinets kvalitet i förhållande till pris. Det gör tävlingen relevant för både vinmakaren och importören men framförallt för slutkonsumenten. Den som ska handla flaskan på Systembolaget kan se att

ett vin för 69 SEK är väl värt sina pengar med vår dekal, precis som ett vin över 100 SEK visar sig vara det bästa valet i sin kategori. Tävlingar som går ut på att hitta "det bästa vinet" kommer alltid att premiera de allra dyraste vinerna, vilket inte alltid är förenligt med konsumentens plånbok.

Varför tycker du att importörer ska delta i Vinordic Wine Challenge?

- För att vinna så klart! Utöver det så är tävlingen EU-certifierad och är öppen för alla som vill delta* vilket inte är fallet i alla tävlingar.

Vad krävs för att få sitta i juryn?

- Objektiviteten är avgörande för tävlingen. Ett av kriterierna för att vara en certifierad tävling är att juryn är transparent, och att det är juryns samlade utlåtande som avgör vinernas placering. Ett annat krav är att man klarar av att prova

många viner. I år har vi drygt 850 tävlande viner som provas på ungefär 8 timmar. Då krävs det snabba och rutinerade jurymedlemmarna för att klara uppgiften.

Har ni sett några ihållande vintrender?

- Ja, sedan millennieskiftet har andelen mousserande viner ökat stadigt och idag är Sverige det tionde största landet när det gäller champagneförsäljning. Det gör givetvis att vi ser en hel del mousserande viner bland de tävlande i Vinordic Wine Challenge.

Om du blickar framåt tio år, vad ser du?

- Man ska akta sig för att tro något om framtiden men om jag ska svara något så är det att näthandeln är här för att stanna. Hur den kommer att se ut kommer dock bli intressant att följa.

*och finns på Systembolaget

R1. -69 KR/HELFLASKA



PASSICONE, ROSSO ORGANICO

Systembolagets nr: 7216901
Pris: 89 kr/1000 ml
Importör: Oenoforos AB
🌐 www.oenoforos.se

Fruktig smak med inslag av fat, körsbär, hallon, choklad och kryddor. Serveras vid cirka 18°C till grillade rätter av lamm- eller nötkött eller till smakrika vegetariska rätter.



VILLA MOTTURA PRIMITIVO DEL SALENTO

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 204101
Pris: 69 kr
Importör: Giertz Vinimport AB
🌐 www.giertz.se
📱 [giertz.se](https://www.giertz.se)

Mycket fruktig smak med inslag av fat, plommon, mörka körsbär, vanilj, svartpeppar och örter. Serveras vid cirka 18°C till grillade rätter av lamm- eller nötkött, eller till smakrika vegetariska rätter.



LISA 1503

Systembolagets nr: 7247901
Pris: 89 kr/1000 ml
Importör: Oenoforos AB
🌐 www.oenoforos.se

Mycket fruktig smak med inslag av björnbär, körsbär, fat och vanilj.



TAVERNELLO SANGIOVESE ORGANIC

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 7998101
Pris: 69 kr
Importör: PrimeWine Sweden AB
🌐 www.solerasweden.se
📱 [solerasweden](https://www.solerasweden.se)
📱 [solerasweden](https://www.solerasweden.se)

Bärgig smak med inslag av skogshallon, blåbär, örter och lakrits. Serveras vid cirka 16°C till ljust kött, eller till vegetariska rätter.

R2. 70-79 KR/HEFLASKA



PERIQUITA ORIGINAL

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 2574-01

Pris: 79 kr

Importör: Chris Wine & Spirits AB

🌐 www.chriswine.se📞 [chriswineandspirits](mailto:chriswineandspirits@gmail.com)📧 [chriswine_sweden](mailto:chriswine_sweden@gmail.com)

Kryddig smak med inslag av mörka körsbär, blåbär, björnbär, kanel och lakrits. Serveras vid cirka 16°C till rätter av fläsk- eller lammkött.



PELLERIN CÔTES-DU-RHÔNE RESERVE

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 601801

Pris: 79 kr

Importör: Giertz Vinimport AB

🌐 www.giertz.se📧 giertz.se

Kryddig smak med inslag av björnbär, blåbär, viol, peppar och lagerblad. Serveras vid 16-18°C till rätter av fläsk-, lamm- eller nötkött.



RACCOLTO, CORVINA

Årgång: 2016

Systembolagets nr: 330201

Pris: 79 kr

Importör: Oenoforos AB

🌐 www.oenoforos.se

Kryddig, fruktig smak med rostad fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, plommon, nougat, kaffe och salvia. Serveras vid cirka 18°C till rätter av lamm- eller nötkött, eller till lagrade hårdostar.



GRANDE NUIT MERLOT ORGANIC

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 71323

Pris: 79 kr

Importör: Giertz Vinimport AB

🌐 www.giertz.se📧 giertz.se

Mycket fruktig smak med inslag av fat, björnbär, örter, plommon och lakrits. Serveras vid 16-18°C till vegetariska rätter eller till rätter av fläsk- eller lammkött.



SAINT LOUIS PINOT NOIR

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 79039-01

Pris: 99 kr/1000 ml

Importör: Iconic Wines

🌐 www.iconicwines.se📧 @iconic_wines

Doften domineras av solmogna skogsbär så som hallon och björnbär. Smaken är elegant och bärig med en mjuk och generös struktur. Passar till grillad mat samt halloumi och lax.



ECOLOGICA SHIRAZ MALBEC ORGANIC

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 651201

Pris: 79 kr

Importör: Giertz Vinimport AB

🌐 www.giertz.se📧 giertz.se

Mycket fruktig smak med inslag av fat, jordgubbar, vanilj, björnbär och lakrits. Serveras vid 16-18°C till rätter av fläsk- eller lammkött.

R3. 80-89 KR/HELFLASKA



TRAPICHE MALBEC OAK CASK

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 16554
Pris: 89 kr
Importör: Spring Wine & Spirits AB
🌐 www.springwine.se

Mycket fruktig smak med fatkaraktär, inslag av björnbär, mörk choklad, peppar, viol, blåbär och vanilj. Serveras vid 16-18°C till grillade rätter av lamm- eller nötkött.



BOUCHARD AÎNÉ & FILS PINOT NOIR

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 82531-01
Pris: 89 kr
Importör: Chris Wine & Spirits AB
🌐 www.chriswine.se
📧 chriswineandspirits@chriswine.se

Fruktig, något kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, hallon, färska örter och sandelträ. Serveras vid cirka 16°C till rätter av feta eller vilda fåglar samt till rätter av fläsk- eller lammkött.



COLOSSAL RESERVA

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 2534
Pris: 89 kr
Importör: Giertz Vinimport AB
🌐 www.giertz.se
📧 giertz.se

Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av plommon, timjan, björnbär, kryddnejlika, blåbär och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.



VINISTELLA LA PASSIONE

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 81603
Pris: 89 kr
Importör: The Wine Team Global AB
🌐 www.wineteam.se
📧 The-Wine-Team-227521817627069@thewineteam

Mycket fruktig smak med inslag av fat, mörka körsbär, choklad, vanilj, russin och kanel. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.

R4. 90-99 KR/HELFLASKA



GRAPE GAMBLER PINOT NOIR

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 6313
Pris: 99 kr
Importör: Altia Sweden AB
🌐 www.folkofolk.se

Bärig, nyanserad smak med inslag av fat, jordgubbar, skogshallon, nougat, örter, kanel, choklad och lingon. Serveras vid cirka 16°C till rätter av stekt fisk eller ljust kött.



MAISON LOUIS MAX COTEAUX BOURGUIGNONS

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 2536
Pris: 99 kr
Importör: Sigva AB
🌐 www.sigva.se

Fruktig, något kryddig smak med inslag av fat, skogshallon, sandelträ, peppar, kanel, vanilj och örter. Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött eller till vegetariska rätter.



J. MEYER PINOT NOIR

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 72606
Pris: 90 kr
Importör: Pernod Ricard Sweden AB
🌐 www.bernat-ricard-sweden.com

Generöst vin med mjuka tanniner, balanserad smak av svarta körsbär, svarta vinbär ihop med ett långt, kvadröjande avslut.

R5. 100-119 KR/HEFLASKA



SAINT CLAIR ORIGIN PINOT NOIR

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 16015

Pris: 109 kr

Importör: Sigva AB

🌐 www.sigva.se

Kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, skogshallon, körsbär, ingefära, nougat och vanilj. Serveras vid cirka 16°C till lättare rätter av ljust kött eller till stekta fiskrätter.



PASQUA RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE

Årgång: 2017

Systembolagets nr: 5353

Pris: 119 kr

Importör: Bibendum AB

🌐 www.folkofolk.se

Kryddig smak med inslag av fat, torkade körsbär, peppar, tobak och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.



SAINT AURIOL CHATELAIN LA CLAPE ORGANIC

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 450001

Pris: 119 kr

Importör: Giertz Vinimport AB

🌐 www.giertz.se

📧 giertz.se

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av björnbär, vitpeppar, eneträ, hallon och lakrits. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.

R6. 120-139 KR/HELFLASKA



POJEGA VALPOLICELLA RIPASSO

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 75810
Pris: 139 kr
Importör: Sigva AB
🌐 www.sigva.se

Kryddig doft med inslag av mörka bär som körsbär, torkade rosor och fat.



RED BARON SHIRAZ

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 2194
Pris: 120 kr
Importör: StellanKramer
🌐 www.stellankramer.se
📱 StellanKramer
📧 stellankramer

Generöst fruktig smak med fatkaraktär, inslag av björnbär, svarta vinbär, mintchoklad, sötlakrits, peppar och vanilj. Serveras vid 16-18°C till smakrika, gärna grillade rätter av lamm- eller nötkött.



TABALI RESERVA ESPECIAL PINOT NOIR

Årgång: 2016
Systembolagets nr: 83877
Pris: 129 kr
Importör: Pernod Ricard Sweden AB
🌐 www.bernod-ricard-sweden.com

Medelfyllig, elegant och intensivt bärig med toner av jordgubbar, mjölkchoklad och en aning örtykryddor. Passar mycket bra till fläsk eller kycklingrätter.



CHÂTEAU DE PIERREUX BROUILLY

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 229301
Pris: 125 kr
Importör: Giertz Vinimport AB
🌐 www.giertz.se
📧 giertz.se

Bärig, något kryddig smak med inslag av fat, körsbär, färska örter, skogshallon, björnbär och vitpeppar. Serveras vid cirka 16°C till smakrika rätter av fisk eller till ljust kött.

R7. 140-179 KR/HEFLASKA



BRANCAIA TRE

Årgång: 2016
Systembolagets nr: 75501
Pris: 142 kr
Importör: Johan Lidby Vinhandel
🌐 www.johanlidbyvinhandel.se
📱 @lidbyvin

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, basilika, svarta vinbär, peppar, hallon och choklad. Serveras 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



CHIANTI CLASSICO

Årgång: 2016
Systembolagets nr: 75996
Pris: 179 kr
Importör: Vinonista AB
🌐 www.vinonista.com
📱 @vinonistasverige
📱 @vinonista

Doften är fruktig med bra intensitet och fin kryddighet. Smaken är rund och fyllig smak med underbara tanniner och hög syra. Mångsidigt vin som gör sin fint till en tre rätters med Antipasto, en kött rätt på rött kött och en avslutande ostallrik med kryddiga ostar.



1865 PINOT NOIR

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 2103
Pris: 149 kr
Importör: Pernod Ricard Sweden AB
🌐 www.bernot-ricard-sweden.com

Elegant vin i svalklimatestil med liten kryddig ton och inslag av röda frukter som körsbär, jordgubbar, hallon och lingon. Bra struktur och elegant liten fatkaraktär med kryddigt avslut och fin syra. Passar till lättare pastarätter samt kyckling och anka.



MAS DE L'ALBA

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 2318
Pris: 149 kr
Importör: AMKA
🌐 www.amka-group.com
📱 @AmkaSverige
📱 @amka_sverige

Fruktig, ungdomlig, nyanserad smak med inslag av fat, hallon, blåbär, viol, svartpeppar, plommon, lakrits och örter. Serveras vid cirka 18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



MICHELE SATTA BOLGHERI ROSSO

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 73357
Pris: 179 kr
Importör: Vintrio Wine AB
🌐 www.vintriowine.se

Doften är frisk med inslag av röda och svarta bär, läder och tobak. Smaken är harmonisk och tillgänglig med fin frukt och tydliga men avrundade tanniner.

R8. 180-249 KR/HEFLASKA



DE LOACH RUSSIAN RIVER VALLEY PINOT NOIR

Årgång: 2016
Systembolagets nr: 222201
Pris: 219 kr
Importör: Giertz Vinimport AB
🌐 www.giertz.se
@giertz.se

Kryddig, nyanserad smak med rostad fatkaraktär, inslag av jordgubbar, peppar, mynta, skogshallon och choklad. Serveras vid 16-18°C till rätter av ljust kött, samt till inte alltför smakrika rätter av lamm.



BUENA VISTA CARNEROS PINOT NOIR

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 638001
Pris: 209 kr
Importör: Giertz Vinimport AB
🌐 www.giertz.se
@giertz.se

Nyanserad, kryddig smak med rostad fatkaraktär, inslag av jordgubbar, mynta, körsbär, choklad, kanel, kaffe och vanilj. Serveras vid cirka 16°C till rätter av fläsk-, eller lammkött.



AUTHENTIQUE DU CHATEAU PINERAIE

Årgång: 2011
Systembolagets nr: 76221
Pris: 229 kr
Importör: Vintrio Wine AB
🌐 www.vintrio.wine.se

Doften är nyanserad och fruktig med fatkaraktär, inslag av blåbär, hallon, timjan, mörk choklad, svarta vinbär och lagerblad.



PIEMONTE FREISA

Årgång: 2016
Systembolagets nr: 75243
Pris: 199 kr
Importör: Vinonista AB
🌐 www.vinonista.com
@vinonistasverige
@vinonista

Vinet har en underbar djupt fruktig doft och passar perfekt till all vilt på middagsbordet.



GALVERNO LANGHE ROSSO

Årgång: 2016
Systembolagets nr: 72720
Pris: 229 kr
Importör: Vinonista AB
🌐 www.vinonista.com
@vinonistasverige
@vinonista

Doften som fyller näsan är en symbios av elegant frukt från Dolcetton blandat med en karakteristisk bukett med Nebbiolo blommor. Harmonisk och balanserad smak med riktigt fin längd. Passar bra med risotto, vitt kött och råa köträtter som tartar.



LANGHE NEBBIOLO OCHETTI

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 78842
Pris: 199 kr
Importör: Vinovativa AB
🌐 www.vinovativa.se
@vinovativa

Stram men samtidigt generös med karaktäristiska toner av jordgubbar och hallon. Viss körsbärsfruktig smak med tydliga men mogna tanniner, pigg syra och fint slut med integrerad fatighet och uppiggande mineralton. Passar till vilt eller risotto.

R9. 250+ KR/HELFLASKA



SANTA BARBARA COUNTY PINOT NOIR

Årgång: 2017

Systembolagets nr: 92226-01

Pris: 299 kr

Importör: Enjoy Wine & Spirits

🌐 www.enjoywine.se

📱 [enjoywine](#)

📧 [enjoywineandspirits](#)

Stor aromatisk doft med inslag av jordgubbar och vildhallon. Lång frisk eftersmak med toner av fat, anis och kryddnejlika. Gott till feta fåglar, grillade vegetariska rätter, fisk och som sällskapsdryck.



GEVREY-CHAMBERTIN LA JUSTICE DOMAINE RENÉ BOUVIER

Årgång: 2017

Systembolagets nr: 5395

Pris: 519 kr

Importör: We & Wine AB

🌐 www.weandwine.se

📱 [wewine.se](#)

📧 [we_and_wine](#)

Nyanserad, kryddig smak med karaktär av rostade ekfat, inslag av jordgubbar, hallon, nougat, kaffe, mineral och sandelträ. Serveras vid cirka 16°C till feta eller vilda fåglar, eller till inte alltför smakrika rätter av fläsk- eller lammkött.



BOLLA LE ORIGINI AMARONE RISERVA

Årgång: 2013

Systembolagets nr: 73426

Pris: 389 kr

Importör: Domaine Wines Sweden AB

🌐 www.domainewines.se

📱 [DomaineWines](#)

📧 [domainewines](#)

Tonerna i vinet går åt plommon, torkade körsbär, choklad och örter. Avslutningen är djup med toner av balsamvinäger och kryddor som avslutas med förföriska tanniner. Passar till hårdostar och kraftiga grytor på t ex vildsvin.

V1. -69 KR/HELFLASKA



WINEMAKER'S LOT CHARDONNAY

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 6904-01

Pris: 69 kr

Importör: VCT Sweden AB

www.vctsweden.com

Fruktig smak med inslag av fat, gula äpplen, bivax, persika, örter och citron. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller kyckling.



SUNRISE CHARDONNAY

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 6656-01

Pris: 69 kr

Importör: VCT Sweden AB

www.vctsweden.com

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av ananas, nektarin, gula äpplen och citrus. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur.



SAVANHA TERCET

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 11611-01

Pris: 69 kr

Importör: Chris Wine & Spirits AB

www.chriswine.se

[chriswineandspirits](https://www.facebook.com/chriswineandspirits)

[chriswine_sweden](https://www.instagram.com/chriswine_sweden)

Ungdomlig, mycket fruktig smak med inslag av päron, äppelblommor, persika och citrus. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller kyckling.

V2. 70-79 KR/HELFLASKA

RUPPERTSBERGER
IMPERIAL CUVÉE
ORGANIC

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 280101
Pris: 79 kr
Importör: Giertz Vinimport AB
🌐 www.giertz.se
📱 [giertz.se](https://www.instagram.com/giertz.se)

Druvig, mycket frisk smak med inslag av päron, ananas, gröna äpplen, örter och citron. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur.

RUPPERTSBERGER
HOFSTÜCK
RIESLING

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 591401
Pris: 75 kr
Importör: Giertz Vinimport AB
🌐 www.giertz.se
📱 [giertz.se](https://www.instagram.com/giertz.se)

Fruktig smak med sötma, inslag av päron, ananas, honungsmelon och citrus. Serveras vid 8-10°C till kryddstarka fisk- och skaldjursrätter, gärna med asiatiska inslag.

RUPPERTSBERGER
NUSSBIEL RIESLING
KABINETT

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 590101
Pris: 79 kr
Importör: Giertz Vinimport AB
🌐 www.giertz.se
📱 [giertz.se](https://www.instagram.com/giertz.se)

Ungdomlig, druvig smak med liten sötma, inslag av päron, honung, gula äpplen, vita blommor och citrus. Serveras vid cirka 8°C till fisk- och skaldjursrätter, gärna med heta asiatiska inslag, eller som sällskapsdryck.

V3. 80-99 KR/HELFLASKA

50° RIESLING
TROCKEN

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 5824
Pris: 99 kr
Importör: Henkell Freixenet Sweden AB
🌐 www.henkell-sverige.se

Ungdomlig, mycket frisk smak med inslag av päron, honungsmelon, persika, vita blommor och lime. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur

MOREAU
CHARDONNAY

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 75700
Pris: 94 kr
Importör: Giertz Vinimport AB
🌐 www.giertz.se
📱 [giertz.se](https://www.instagram.com/giertz.se)

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av gröna äpplen, päron, örter och lime. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur.

LETH DUETT
RIESLING GRÜNER
VELTLINER

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 4587
Pris: 89 kr
Importör: Domaine Wines Sweden AB
🌐 www.domainewines.se
📱 [DomaineWines](https://www.instagram.com/domainewines)
📱 [domainewines](https://www.instagram.com/domainewines)

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av päron, honungsmelon, gröna äpplen och citrus. Serveras vid cirka 8°C till rätter av fisk och skaldjur.

THE CROSSINGS
SAUVIGNON BLANC

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 627601
Pris: 89 kr
Importör: Giertz Vinimport AB
🌐 www.giertz.se
📱 [giertz.se](https://www.instagram.com/giertz.se)

Aromatisk, mycket frisk smak med inslag av passionsfrukt, svartvinbärsblad, gröna äpplen, citronmeliss och lime. Serveras vid cirka 8°C som aperitif eller till lättare rätter av fisk och skaldjur.

V4. 100-129 KR/HEFLASKA



BOURGOGNE CHARDONNAY JM BROCARD

Årgång: 2017

Systembolagets nr: 76083

Pris: 129 kr

Importör: Johan Lidby Vinhandel

🌐 www.johanlidbyvinhandel.se

📱 [lidbyvin](#)

Fruktig smak med inslag av fat, gula äpplen, päron, nötter och citron. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur.



LETH GRÜNER VELTLINER FAMILIEN RESERVE

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 76570

Pris: 119 kr

Importör: Domaine Wines Sweden AB

🌐 www.domainewines.se

📱 [DomaineWines](#)

📱 [domainewines](#)

Fruktig, något kryddig smak med inslag av gula äpplen, vitpeppar, persika, örter och citrus. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller ljust kött.



STELLENRUST CHENIN BLANC

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 2807

Pris: 119 kr

Importör: Vinunic AB

🌐 www.vinunic.se

📱 [clubvinunic](#)

📱 [vinunic](#)

Fruktig, något aromatisk, mycket frisk smak med inslag av gula plommon, passionsfrukt, krusbär, vita vinbär och citrus. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur, eller till vegetariska rätter.

V5. 130-199 KR/HEFLASKA

CHABLIS SAINTE
CLAIRE JM
BROCARD

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 5565
Pris: 159 kr
Importör: Johan Lidby Vinhandel
🌐 www.johanlidbyvinhandel.se
📱 [lidbyvin](https://www.instagram.com/lidbyvin)

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, örter, päron och citron. Serveras vid cirka 8°C som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur.

DOMÄNE WACHAU
RIESLING SMARAGD
RIED LOIBENBERG

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 6021
Pris: 199 kr
Importör: PrimeWine Sweden AB
🌐 www.solera.se
📱 [solerasweden](https://www.instagram.com/solerasweden)
📱 [solerasweden](https://www.instagram.com/solerasweden)

Nyanserad, aromatisk, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, mineral, krusbär, gråpäron, lime och honungsmelon. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur.

VON WINNING
WIN WIN RIESLING
TROCKEN

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 79394
Pris: 139 kr
Importör: Intermondi AB
🌐 www.intermondi.se

Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, mineral, honung, örter, persika och lime. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur.

SOALHEIRO
ALVARINHO

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 74935
Pris: 135 kr
Importör: Ward Wines
🌐 www.wardwines.se

Generös och komplext med hög syra och toner av gråpäron, citrus, persika, passionsfrukt och stor mineralitet. Passar utmärkt som aperitif samt till rätter med fisk och skaldjur.

V6. 200+ KR/HEFLASKA

BÜRGERSPITAL
WÜRZBURGER
PFAFFENBERG
RIESLING
TROCKEN

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 77829
Pris: 219 kr
Importör: Sybaris Wine & Spirits AB
🌐 www.sybaris.se

Vinet är ljus kristallklart i färgen och har en härlig doft av citrus, kalk och gröna örter.

DOMAINE DU
VIEUX LAZARET
CHÂTEAUNEUF-
DU-PAPE BLANC

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 83891
Pris: 234 kr
Importör: Pernod Ricard Sweden AB
🌐 www.ernod-ricard-sweden.com

Aromatiskt med blommiga dofter, citrus och vit persika. Frisk syrlighet; moget vin med smak av torkade aprikoser, honung, mandel och mineral. Lång eftersmak. Passar utmärkt med fisk, vitt kött och krämiga ostar.

EMRICH-
SCHÖNLEBER
HALGANS
MONZINGER
RIESLING TROCKEN

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 71841
Pris: 379 kr
Importör: Vinovativa AB
🌐 www.vinovativa.se
📱 [vinovativa](https://www.instagram.com/vinovativa)

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av persika, päron, honung, örter, citrus och mineral. Passar utmärkt som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur.

RO 1. -79 KR/HELFLASKA



PUY CHÉRI SYRAH ROSÉ

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 2209-01

Pris: 75 kr

Importör: Arvid Nordquist HAB

🌐 arvidnordquist.se

📍 Arvid Nordquist Vinhandel

📱 arvid_nordquist

Bärig, ungdomlig smak med inslag av hallon, jordgubbar och blodgrapefrukt. Serveras vid cirka 8°C som sällskapsdryck, till fisk- och kycklingrätter eller till sallader.



PINTA NEGRA ROSÉ

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 4667

Pris: 79 kr

Importör: Vinestor Sweden AB

🌐 www.vinestor.se

📍 godavinervinestor

📱 godaviner_vinestor

Bärig, ungdomlig smak med inslag av smultron, lavendel, röda vinbär, hallon och blodgrapefrukt. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, eller till rätter av fisk, sallader eller till kyckling.



PELLERIN CÔTES DU RHÔNE RESERVE ROSÉ

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 72949

Pris: 79 kr

Importör: Giertz Vinimport AB

🌐 www.giertz.se

📱 giertz.se

Bärig, ungdomlig smak med inslag av röda vinbär, smultron, örter, blodgrapefrukt och rosor. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av fisk eller ljust kött, gärna sallader.

RO2. 80-99 KR/HELFLASKA



DOMAINE DE COLLAVERY

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2859
Pris: 95 kr
Importör: StellanKramer
🌐 www.stellankramer.se
📱 StellanKramer
📷 stellankramer

Bärig, mycket frisk smak med inslag av vattenmelon, röda vinbär, färska örter och blodgrapefrukt. Serveras vid cirka 8°C som sällskapsdryck, till rätter av fisk eller fågel, eller till sallader.



LE DUE ARBIE ROSATO

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2416
Pris: 99 kr
Importör: Vinestor Sweden AB
🌐 www.vinestor.se
📱 godavinervinestor
📷 godaviner_vinestor

Bärig, ungdomlig, mycket frisk smak med inslag av smultron, röda vinbär, örter, persika och blodgrapefrukt. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av ljust kött, gärna sallader.



BOUCHARD AÎNÉ & FILS PINOT NOIR ROSÉ

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 77476-01
Pris: 89 kr
Importör: Chris Wine & Spirits AB
🌐 www.chriswine.se
📱 chriswineandspirits
📷 chriswine_sweden

Mycket frisk smak med inslag av smultron, jordgubbar och citrus. Serveras vid cirka 8°C som sällskapsdryck, till fisk- och kycklingrätter eller härliga sommarsallader.

RO3. 100+ KR/HELFLASKA



ZWEIGELT ROSÉ

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 5600-01
Pris: 119 kr
Importör: Enjoy Wine & Spirits
🌐 www.enjoywine.se
📱 enjoywine
📷 enjoywineandspirits

Bärig, mycket frisk, ungdomlig smak med inslag av smultron, örter, röda vinbär och blodgrapefrukt. Serveras vid cirka 8°C som sällskapsdryck eller till rätter av fisk eller kyckling, eller till sallader.



AIX ROSÉ

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 76141
Pris: 139 kr
Importör: We & Wine AB
🌐 www.weandwine.se
📱 wewine.se
📷 we_and_wine

Torr, frisk och druvgig smak i elegant strukturerad provencestil. Passar till apéritif, fisksoppor och skaldjur, sallader, milda ostar.



ENZO BARTOLI ROSATO

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 77940
Pris: 119 kr
Importör: Independent Wine Company
🌐 www.independentwinecompany.se
📱 Independentwinecompany
📷 independentwineco

Bärig, mycket frisk smak med inslag av röda vinbär, vattenmelon, rosor, blodgrapefrukt och färska örter. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av fisk eller kyckling, eller till sallader.



PIERRE CHAVIN CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 74125
Pris: 125 kr
Importör: The Wine Team Global AB
🌐 www.wineteam.se
📱 The-Wine-Team-227521817627069
📷 thewineteam

Bärig, mycket frisk smak med inslag av hallon, mineral, blodgrapefrukt, örter och röda vinbär. Serveras vid 8-10°C till sallader, eller till rätter av fisk eller kyckling eller som sällskapsdryck.

REK01. – 79 KR/HELFLASKA



LE BISTRO TINA ORGANIC

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 227001
Pris: 79 kr
Importör: Giertz Vinimport AB
www.giertz.se
[giertz.se](https://www.instagram.com/giertz.se)

Bärig, ungdomlig smak med inslag blåbär, svarta vinbär, lakrits och örter. Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött, eller vegetariska rätter.



THE BIG ZIN ZIN-FANDEL OLD VINES

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2428
Pris: 79 kr
Importör: The Wine Team Global AB
www.wineteam.se
[The-Wine-Team-227521817627069](https://www.facebook.com/The-Wine-Team-227521817627069)
[thewineteam](https://www.instagram.com/thewineteam)

Mycket fruktig smak med sötma, inslag av fat, björnbärssylt, hallon, mynta och vanilj. Serveras vid 16-18°C till grillade rätter av fläsk- eller lammkött.



CACADU RIDGE

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 201001
Pris: 79 kr
Importör: Oenoforos AB
www.oenoforos.se

Fruktig smak med inslag av fat, svarta vinbär, blåbär och vanilj. Serveras vid 16-18°C till grillade rätter av ljust kött, eller till vegetariska rätter.



CIÙ CIÙ GRANDE SANGIOVESE

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2334
Pris: 79 kr
Importör: Vinovum AB
www.vinovumgruppen.se
[vinovum](https://www.facebook.com/vinovum)
[vinovum_sweden](https://www.instagram.com/vinovum_sweden)

Fruktig smak med inslag av fat, mörka körsbär, plommon, choklad och lakrits. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.



RONEPASSO

Systembolagets nr: 7927801
Pris: 99 kr/1000 ml
Importör: Carovin AB
www.carovin.se

Doften domineras av mörka bär så som körsbär och blåbär, färska örter och vanilj. Smaken är fyllig och fruktig med inslag av fat, blåbär, slånbar och vanilj. Vinet passar till rött kött, ljusare kött, kyckling och lagrad ost.

REK02. 80-99 KR/HELFLASKA



SEGREDOS DE SÃO MIGUEL

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 2603
Pris: 89 kr
Importör: Provinum
www.provinum.se
[provinum.ab](https://www.facebook.com/provinum.ab)
[provinumvinhandel](https://www.instagram.com/provinumvinhandel)

Fruktig smak med inslag av fat, björnbär, plommon, kryddnejlika, körsbär, lakrits och färska örter. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.



TROPPO MERLOT/ CABERNET SAUVIGNON

Årgång: 2015
Systembolagets nr: 2180-02
Pris: 49 kr/375 ml
Importör: Enjoy Wine & Spirits
www.enjoywine.se
[enjoywine](https://www.facebook.com/enjoywine)
[enjoywineandspirits](https://www.instagram.com/enjoywineandspirits)

Kryddig smak med inslag av fat, mörka körsbär, plommon, kryddnejlika, lakrits och pomerans. Serveras vid 16-18°C till rätter av fläsk- eller lammkött.



CONO SUR PINOT NOIR ORGANIC

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 4641
Pris: 99 kr
Importör: Spring Wine & Spirits AB
www.springwine.se

Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, choklad, kanel, skogshallon, lakrits och färska örter. Serveras vid 16-18°C till rätter av feta eller vilda fåglar, samt till rätter av fläsk- eller lammkött.

REK03. 100-129 KR/HEFLASKA

**CABRIZ DÃO**

Årgång: 2017

Systembolagets nr: 2457

Pris: 110 kr

Importör: Spring Wine & Spirits AB

www.springwine.se

Fruktig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av björnbär, plommon, kanel, lakrits, viol, färska örter och vanilj. Serveras vid cirka 18°C till grillade rätter av lamm- eller nötkött.

**SAINT AURIOL
CHATELAINE LA
CLAPE ORGANIC**

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 450001

Pris: 119 kr

Importör: Giertz Vinimport AB

www.giertz.se[@giertz.se](https://www.instagram.com/giertz.se)

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av björnbär, vitpeppar, eneträ, hallon och lakrits. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.

**DIORAMA
GARNACHA**

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 7250801

Pris: 123 kr

Importör: Mission Wine & Spirits AB

www.missionws.se

Vinet är ungdomligt men mycket stilrent med bra kropp, späckat med bäriga smaker av mörka bär som körsbär och blåbär.

REK04. 130+ KR/HEFLASKA

**CHATEAU JEAN
FAUX, SAINTE
RADEGONDE
ROUGE**

Årgång: 2014

Systembolagets nr: 7936401

Pris: 229 kr

Importör: Rewine AB

www.rewine.se

Smak av mörka körsbär, lakrits, örter och rosenblad. Passar till vilt och rött kött.

**VILLA MARIA
CELLAR SELECTION
PINOT NOIR**

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 88393

Pris: 189 kr

Importör: We & Wine AB

www.weandwine.se[@we_and_wine](https://www.instagram.com/we_and_wine)[wewine.se](https://www.facebook.com/weandwine)

Bärig doft med fruktig karaktär av jordgubbar, hallon, örter och vanilj. Elegant smak av hallon, sötlakrits och rostade fat. Passar till anka och gås, kraftiga fiskrätter, lätta köträtter.

**TAPIZ ORGANIC
RESERVE MALBEC**

Årgång: 2017

Systembolagets nr: 6529

Pris: 159 kr

Importör: Vinovativa AB

www.vinovativa.se[@vinovativa](https://www.instagram.com/vinovativa)

Mycket fruktig smak med fatkaraktär, inslag av blåbär, viol, plommon, björnbär, svarta oliver, kakao och vanilj. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.

**M. CHAPOUTIER
LES MEYSONNIERS**

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 7413601

Pris: 189 kr

Importör: Lively Wines Sweden

www.livelywines.se[guldtaxen](https://www.facebook.com/guldtaxen)[@livelywinessweden](https://www.instagram.com/livelywinessweden)

Nyanserad, kryddig smak med inslag av fat, björnbär, skogshallon, vitpeppar, viol, lakrits och örter. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.

VEKO 1. – 79 KR/HELFLASKA



RUPPERTSBERGER IMPERIAL CUVÉE ORGANIC

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 280101

Pris: 79 kr

Importör: Giertz Vinimport AB

www.giertz.se

@giertz.se

Druvig, mycket frisk smak med inslag av päron, ananas, gröna äpplen, örter och citron. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur.



R RIESLING ORGANIC

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 7859601

Pris: 99 kr/1000 ml

Importör: Giertz Vinimport AB

www.giertz.se

@giertz.se

Ungt, torrt, nyanserat, mycket friskt vin med inslag av gröna äpplen, honungsmelon, citrus och mineral. Passar till aperitif och till fisk, skaldjur, kyckling eller vegetariska rätter. Serveras vid 8-10°C.



CRUDO, CATARRATTO, ZIBIBBO

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 499301

Pris: 79 kr

Importör: Oenoforos AB

www.oenoforos.se

Fruktig, ungdomlig, blommig smak med liten sötma, inslag av päron, mandarin, honungsmelon, persika och fläder. Serveras vid cirka 8°C till rätter av fisk eller skaldjur, gärna med asiatiska inslag eller som sällskapsdryck.

VEKO2. 80-119 KR/HELFLASKA



DREISSIGACKER RIESLING

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 2294
Pris: 119 kr
Importör: The Wine and Spirits
Collective
🌐 www.twscollective.se
📱 @twscollective
📺 @twscollective

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av ananas, mineral, päron, krusbär och citron. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.



HÉRITAGES CÔTES DU RHÔNE BLANC

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2866
Pris: 119 kr
Importör: Spring Wine & Spirits AB
🌐 www.springwine.se

Fruktig, något blommig smak med inslag av gula päron, persika, apelsinskal och vita blommor. Serveras vid 8-10°C till grillade rätter av fisk eller kyckling.



MONCARO PASSERINA ORGANIC

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 6702
Pris: 99 kr
Importör: Winemarket Nordic AB
🌐 winemarket.se
📱 winemarket.se
📺 winemarket.se

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av päron, grön kiwi, persika och lime. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur, eller till lättare vegetariska rätter.

VEKO3. 120+ KR/HELFLASKA



VILLA MARIA SAUVIGNON BLANC

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 6262
Pris: 120 kr
Importör: We & Wine AB
🌐 www.weandwine.se
📱 www.wine.se
📺 we_and_wine

Mycket frisk, aromatisk smak med inslag av passionsfrukt, krusbär, nässlor, tomatblad och lime. Serveras vid cirka 8°C till lättare rätter av fisk eller skaldjur.



A CHRISTMANN RIESLING

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 5882
Pris: 145 kr
Importör: Enjoy Wine & Spirits
🌐 www.enjoywine.se
📱 [enjoywine](http://www.enjoywine.se)
📺 [enjoywineandspirits](http://www.enjoywineandspirits.se)

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, mineral, örter och citron. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.



SANCERRE LES ROCHES DOMAINE VACHERON

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 5514
Pris: 249 kr
Importör: The Wineagency
🌐 www.thewineagency.se
📱 [wineagency](http://www.wineagency.se)
📺 [thewineagency](http://www.thewineagency.se)

Nyanserad, aromatisk, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, mineral, svartvinbärsblad och citron. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur, eller till syltiga getostar.

M1. – 89 KR/HELFLASKA



CAMPO VIEJO CAVA BRUT RESERVA

Systembolagets nr: 7782
Pris: 87 kr
Importör: Pernod Ricard Sweden AB
🌐 www.bernot-ricard-sweden.com

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, päron, örter och citron. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.



BOLLA PROSECCO EXTRA DRY DOC

Systembolagets nr: 75189-01
Pris: 77 kr
Importör: Domaine Wines Sweden AB
🌐 www.domainewines.se
📱 @DomaineWines
📧 domainewines

En torr Prosecco med stenfrukter och vita blommor i perfekt harmoni med syran. Serveras vid 10-12 °C till pastarätter, lättare bufféer eller som aperitif.



PERFECT DAY BUBBLES

Systembolagets nr: 72809
Pris: 79 kr
Importör: Contemporary Wines AB
🌐 www.contemporarywines.se

Ungdomlig, fruktig smak med inslag av gräpärn, honungsmelon och citrus. Serveras vid 6-8°C som sällskapsdryck eller till rätter av fisk eller skaldjur.

M2. 90-129 KR/HELFLASKA



CAVA BLANC DE NOIRS 1+1=3 ORGANIC

Systembolagets nr: 761001
Pris: 119 kr
Importör: Giertz Vinimport AB
🌐 www.giertz.se
📱 @giertz.se

Torr, fruktig, nyanserad smak med inslag av röda äpplen, kex, nougat, apelsin och örter. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.



LOXAREL A PÈL CLASSIC PENEDES BRUT NATURE RESERVA

Årgång: 2015
Systembolagets nr: 7470
Pris: 109 kr
Importör: AMKA
🌐 www.amka-group.com
📱 @AmkaSverige
📧 @amka_sverige

Nyanserad, något utvecklad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, kex, honung, apelsin och mineral. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.



MIM NATURA BRUT NATURE RESERVA

Årgång: 2016
Systembolagets nr: 7740
Pris: 125 kr
Importör: AMKA
🌐 www.amka-group.com
📱 @AmkaSverige
📧 @amka_sverige

Nyanserad, fruktig mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, honungsmelon, kex, mineral och citron. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.



ANNA DE CODORNIU

Systembolagets nr: 7369
Pris: 119 kr
Importör: Spring Wine & Spirits AB
🌐 www.springwine.se

Fruktig smak med inslag av persika, päron, kex, lime och gummi. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur.

M3. 130+ KR/HELFLASKA

LANGLOIS CRÉMANT
DE LOIRE BRUT

Systembolagets nr: 7404-01

Pris: 149 kr

Importör: Arvid Nordquist HAB

arvidnordquist.se

Arvid Nordquist Vinhandel

@arvid_nordquist

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, päron, honung och grapefrukt. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

NYETIMBER
CLASSIC CUVEE

Systembolagets nr: 96018-01

Pris: 399 kr

Importör: Swedish Brand AB

www.swedishbrand.se

Swedish-Brand-AB-296016243792853

@swedishbrandwines

Nyanserad smak med kryddiga toner ihop med honung, mandel, bakat äpple och brioche. Fin kombination av intensitet och elegans.

VEUVE AMBAL
CRÉMANT DE
BOURGOGNE GRANDE
CUVÉE BLANC BRUT

Systembolagets nr: 77972

Pris: 139 kr

Importör: PrimeWine Sweden AB

www.solera.se

solerasweden

@solerasweden

Torr, frisk smak med inslag av äpple, päron, persika, litchie, citrus och brioche.

RMC1. -99 KR/HELFLASKA



ENZO BARTOLI ROSATO ORGANIC EXTRA BRUT

Systembolagets nr: 77951

Pris: 99 kr

Importör: Independent Wine Company

www.independentwinecompany.se

[Independentwinecompany](https://www.facebook.com/independentwinecompany)

[independentwineco](https://www.instagram.com/independentwineco)

Nyanserad och mycket frisk smak med inslag av hallon, smultron, och toner av blodapelsin, en medelfyllig kropp mynnar ut i ett långt avslut. Serveras vid 8-10°C som aperitif, till rätter av fisk och skaldjur eller precis som det är.



SPARKLE & CO CUVÉE ROSÉ

Systembolagets nr: 77197

Pris: 75 kr

Importör: Enjoy Wine & Spirits

www.enjoywine.se

[enjoywine](https://www.facebook.com/enjoywine)

[enjoywineandspirits](https://www.instagram.com/enjoywineandspirits)

Fruktig smak med inslag av jordgubbar, persika, apelsinblommor och hallon. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, aperitif eller till rätter av ljust kött, gärna sallader



FREIXENET ITALIAN SPARKLING ROSÉ

Systembolagets nr: 72739

Pris: 99 kr

Importör: Henkell Freixenet

Sweden AB

www.henkell-sverige.se

Bärig, mycket frisk smak med inslag av rabarber, äppelblommor och röda vinbär. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till sallad och fisk-kycklingrätter.

RMC2. 100-249 KR/HELFLASKA



ROTARI ROSÉ

Årgång: 2014

Systembolagets nr: 7701

Pris: 129 kr

Importör: The Wineagency

www.thewineagency.se

[wineagency](https://www.facebook.com/wineagency)

[thewineagency](https://www.instagram.com/thewineagency)

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av smultron, kex, persika och blodapelsin. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till sallad och kycklingrätter.



CAVA PINOT NOIR ROSÉ 1+1=3 ORGANIC

Systembolagets nr: 221601

Pris: 119 kr

Importör: Giertz Vinimport AB

www.gierz.se

[gierz.se](https://www.facebook.com/gierz.se)

Nyanserad, bärig, mycket frisk smak med inslag av smultron, kex, hallon, nougat och blodapelsin. Serveras vid 6-8°C som aperitif eller sällskapsdryck eller till sallader.



EL MIRACLE CAVA BRUT ROSÉ

Systembolagets nr: 77459

Pris: 109 kr

Importör: We & Wine AB

www.weandwine.se

[wewine.se](https://www.facebook.com/wewine.se)

[we_and_wine](https://www.instagram.com/we_and_wine)

Frisk, ren och fruktig smak med fina bubblor och smak av mogna, röda bär, citrus och en aning kex. Passar till aperitif eller till fräscha sallader, grönsaksrätter och lättare rätter av ljust kött eller kyckling.



PARÉS BALTÀ PINK

Systembolagets nr: 7916

Pris: 109 kr

Importör: Mondowine

www.solera.se

[Solera Sweden](https://www.facebook.com/SoleraSweden)

[Solerasweden](https://www.instagram.com/Solerasweden)

Härliga bubblor med toner av hallon, röda vinbär, jordgubbar, grapefrukt och mineraler.



LOUIS BOUILLOT CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ BRUT

Systembolagets nr: 778101

Pris: 129 kr

Importör: Giertz Vinimport AB

www.gierz.se

[gierz.se](https://www.facebook.com/gierz.se)

Bärig, mycket frisk smak med inslag av smultron, hallon, kex och blodgrapefrukt. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur.

RMC3. 250-449 KR/HELFLASKA

**ALFRED GRATIEN
ROSÉ BRUT**

Systembolagets nr: 78332

Pris: 395 kr

Importör: Henkell Freixenet

Sweden AB

www.henkell-sverige.se

Doften skvallrar om rosenblad, jordgubbar och röda vinbär och även toner av utslagna pioner. Smaken är ren och harmonisk med en fin syra och lätta tanniner. Passar som aperitif eller till kalkskuret eller lätrökt kött och fisk.

**HERVÉ DUBOIS
GRAND CRU
BRUT ROSÉ**

Systembolagets nr: 77918

Pris: 318 kr

Importör: Vintrio Wine AB

www.vintrio.wine.se

Ett vin som förenar finessen hos Chardonnay med kraften och frukten hos den röda Pinot Noir. I doften finner vi röda bär och citrus. Smaken är explosiv med stor fräschör och fin mineralitet.

**FRANCIACORTA
BRUT ROSÉ**

Systembolagets nr: 71979

Pris: 299 kr

Importör: Vinonista AB

www.vinonista.com[@vinonistasverige](https://www.instagram.com/vinonistasverige)[@vinonista](https://www.instagram.com/vinonista)

Elegant och krispigt. Torr och fruktig med inslag av rabarber, röda vinbär, jordgubbar, körsbär, mogen citron, gult äpple, ljust bröd och mineral.

RMC4. 450+ KR/HELFLASKA

**POL ROGER BRUT
ROSÉ 2012**

Årgång: 2012

Systembolagets nr: 77071

Pris: 629 kr

Importör: Ward Wines

www.wardwines.se

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, apelsin, röda vinbär, rostat bröd och örter. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk, skaldjur eller kyckling.

**NYETIMBER ROSÉ**

Systembolagets nr: 73377-01

Pris: 499 kr

Importör: Swedish Brand AB

www.swedishbrand.se[Swedish-Brand-AB-296016243792853](https://www.facebook.com/Swedish-Brand-AB-296016243792853)[swedishbrandwines](https://www.facebook.com/swedishbrandwines)

En generös krämig smak med uppfriskande toner av röda vinbär, hallon och körsbär. En lätt ton av brioche avslutar elegant. Perfekt som aperitif, eller till fisk, skaldjur, samt asiatisk mat.

**DEUTZ ROSÉ
BRUT**

Systembolagets nr: 77239-01

Pris: 569 kr

Importör: Swedish Brand AB

www.swedishbrand.se[Swedish-Brand-AB-296016243792853](https://www.facebook.com/Swedish-Brand-AB-296016243792853)[swedishbrandwines](https://www.facebook.com/swedishbrandwines)

Torr, frisk smak av röd frukt, hallon, jordgubbar med en härlig syra och fräschör. Perfekt som aperitif, samt till skaldjur, lax eller snittar.

C1. - 300 KR/HELFLASKA



GULDKULA PREMIER CRU

Systembolagets nr: 73077

Pris: 299 kr

Importör: Sundance Wines

🌐 www.sundancewines.se

📱 [sundancewinesweden](https://www.instagram.com/sundancewinesweden)

Utvecklad, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, nougat, rostat bröd och citrusskal. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och fågel.



PRESTIGE DES SACRES

Systembolagets nr: 77801

Pris: 299 kr

Importör: Vinovum AB

🌐 www.vinovumgruppen.se

📱 [vinovum](https://www.instagram.com/vinovum)

📧 vinovum_sweden

Vinet har en blek men gyllene färg med elegant mousse, fina bubblor och en inbjudande doft av nybakta kakor, citrus, och gräpårn. Smaken bjuder på en explosion av friskhet och ett vackert djup av krämiga komplexa toner.



PALMER & CO, BRUT RESERVE

Systembolagets nr: 737201

Pris: 299 kr

Importör: Oenoforos AB

🌐 www.oenoforos.se

Torr, nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, mineral, citrus, kex och nötter. Serveras vid cirka 8°C som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur.

C2. 301-400 KR/HELFLASKA



NICOLAS FEUILLATTE BLANC DE BLANCS COLLECTON VINTAGE

Årgång: 2012

Systembolagets nr: 7592

Pris: 349 kr

Importör: Enjoy Wine & Spirits

🌐 www.enjoywine.se

📱 [enjoywine](https://www.instagram.com/enjoywine)

📧 enjoywineandspirits

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, grapefrukt, nougat, mineral. Serveras vid cirka 8°C som aperitif, eller till rätter av fisk eller skaldjur.



PALMER & CO, BLANC DE BLANCS

Årgång: 2014

Systembolagets nr: 755301

Pris: 359 kr

Importör: Oenoforos AB

🌐 www.oenoforos.se

Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, kex, honung, mineral, citron och nougat. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur eller som aperitif.



LAUNOIS BLANC DE BLANCS BRUT CUVÉE RÉSERVÉE

Systembolagets nr: 745001

Pris: 329 kr

Importör: Primewine Sweden AB

🌐 www.solera.se

📱 [solerasweden](https://www.instagram.com/solerasweden)

📧 solerasweden

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, mineral, ljus bröd, nougat och apelsin. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

C3. 401 + KR / HELFLASKA



SUR LE GRAND MARAIS

Systembolagets nr: 77645

Pris: 688 kr

Importör: Tirage AB

www.tirageimports.se

[champagnedesruetssweden](#)

[tirageimports](#)

Champagnen doftar kanderad citrusfrukt, färsk vit frukt och tryffel. Smaken är fräsch och optimalt balanserad. Passar bra till grillad fisk och skaldjur.



DEUTZ BRUT CLASSIC

Systembolagets nr: 7487-01

Pris: 449 kr

Importör: Swedish Brand AB

www.swedishbrand.se

[Swedish-Brand-AB-296016243792853](#)

[swedishbrandwines](#)

Fruktig, nyanterad, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, rostat bröd, valnötter och citrus. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur eller kyckling.



TAITTINGER BRUT MILLÉSIMÉ

Årgång: 2013

Systembolagets nr: 7871

Pris: 589 kr

Importör: We & Wine AB

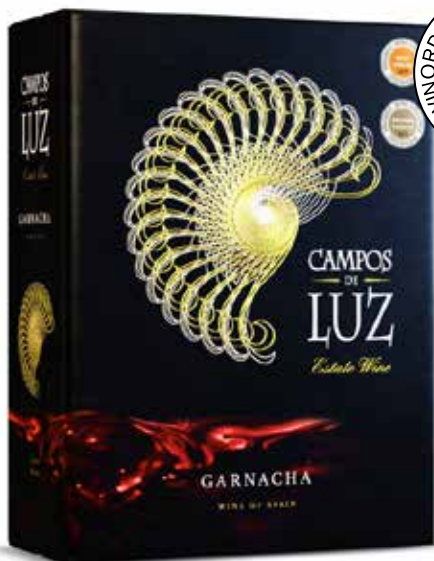
www.weandwine.se

[wewine.se](#)

[we_and_wine](#)

Nyanterad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, citron, kex, mineral och vit choklad. Serveras vid 8-10°C som aperitif, till rätter av fisk och skaldjur, eller till lättare rätter av fågel.

RB1. – 199 KR/3 LITER



CAMPOS DE LUZ

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 72915-08
Pris: 189 kr
Importör: Chris Wine & Spirits AB
🌐 www.chriswine.se
📞 [chriswineandspirits](https://www.facebook.com/chriswineandspirits)
📧 chriswine_sweden

Bärig smak med inslag av blåbär, skogshallon, färska örter och jordgubbar. Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött, gärna kallskuret eller till vegetariska rätter.



CANDIDATO ECOLOGICO

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 22335-08
Pris: 189 kr
Importör: Arvid Nordquist HAB
🌐 arvidnordquist.se
📞 Arvid Nordquist Vinhandel
📧 arvid_nordquist

Fruktig smak med inslag av fat, plommon, sötlakrits, blåbär och färska örter. Serveras vid cirka 16°C till vegetariska rätter eller till rätter av ljust kött.

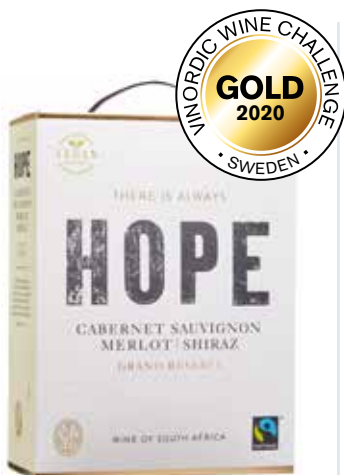


GATO NEGRO CABERNET SAUVIGNON

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 7564
Pris: 197 kr
Importör: Pernod Ricard Sweden AB
🌐 www.bernot-ricard-sweden.com

Mycket fruktig, ungdomlig smak med inslag av svarta vinbär, blåbär och färska örter. Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött.

RB2. 200-249 KR/3 LITER



HOPE GRANDE RESERVE

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2165-08
Pris: 229 kr
Importör: Iconic Wines
🌐 www.iconicwines.se
📧 @iconic_wines

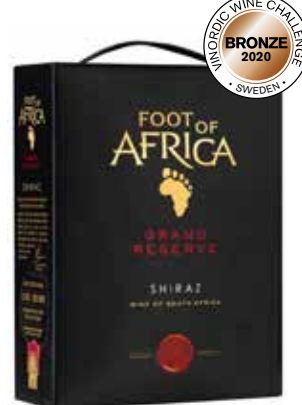
Mycket fruktig smak med inslag av fat, björnbär, blåbär, sötlakrits, örter, skogshallon, choklad och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



CIGARRA RESERVA SHIRAZ TOURIGA NACIONAL

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 7922008
Pris: 229 kr
Importör: Giertz Vinimport AB
🌐 www.giertz.se
📧 giertz.se

Fruktig smak med inslag av fat, björnbär, kryddor, blåbär, örter och choklad. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



FOOT OF AFRICA SHIRAZ

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 2001
Pris: 229 kr
Importör: Winemarket Nordic AB
🌐 winemarket.se
📞 [winemarket.se](https://www.facebook.com/winemarket.se)
📧 winemarket.se

Mycket fruktig smak med inslag av fat, björnbär, plommon, svartpeppar örter och lakrits. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



VINISTELLA LA PASSIONE

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 81603
Pris: 239 kr
Importör: The Wine Team Global AB
🌐 www.wineteam.se
📞 [The-Wine-Team-227521817627069](https://www.facebook.com/The-Wine-Team-227521817627069)
📧 thewineteam

Mycket fruktig smak med inslag av fat, mörka körsbär, choklad, vanilj, russin och kanel. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.

RB3. 250 KR+ /3 LITER



MAISON LOUIS MAX GRANDE CUVÉE ROUGE

Årgång: 2018

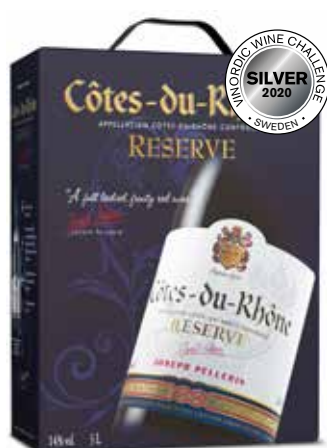
Systembolagets nr: 2417

Pris: 289 kr

Importör: Sigva AB

🌐 www.sigva.se

Bärig, ungdomlig smak med inslag av blåbär, skogshallon, viol, lingon och oregano. Serveras vid 12-14°C till rätter av stekt fisk eller ljust kött, gärna kallskuret, eller till vegetariska rätter.



PELLERIN CÔTES-DU- RHÔNE RESERVE

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 601808

Pris: 289 kr

Importör: Giertz Vinimport AB

🌐 www.giertz.se

📱 [giertz.se](https://www.instagram.com/giertz.se)

Kryddig smak med inslag av björnbär, blåbär, viol, peppar och lagerblad. Serveras vid 16-18°C till rätter av fläsk-, lamm- eller nötkött.



ROCCA DI MONTEMASSI SANGIOVESE

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 4586

Pris: 259 kr

Importör: Pernod Ricard Sweden AB

🌐 www.bernat-ricard-sweden.com

Fruktig smak med inslag av fat, körsbär, skogshallon, lakrits, pomerans och örter. Serveras vid 16-18°C till rätter av fläsk- eller lammkött.



SIBARIS PINOT NOIR

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 4016

Pris: 169 kr/1500 ml

Importör: Stellankramer

🌐 www.stellankramer.se

📱 [Stellankramer](https://www.instagram.com/stellankramer)

📱 [stellankramer](https://www.instagram.com/stellankramer)

Bärig smak med inslag av fat, körsbär, blåbär, muskot, skogshallon, choklad och färska örter. Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött.

ROB1. 150+ KR/3 LITER



99 ROSAS ROSÉ ORGANIC

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 255108

Pris: 209 kr

Importör: Giertz Vinimport AB

🌐 www.giertz.se

📱 [giertz.se](https://www.instagram.com/giertz.se)

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av hallon, granatäpple, jordgubbar, smörkola och blodapelsin. Serveras vid cirka 8°C till fisk- och kycklingrätter eller sallader, eller som sällskapsdryck.



PIERRE CHAVIN CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 2816

Pris: 265 kr/2000 ml

Importör: The Wine Team Global AB

🌐 www.wineteam.se

📞 The-Wine-Team-227521817627069

📱 [thewineteam](https://www.instagram.com/thewineteam)

Bärig, mycket frisk smak med inslag av jordgubbar, röda vinbär, blodgrapefrukt och färska örter. Serveras vid cirka 8°C som sällskapsdryck, till fisk- och kycklingrätter eller sallader.



ECOLOGICA GIRASOL ROSÉ ORGANIC

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 225008

Pris: 199 kr

Importör: Giertz Vinimport AB

🌐 www.giertz.se

📱 [giertz.se](https://www.instagram.com/giertz.se)

Mycket fruktig smak med inslag av jordgubbar, persika, hallon och färska örter. Serveras vid 8-10°C som sällskapsvin, till fisk- och kycklingrätter eller sallader.

VB1. – 199 KR/3 LITER



ZUMBALI, CHENIN BLANC

Systembolagets nr: 205808

Pris: 189 kr

Importör: Oenoforos AB

🌐 www.oenoforos.se

Ungdomlig, fruktig, mycket frisk smak med inslag av honungsmelon, citron och gråpäron. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur.



LEVA CHARDONNAY DIMIAT MUSCAT FAIR FOR LIFE

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 261908

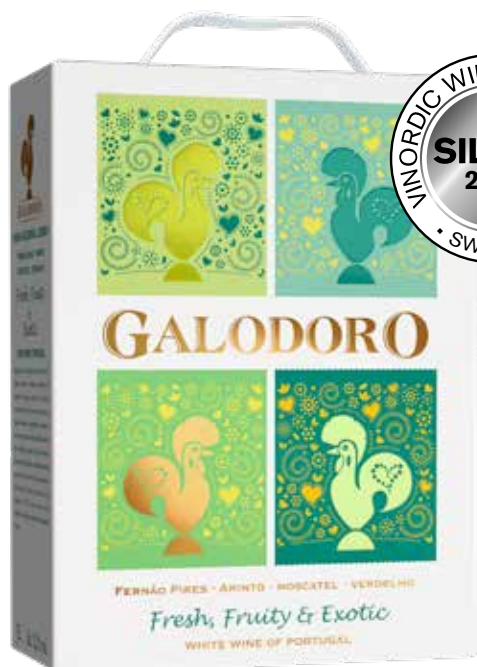
Pris: 199 kr

Importör: Giertz Vinimport AB

🌐 www.giertz.se

@giertz.se

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av päron, honungsmelon, rosor och citron. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller till sallader.



GALODORO

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 270708

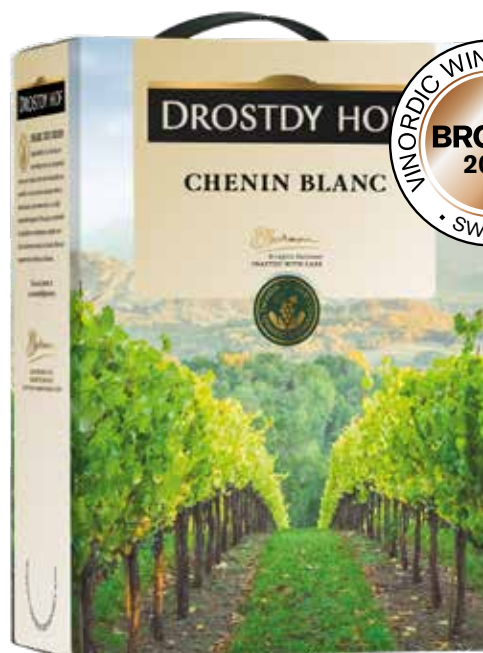
Pris: 199 kr

Importör: Giertz Vinimport AB

🌐 www.giertz.se

@giertz.se

Ungdomlig, fruktig smak med inslag av päron, honungsmelon, mandarin och vita blommor. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller kyckling.



DROSTDY-HOF CHENIN BLANC

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 2069

Pris: 189 kr

Importör: Bibendum AB

🌐 www.folkofolk.se

Fruktig, mycket frisk, ungdomlig smak med inslag av päron, gula äpplen, kiwi och citrus. Serveras vid cirka 8°C till lättare rätter av fisk och skaldjur.

VB2. 200+ KR /3 LITER



LES FUMÉES BLANCHES SAUVIGNON BLANC

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 22139

Pris: 255 kr

Importör: The Wineagency

🌐 www.thewineagency.se

📱 [wineagency](https://www.facebook.com/wineagency)

📷 [thewineagency](https://www.instagram.com/thewineagency)

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av päron, svartvinbärsblad, nässlor och limeskal. Serveras vid 8-10°C till lättare fisk- och skaldjursrätter, eller syrliga getostar.



CHATEAU STE MICHELLE WASHINGTON STATE CHARDONNAY

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 540908

Pris: 269 kr

Importör: Vingaraget AB

Fruktig smak med fatkaraktär, inslag av mango, ananas, smör, nötter, gula äpplen, nätmelon och apelsin. Serveras vid 10-12°C till smakrika rätter av fisk, eller till ljust kött.



TINA CHARDONNAY RESERVE PAYS D'OC

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 539108

Pris: 299 kr

Importör: Giertz Vinimport AB

🌐 www.giertz.se

📱 [giertz.se](https://www.facebook.com/giertz.se)

Mycket fruktig smak med inslag av fat, gula äpplen, mango, citrus och vanilj. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur.



KWV CHARDONNAY

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 7055-08

Pris: 239 kr

Importör: Arvid Nordquist HAB

🌐 arvidnordquist.se

📱 Arvid Nordquist Vinhandel

📷 [arvid_nordquist](https://www.instagram.com/arvid_nordquist)

Mycket fruktig, ungdomlig smak med inslag av fat, päron, persika, vanilj och citrus. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller fågel.



KWV SAUVIGNON BLANC

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 5626-08

Pris: 219 kr

Importör: Arvid Nordquist HAB

🌐 arvidnordquist.se

📱 Arvid Nordquist Vinhandel

📷 [arvid_nordquist](https://www.instagram.com/arvid_nordquist)

Fruktig, ungdomlig, mycket frisk, något aromatisk smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, svartvinbärsblad och lime. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur eller till lättare sallader.

SV1. 100+ KR/HELFLASKA



SKEPPARPS CROSSOVER

Årgång: 2017

Systembolagets nr: 33740

Pris: 199 kr

Importör: Skepparps Vingård

www.skepparpsvingard.se

[f](#) Skepparpsvingard

[@](#) skepparpsvingard

Ungdomlig, fruktig smak med inslag av päron, krusbär, mineral och citrus. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av fisk eller skaldjur.



SKEPPARPS CROSSOVER ROSE

Årgång: 2017

Systembolagets nr: 33738

Pris: 199 kr

Importör: Skepparps Vingård

www.skepparpsvingard.se

[f](#) Skepparpsvingard

[@](#) skepparpsvingard

Bärig, ungdomlig smak med inslag av jordgubbar, örter, körsbär, mandel och citron. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av ljust kött, gärna sallader



SKEPPARPS GRAND PRIX MOUSSERANDE

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 9217301

Pris: 299 kr

Importör: Skepparps Vingård

www.skepparpsvingard.se

[f](#) Skepparpsvingard

[@](#) skepparpsvingard

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, kex, vita vinbär, örter och citrus. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur.

A1. 50+ KR/HELFLASKA



TOSTERUP VERJUS

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 1196702

Pris: 47 kr / 375 ml

Importör: Swedish Brand AB

🌐 www.swedishbrand.se

📞 Swedish-Brand-AB-296016243792853

📱 [swedishbrandwines](https://www.instagram.com/swedishbrandwines)

Mycket fruktig smak med liten sötma och tydlig karaktär av äpplen, inslag av honung, kryddor och citrus. Serveras vid 8-10°C till vegetariska rätter, eller till rätter av fisk och ljust kött, eller som sällskapsdryck.



LEITZ EINS ZWEI ZERO RIESLING

Systembolagets nr: 11901

Pris: 69 kr

Importör: Johan Lidby Vinhandel

🌐 www.johanlidbyvinhandel.se

📱 [lidbyvin](https://www.instagram.com/lidbyvin)

Ungdomlig, fruktig smak med liten sötma, inslag av gröna äpplen, citron och krusbär. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur, eller till sallader.



ODDBIRD SPUMANTE

Systembolagets nr: 19019-01

Pris: 79 kr

Importör: Arvid Nordquist HAB

🌐 arvidnordquist.se

📞 Arvid Nordquist Vinhandel

📱 [arvid_nordquist](https://www.instagram.com/arvid_nordquist)

Fruktig smak med inslag av gråpäron, honungsmelon, krusbär och citrus. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur.

VÄLKOMMEN
ÅTER 2021



VINORDIC
WINE CHALLENGE

WWW.VINORDICWINECHALLENGE.SE