

VINNARE



VINORDIC
WINE CHALLENGE

2021

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.

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



Läs mer på www.vinordicwinechallenge.se

INNEHÅLL

Juryn	4
 Rött vin	
R1. -69 kr/helflaska	6
R2. 70-79 kr/helflaska	6
R3. 80-89 kr/helflaska	7
R4. 90-99 kr/helflaska	8
R5. 100-119 kr/helflaska	8
R6. 120-139 kr/helflaska	9
R7A. 140-159 kr/helflaska	10
R7B. 160-179 kr/helflaska	10
R8A. 180-199 kr/helflaska	11
R8B. 200-249 kr/helflaska	11
R9A. 250-299 kr/helflaska	12
R9B. 300+ kr/helflaska	12
 Vitt vin	
V1. -69 kr/helflaska	13
V2. 70-79 kr/helflaska	14
V3. 80-99 kr/helflaska	14
V4. 100-129 kr/helflaska	15
V5. 130 -199 kr/helflaska	15
V6. 200+ kr/helflaska	16
V7. 140-179 kr/helflaska	17
V8A. 170-199 kr/helflaska	17
V8B. 200-249 kr/helflaska	18
V9. 250+ kr/helflaska	19
 Rosévin	
RO1. -79 kr/helflaska	20
RO2. 80-99 kr/helflaska	21
RO3. 100+ kr/helflaska	21
 Ekologiskt rött vin	
REKO1. -79 kr/helflaska	22
REKO2. 80-99 kr/helflaska	23
REKO3. 100-129 kr/helflaska	23
REKO4. 130+ kr/helflaska	24
 Ekologiskt vitt vin	
VEKO1. -79 kr/helflaska	25
VEKO2. 80-119 kr/helflaska	26
VEKO3A. 100-149 kr/helflaska	27
VEKO3B. 150+ kr/helflaska	27

 Mousserande	
(OBS! Endast torra och halvtorra viner)	
M1. -89 kr/helflaska	28
M2. 90-129 kr/helflaska	28
M3. 130-199 kr/helflaska	29
M4. 200+ kr/helflaska	29
 Rosé mousserande/champagne	
RMC1. -99 kr/helflaska	30
RMC2. 100-249 kr/helflaska	31
RMC3. 250+ kr/helflaska	31
 Champagne	
C1. -300 kr/helflaska	32
C2. 301-400 kr/helflaska	32
C3. 401-599 kr/helflaska	33
C4. 600+ kr/helflaska	33
 Rött box-vin	
RB1. -199 kr/3 liter	34
RB2. 200-249 kr/3 liter	35
RB3. 250+ kr /3 liter	35
 Vitt box-vin	
VB1. -199 kr/3 liter	36
VB2A. 200-299 kr /3 liter	37
VB2B. 300+ kr /3 liter	37
 Rosévin på box	
ROB1. 150+ kr/3 liter	38
 Alkohol fria fruktdrycker	
A1. 50+ kr/helflaska	39

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, vinskribent och vinbloggare



Ulf Engelhardt, sommelier



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



Bengt-Göran Kronstam, tävlingens ordförande & provningsledare tillika vinskribent på vinborsen.se



Claes Löfgren, vinskribent och en av världens bästa vinfotografer



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



Jan Rosborn, vinkonsult och föreläsare på Restaurangakademien



Anders Röttorp, välkänd vinskribent med mångårigt förflutet i Dagens Industri



Maya Samuelsson, undervisar på Vinkällan Dryckesutbildningar samt medverkar i TV4 och pratar om vin i kombination med mat.



Magnus Waern, skribent och ordförande i Sveriges vinskribenters förening

ÅRETS SM I VIN SLÅR ALLA REKORD!



Foto taget 2019



Fler viner och en markant ökning i högre prisläge. Det är resultatet av Vinordic Wine Challenge 2021. Ökningen betyder flera klasser i snävare priskategorier och en mer exakt guide för dig som söker de bästa köpen på den svenska vinlistan.

STÖRST, BÄST OCH GODAST, det är tre ord som kan sammanfatta vinprovandet. Men vilket vin är bästa köp: det som kostar mest eller det som ger störst valuta för det du betalar? Det senare, så klart, och där har du poängen med Vinordic Wine Challenge. Målet är att ge guida både finsmakaren och vinentusiasten.

Denna tävling har nu mer än 20 år på korgen och är Sveriges enda EU-certifierade vinprovning. För att erhålla denna status måste tävlingen vara öppen för alla på lika villkor och vinerna blindprovats av en erkänd och erfaren jury. Du hittar dem alla till vänster och de ska ha en stor

eloge. Deras arbete kräver både koncentration och engagemang.

Som juryns ordförande slipper jag gnissla tänder i veckor efteråt. Jag slipper lägga näsan i blöt och är där för att bistå provarna och det gäng som ser till att flaskorna folieras, korkas upp och (i de fall flaskans form kan avslöja innehållet) dekanteras till en neutral karaff. Den som håller i allt detta är Stockholmsmässans Ulrika Köhler och även hon är värd en guldmedalj. Utan denna insats hade tävlingen varit en omöjlighet!

Med detta sagt kan vi konstatera att årets utgåva av Vinordic Wine Challenge slår alla rekord. Nära 1 100 viner, fler än någonsin, stod på startlinjen när juryn under två långa arbetsdagar ställde sig i givakt med skarpa näsor och vassa tungor. Är detta möjligt, undrar säkert många?

Ja, detta är en vinprovning som inte liknar någon annan. Betyget sätts på en skala som börjar i spottkoppen och slutar i vinets stjärnhimmel. Inga långa haranger och inget fikonspråk, bara kalla fakta i form av en siffra som står för vinets smakupplevelse i förhållande till vad det

kostar. Snabbt och exakt! Helt avgörande för objektiviteten är att medaljerna är ett samlat omdöme av flera provare och inte en ensam smakdiktator.

Om årets vinprovning rymde fler viner än någonsin, så är det glädjande att tillväxten skett uppåt. Det vill säga att andelen "finare" (läs: dyrare) viner har ökat markant, ett tecken i tiden. Förskjutningen uppåt är nämligen påtaglig på den svenska vinlistan. Vinordic Wine Challenge följer samma trend.

Budgetvinerna och då framför allt boxvinerna utgör fortfarande lejonparten i liter räknat. Här är den neutrala blindprovningen extra viktig: om nio boxar missar målet och en glider över ribban galant, så är det förstås guld värt att hitta detta.

Lika viktigt är det som står på toppen av vinberget och årets rekord har gjort att vi kunnat utöka antalet klasser rejält. Med fler och snävare prisklasser kan du lättare hitta det vin som maximerar smakupplevelsen för just dig. Årets prislista är lång och smakrik. Vinordic Wine Challenge gör valet enkelt!

R1. -69 KR/HELFLASKA



MONTEROSSO ROSSO

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 22981
Pris: 59 kr
Importör: Oenoforos
🌐 www.oenoforos.se
📍 Oenoforos
📱 oenoforos, senseswineclub

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



PASSICONE ROSSO ORGANICO

Systembolagets nr: 72169
Pris: 89 kr/1000 ml
Importör: Oenoforos
🌐 www.oenoforos.se
📍 Oenoforos
📱 oenoforos, senseswineclub

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.



BLACK MOUNTAIN SHIRAZ/CABERNET

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 6271
Pris: 69 kr/1000 ml
Importör: Nigab
🌐 www.nigab.se
📍 Nigabs vänner
📱 nigabs_vanner

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

R2. 70-79 KR/HELFLASKA



CASTELFORTE CORVINA VERONESE

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 23072
Pris: 79 kr
Importör: Nigab
🌐 www.nigab.se
📍 Nigabs vänner
📱 nigabs_vanner

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



PERIQUITA ORIGINAL

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2574
Pris: 79 kr
Importör: Chris Wine & Spirits
🌐 www.chriswine.se
📍 chriswineandspirits
📱 chriswine_sweden

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



RUPPERTSBERGER IMPERIAL PINOT NOIR

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2974
Pris: 79 kr
Importör: Giertz Vinimport
🌐 www.giertz.se
📱 giertz.se

Bärig smak med inslag av jordgubbar, skogshallon, muskot och pomerans. Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött eller stekt fisk.

R3. 80-89 KR/HEFLASKA

SEGREDOS DE
SÃO MIGUEL

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 2603
Pris: 89 kr
Importör: Provinum
🌐 www.provinum.se
📍 provinum.ab
📱 provinumvinhandel

Fruktig smak med inslag av fat, björnbär, blåbär, kryddnejlika, svarta vinbär och lakrits. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött, eller till smakrika vegetariska rätter.

VILLA VALENTINA
SANGIOVESE

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 76598
Pris: 89 kr
Importör: Iconic Wines
🌐 www.iconicwines.se
📍 iconicwines
📱 iconic_wines

Fruktig smak med liten sötma, inslag av fat, mörka körsbär, mogna jordgubbar, kanel och vanilj. Serveras vid 16-18°C till grillade rätter av fläsk- eller lammkött, eller till vegetariska rätter.

FAT BASTARD
SYRAH

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2281
Pris: 89 kr
Importör: Iconic Wines
🌐 www.iconicwines.se
📍 iconicwines
📱 iconic_wines

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

MAURO
PRIMITIVO
ALBERELLO

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 32364
Pris: 88 kr
Importör: Oenoforos
🌐 www.oenoforos.se
📍 [Oenoforos](https://oenoforos)
📱 oenoforos, senseswineclub

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

LES PIOUS
CÔTES DU
RHÔNE

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2469
Pris: 89 kr
Importör: Vinia Sweden
🌐 www.vinia.se
📍 viniasweden
📱 viniasweden

Fruktig smak med inslag av björnbär, lagerblad, lavendel, körsbär och kryddor. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött, eller till smakrika vegetariska rätter.

R4. 90-99 KR/HELFLASKA



CASTELMARE VALPOLICELLA RIPASSO

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 75630
Pris: 99 kr
Importör: Carovin
🌐 www.carovin.se
📍 Carovin
📱 [carovin_wines](https://www.instagram.com/carovin_wines), [senseswineclub](https://www.facebook.com/senseswineclub)

Kryddig smak med inslag av fat, mörka körsbär, sötlakrits, skogshallon, kryddnejlika och vanilj. Serveras vid cirka 18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



CASTELFORTE RIPASSO

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 5352
Pris: 99 kr
Importör: Nigab
🌐 www.nigab.se
📍 Nigabs vänner
📱 [nigabs_vanner](https://www.instagram.com/nigabs_vanner)

Kryddig smak med inslag av fat, mörka körsbär, kryddnejlika, pomerans och kanel. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



CATAR MONTSANT

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 71625
Pris: 99 kr
Importör: Mission Wine & Spirits
🌐 www.missionws.se

Ett saftig, elegant och mycket friskt vin, med en trevlig fruktig entré. Serveras vid 16-18°C. Passar till fågel, nöt, älg och ost.

R5. 100-119 KR/HELFLASKA



SAINT CLAIR ORIGIN PINOT NOIR

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 16015
Pris: 109 kr
Importör: Sigva
🌐 www.sigva.se
📍 SigvaSverige

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



CHINON FABIEN DEMOIS

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2759
Pris: 109 kr
Importör: Vinia Sweden
🌐 www.vinia.se
📍 [viniasweden](https://www.facebook.com/viniasweden)
📱 [viniasweden](https://www.instagram.com/viniasweden)

Fruktig smak med inslag av svarta vinbär, färska örter, ceder, lakritsrot och blåbär. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.



LOUIS MAX COTEAUX BOURGUIGNONS

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 2536
Pris: 109 kr
Importör: Sigva
🌐 www.sigva.se
📍 SigvaSverige

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.

R6. 120-139 KR/HEFLASKA



DISTRICT 7 PINOT NOIR

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 6578

Pris: 139 kr

Importör: Winemarket Nordic

🌐 www.winemarket.se📞 winemarket.se📧 winemarket.se

Kryddig, nyanserad smak med rostad fatkaraktär, inslag av jordgubbar, kaffe, körsbär, ingefära, kardemumma och nougat. Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött, eller till inte alltför smakrika rätter av lammkött.



BROCCA

Årgång: 2017

Systembolagets nr: 78282

Pris: 129 kr

Importör: Intermondi

🌐 www.intermondi.se

Kryddig, något utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, ceder, peppar, kanel, vanilj och pomerans. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.



BRIGALDARA RIPASSO SUPERIORE

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 79097

Pris: 139 kr

Importör: Winemarket Nordic

🌐 www.winemarket.se📞 winemarket.se📧 winemarket.se

Kryddig smak med inslag av fat, torkade körsbär, kanel, vanilj, hallon och kryddpeppar. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.

R7A. 140-159 KR/HELFLASKA



LAS MORAS GRAN SYRAH

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 90378
Pris: 149 kr
Importör: Altia Sweden
🌐 www.folkofolk.se

Fruktig, nyanserad smak med tydlig rostad fatkaraktär, inslag av plommon, kaffe, svarta vinbär, peppar, viol, vanilj, lagerblad och örter. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



BARBERA D'ASTI

Årgång: 2016
Systembolagets nr: 75856
Pris: 149 kr
Importör: Vinonista
🌐 www.vinonista.com
📱 [vinonistasverige](https://www.instagram.com/vinonistasverige)
📱 [vinonista](https://www.instagram.com/vinonista)

Härlig frukt, en fin kryddighet och toner av choklad. Serveras vid cirka 18°C till pastarätter.



SAN LEONARDO - TERRE DI SAN LEONARDO

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 78859
Pris: 159 kr
Importör: Ward Wines
🌐 www.wardwines.se

Fylligt och fruktigt med inslag av körsbär, mogna mörka bär och en rustik ton av choklad och läder.



SOLIS, COSSE & MAISONNEUVE

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 76394
Pris: 149 kr
Importör: Vintrio Wine
🌐 www.vintrio.wine.se

Mogna frukter med toner av blåbär och violett, med en örtfinish. Passar till nötkött, fläsk, hjort, lamm och hårdost.

R7B. 160-179 KR/HELFLASKA



DELAS LES LAUNES CROZES-HERMITAGE

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 2800
Pris: 179 kr
Importör: Ward Wines
🌐 www.wardwines.se

Nyanserad, kryddig smak med inslag av fat, björnbär, blåbär, svartpeppar, viol, röka charkuterier och lagerblad. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött, gärna grytor eller stekar.



RICOSSA BAROLO

Årgång: 2015
Systembolagets nr: 76367
Pris: 179 kr
Importör: Lively Wines Sweden
🌐 www.livelywines.se
📱 [guldtaxenwinestories](https://www.instagram.com/guldtaxenwinestories)

Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, jordgubbar, lavendel, tranbär, nypon, kanel och anis. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



ALTA MORA ETNA ROSSO

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 2374
Pris: 179 kr
Importör: Mondowine
🌐 www.solera.se
📱 [solerasweden](https://www.instagram.com/solerasweden)

Komplex smak, balanserad med integrerade tanniner och inslag av körsbär, jordgubbar, choklad, kryddor och mineral. Passar till fisk, fläsk, lamm, nöt, vilt och ost.

R8A. 180-199 KR/HELFLASKA

OLIVIER LEFLAIVE
BOURGOGNE
CUVÉE MARGOT

Årgång: 2017

Systembolagets nr: 5447

Pris: 189 kr

Importör: Johan Lidby Vinhandel

🌐 www.johanlidbyvinhandel.se

📞 johanlidbyvinhandel

📱 lidbyvin

Kryddig smak med inslag av fat, hallon, färska örter, körsbär och kanel. Serveras vid cirka 16°C till stekt fisk, eller till rätter av ljust kött.

CIRCUMSTANCE
SYRAH

Årgång: 2016

Systembolagets nr: 71760

Pris: 199 kr

Importör: Primewine Sweden

🌐 www.solera.se

📞 Solera Sweden

📱 solerasweden

Fruktig, smakrik, med fräschör och inslag av mörka körsbär, björnbär, fat, lakrits och fat. Välbalanserade tanniner och lång eftersmak. Passar till fågel, fläsk, nöt, lamm och vilt.

LA BASTIDE
BLANCHE

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 2262

Pris: 189 kr

Importör: Vinia Sweden

🌐 www.vinia.se

📞 viniasweden

📱 viniasweden

Nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av björnbär, skogshallon, svartpeppar, mörk choklad, rosmarin och lagerblad. Serveras vid cirka 18°C till smakrika rätter av lamm-, nöt- eller viltkött, gärna grytor eller stekar.

R8B. 200-249 KR/HELFLASKA

BUENA VISTA
CARNEROS PINOT
NOIR

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 6380

Pris: 209 kr

Importör: Giertz Vinimport

🌐 www.giertz.se

📱 giertz.se

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

BLACK STALLION - LOS
CARNEROS PINOT
NOIR

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 2235

Pris: 209 kr

Importör: Ward Wines

🌐 www.wardwines.se

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, nougat, körsbär, skogshallon, örter, kaffe och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av ljust kött, samt till inte alltför smakrika rätter av lamm.



ZENATO RIPASSA

Årgång: 2017

Systembolagets nr: 12324

Pris: 209 kr

Importör: Provinum

🌐 www.provinum.se

📞 provinum.ab

📱 provinumvinhandel

Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, katrinplommon, kanel, mörk choklad och vanilj. Serveras vid 16-18°C till smakrika, gärna grillade rätter av lamm- eller nötkött, eller till lagrade hårdostar.

DE LOACH RUSSIAN
RIVER VALLEY PINOT
NOIR

Årgång: 2016

Systembolagets nr: 2222

Pris: 219 kr

Importör: Giertz Vinimport

🌐 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.

R9A. 250-299 KR/HELFLASKA



BOLLA LE POIANE AMARONE

Årgång: 2016
Systembolagets nr: 70215
Pris: 259 kr
Importör: Domaine Wines Sweden
🌐 www.domainewines.se
📱 DomaineWines
📧 domainewines

Nyanserad, kryddig smak med inslag av fat, mörka körsbär, kakao, kanel, russin, peppar och nötter. Serveras vid 18°C till rätter av mörkt kött, eller till lagrade hårdostar.



CALERA CENTRAL COAST PINOT NOIR

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 87282
Pris: 259 kr
Importör: Johan Lidby Vinhandel
🌐 www.johanlidbyvinhandel.se
📱 johanlidbyvinhandel
📧 lidbyvin

Kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, nougat, mynta, kardemumma, hallon och vanilj. Serveras vid cirka 16°C till rätter av fågel-, fläsk- eller lammkött.



ÅN/2

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 70120
Pris: 259 kr
Importör: Vinovativa
🌐 www.vinovativa.se
📱 vinovativa
📧 vinovativa

Kryddig smak med inslag av fat, jordgubbar, rökig mineral, körsbär, choklad, basilika och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.

R9B. 300+ KR/HELFLASKA



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LES CAILLOUX, DOMAINE ANDRÉ BRUNEL

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 79121
Pris: 349 kr
Importör: Tryffelsvinet
🌐 www.tryffelsvinet.se
📱 Tryffelsvinets Vinklubb
📧 Tryffelsvinetsvinklubb

Nyanserad, kryddig smak med inslag av fat, jordgubbar, hallon, svartpeppar, örter, ceder och kanel. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



MARIMAR LA MASIA PINOT NOIR

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 74480
Pris: 399 kr
Importör: The Wine and Spirits Collective
🌐 www.twscollective.se
📱 TWSCollective
📧 TWSCollective

Kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av mogna jordgubbar, körsbär, kanel, sandelträ, kryddnejlika och nougat. Serveras vid cirka 16°C till feta eller vilda fåglar, eller till inte alltför smakrika rätter av fläsk- eller lammkött.



CASTELLO FONTERUTOLI

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 32130
Pris: 329 kr
Importör: Vintedge
🌐 www.vintedge.se
📱 VintedgeAB
📧 vintedge_wines

Nyanserad, kryddig, något utvecklad smak med rostad fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, salvia, skogshallon, nötter, kakao och kanel. Serveras vid cirka 18°C till rätter av lamm-, nöt- eller viltkött.

V1. -69 KR/HEFLASKA



JACOB'S CREEK SEMILLON CHARDONNAY

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 16434
Pris: 69 kr
Importör: Pernod Ricard Sweden
🌐 www.ernod-ricard-sveden.com
📱 [pernodricardsverige](#)
📷 [pernodricardsverige](#)

Fruktig smak med inslag av gula äpplen, päron, honungsmelon och grapefrukt. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur.



MAISON FRANCOISE CHARDONNAY

Systembolagets nr: 79907
Pris: 89 kr/1000 ml
Importör: Oenoforos
🌐 www.oenoforos.se
📱 Oenoforos
📷 [oenoforos, senseswineclub](#)

Fruktig smak med fatkaraktär, inslag av gröna äpplen, galiamelon, ananas, nötter och citrus. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur, gärna grillat.



GRAND SUD

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 72037
Pris: 83 kr/1000 ml
Importör: We & Wine
🌐 www.weandwine.se
📱 [wewine.se](#)
📷 [we_and_wine](#)

Aromatisk, ungdomlig, mycket frisk smak med inslag av päron, nässlor och citron. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur.



VIÑA MAIPO CHARDONNAY

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 6671
Pris: 59 kr
Importör: VCT Sweden
🌐 www.vctsweden.com

Ungdomlig, fruktig smak med inslag av gula äpplen, ananas, örter och citrus. Serveras vid cirka 8°C till rätter av fisk, eller skaldjur, eller som sällskapsdryck eller till sallader.

V2. 70-79 KR/HELFLASKA



SPIER SIGNATURE SAUVIGNON BLANC SÉMILLON

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 2234

Pris: 79 kr

Importör: Vinia Sweden

🌐 www.vinia.se

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

📧 viniasweden

Fruktig, aromatisk smak med inslag av päron, krusbär, ananas, nässlor, bivax och lime. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur.



WEINMANN GRÜNER VELTLINER KLASSIK

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 73522

Pris: 89 kr/1000 ml

Importör: The Wine Team Global

🌐 www.wineteam.se

📱 The-Wine-Team

📧 thewineteam

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



MAISON BONJOUR CHARDONNAY RESERVE DE LA CAVE

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 79671

Pris: 95 kr/1000 ml

Importör: The Wine Team Global

🌐 www.wineteam.se

📱 The-Wine-Team

📧 thewineteam

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av fat, ananas, honungsmelon, gröna äpplen och citrus. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur, eller till vegetariska rätter.

V3. 80-89 KR/HELFLASKA



LETH GRÜNER VELTLINER

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 4200

Pris: 89 kr

Importör: Domaine Wines Sweden

🌐 www.domainewines.se

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

📧 domainewines

Fruktig smak med inslag av päron, galiamelon, vitpeppar, persika och citrus. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk, skaldjur eller kyckling.



HANS BAER RIESLING

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 76934

Pris: 89 kr

Importör: Enjoy Wine & Spirits

🌐 www.enjoywine.se

📱 [enjoy wine and spirits](https://www.instagram.com/enjoywineandspirits)

📧 enjoywineandspirits

Torr, fruktig smak med läskande, frisk syra. Inslag av vit persika, gula äpplen, mineraler och färsk lime. Utmärkt som sällskapsvin, till vegetariskt och lättare fiskrätter.



KVV CHARDONNAY

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 7055

Pris: 89 kr

Importör: Arvid Nordquist

🌐 www.arvidnordquist.se

📱 [Smaka Arvid Nordquist](https://www.instagram.com/smaka_arvidnordquist)

📧 smaka_arvidnordquist

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

V4. 90-99 KR/HELFLASKA



DR L RIESLING

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 7218
Pris: 99 kr
Importör: Vinunic
🌐 www.vinunic.se
📱 clubvinunic
📷 vinunic

Druvig, mycket frisk, ungdomlig smak med sötma, inslag av päron, gröna äpplen, lime och honung. Serveras vid 8-10°C till fisk- och skaldjursrätter, gärna med sötsura asiatiska inslag eller som sällskapsdryck.

LA GASCOGNE
GROS MANSENG

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 2882
Pris: 99 kr
Importör: Vinunic
🌐 www.vinunic.se
📱 clubvinunic
📷 vinunic

Fruktig, något aromatisk, mycket frisk smak med inslag av gula päron, färska örter, krusbär och citron. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur.

RUPPERTSBERGER
IMPERIAL RIESLING

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 72038
Pris: 99 kr
Importör: Giertz Vinimport
🌐 www.giertz.se
📱 giertz.se

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, ananas, honung, nektarin och citron. Serveras vid cirka 8°C som aperitif eller till fisk- och skaldjursrätter eller till sallader.

V5. 100-119 KR/HELFLASKA

VON WINNING
RIESLING

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 79393
Pris: 119 kr
Importör: Intermondi
🌐 www.intermondi.se

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

KLEINE ZALZE
VINEYARD
SELECTION CHENIN
BLANC

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 74931
Pris: 119 kr
Importör: Winemarket Nordic
🌐 www.winemarket.se
📱 winemarket.se
📷 winemarket.se

Frisk och fruktig smak av persika, citrus, mineral och ek. Passar till fisk, skaldjur och rätter av ljust kött.

SANDER RIESLING
TROCKEN

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 5368
Pris: 109 kr
Importör: Carovin
🌐 www.carovin.se
📱 Carovin
📷 carovin_wines, senseswineclub

Toner av päron, persika och citrus. Passar till sallader, sparris, fisk, skaldjur samt asiatisk mat, exempelvis sushi.

V6. 120-139 KR/HELFLASKA



VON WINNING WIN WIN

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 79394
Pris: 139 kr
Importör: Intermondi
🌐 www.intermondi.se

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



R3 RHEINGAU RIESLING REMASTERED

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 73775
Pris: 129 kr
Importör: Arvid Nordquist
🌐 www.arvidnordquist.se
📞 Smaka Arvid Nordquist
📧 smaka_arvidnordquist

Vinet är torrt med en frisk syra och viss fruktsötma med inslag av citrus, honungsmelon och gröna äpplen. Passar som aperitif eller till fisk, fågel, skaldjur.



CORVERS KAUTER TERRA 50 RIESLING FEINHERB

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 73683
Pris: 129 kr
Importör: Arvid Nordquist
🌐 www.arvidnordquist.se
📞 Smaka Arvid Nordquist
📧 smaka_arvidnordquist

Vinet är torrt och elegant med en frisk syra och inslag av citrus och gröna äpplen. Passar som aperitif eller till fisk.



NINO COSTA SEMINARI

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 83119
Pris: 139 kr
Importör: Fontana Food
🌐 www.fontanafood.se
📞 Fontanawineanddrinks
📧 Fontanawineanddrinks

Mjuk och varm smak, inslag av stenfrukt, fina mineraler och syra. Passar till fisk, skaldjur och fågel.

V7. 140-179 KR/HELFLASKA

CÔTES DU JURA
CHARDONNAY

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2327
Pris: 169 kr
Importör: Johan Lidby Vinhandel
📍 www.johanlidbyvinhandel.se
📞 [johanlidbyvinhandel](https://www.facebook.com/johanlidbyvinhandel)
📱 [lidbyvin](https://www.instagram.com/lidbyvin)

Nyanserad, mycket frisk smak med fatkaraktär, inslag av gula äpplen, honung, hasselnötter, ananas, smör, citron, kryddor och vanilj. Serveras vid 8-10°C till smakrika rätter av fisk, eller till ljust kött.

ERRAZURIZ
MAX RESERVA
CHARDONNAY

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 72513
Pris: 149 kr
Importör: Winemarket Nordic
📍 www.winemarket.se
📞 [winemarket.se](https://www.facebook.com/winemarket.se)
📱 [winemarket.se](https://www.instagram.com/winemarket.se)

Smaken är rik av citrusfrukt, äpple, mogen stenfrukt och mineral. Passar till lättare rätter på ljust kött eller smakrika fiskrätter.



L CHABLIS

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 79925
Pris: 149 kr
Importör: Spring Wine & Spirits
📍 www.springwine.se
📞 [springwineandspirits](https://www.facebook.com/springwineandspirits)
📱 [springwineandspirits](https://www.instagram.com/springwineandspirits)

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, mineral, persika, citron och färska örter. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur, eller till kyckling.

V8A. 170-199 KR/HELFLASKA

OLIVIER LEFLAIVE
BOURGOGNE LES
SÉTILLES

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 5657
Pris: 199 kr
Importör: Johan Lidby Vinhandel
📍 www.johanlidbyvinhandel.se
📞 [johanlidbyvinhandel](https://www.facebook.com/johanlidbyvinhandel)
📱 [lidbyvin](https://www.instagram.com/lidbyvin)

Nyanserad, mycket frisk smak med fatkaraktär, inslag av gula äpplen, nötter, citron, kryddor och brynt smör. Serveras vid 10-12°C till smakrika rätter av fisk eller till ljust kött.

VIRÉ CLESSÉ CUVÉE
SPÉCIALE

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 70569
Pris: 189 kr
Importör: Handpicked Wines
📍 www.handpicked.se
📞 [handpickedwines](https://www.facebook.com/handpickedwines)
📱 [handpickedsweden](https://www.instagram.com/handpickedsweden)

Smak av apelsin, mogna päron och en angenäm mineralton. Prova det till majs kyckling med vårprimörer och en kall citronsås.

BUENA VISTA
CARNEROS
CHARDONNAY

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 6240
Pris: 199 kr
Importör: Giertz Vinimport
📍 www.giertz.se
📱 [giertz.se](https://www.instagram.com/giertz.se)

Nyanserad, fruktig smak med tydlig rostad fatkaraktär, inslag av gula päron, brynt smör, mango, kardemumma, apelsin, nötter och vanilj. Serveras vid 10-12°C till smakrika rätter av fisk eller till ljust kött eller till lammkött.

V8B. 200-249 KR/HELFLASKA



RULLY PREMIER CRU LES GRÉSIGNY

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 5613

Pris: 249 kr

Importör: We & Wine

🌐 www.weandwine.se

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

📧 [we_and_wine](mailto:we_and_wine@weandwine.se)

Nyanserad, mycket frisk smak med fatkaraktär, inslag av gula äpplen, mineral, persika, nötter och kryddor. Serveras vid 8-10°C till smakrika rätter av fisk eller ljust kött.



DOMÄNE WACHAU RIESLING SMARAGD RIED LOIBENBERG

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 6021

Pris: 200 kr

Importör: Primewine Sweden

🌐 www.solera.se

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

📧 [solerasweden](mailto:solerasweden@solera.se)

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



ANLARA

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 35383

Pris: 201 kr

Importör: Flädie Vingård och Vinproduktion

🌐 www.fladiematvingard.se/vinproduktionen

📱 [Flädie Mat och Vingård](https://www.instagram.com/fladie)

📧 [Flädie Vinproduktion](mailto:fladie@fladiematvingard.se)

Fruktig, något aromatisk, mycket frisk smak med inslag av gula päron, krusbär, färska örter och lime. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur.

V9. 250+ KR/HELFLASKA



GUSTAVE LORENTZ
RIESLING GRAND
CRU ALTENBERG
DE BERGHEIM
VIEILLES VIGNES

Årgång: 2015

Systembolagets nr: 74064

Pris: 319 kr

Importör: Altia Sweden

🌐 www.folkofolk.se

Nyanserad, något utvecklad, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, mineral, ananas, mandelmassa, päron och apelsin. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller ljust kött.



DOMAINE
VIEUX LAZARET
CHATEAUFORT DU
PAPE BLANC

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 83891

Pris: 255 kr

Importör: Pernod Ricard Sweden

🌐 www.pernod-ricard-sweden.com

Frisk syrlighet; moget vin med smak av torkade aprikoser, honung, mandel och mineral. Passar utmärkt med fisk, vitt kött och krämiga ostar.



KLEINE ZALZE
FAMILY RESERVE
CHENIN BLANC

Årgång: 2017

Systembolagets nr: 76719

Pris: 259 kr

Importör: Winemarket Nordic

🌐 www.winemarket.se

📞 winemarket.se

📍 winemarket.se

Elegant och komplex smak med inslag av citrus, örter och välintegrerat fat. Passar till fisk och skaldjursrätter.

RO1. -79 KR/HELFLASKA



LA GALOPE ROSÉ

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 2258
Pris: 79 kr
Importör: Mondowine
🌐 www.solera.se
📱 [solerasweden](https://www.instagram.com/solerasweden)

Bärig, mycket frisk, ungdomlig smak med inslag av smultron, färska örter, blodgrapefrukt och rabarber. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, eller till rätter av fisk eller kyckling, gärna sallader.



PUY CHÉRI SYRAH ROSÉ

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 2209
Pris: 79 kr
Importör: Arvid Nordquist
🌐 www.arvidnordquist.se
📱 [smaka_arvidnordquist](https://www.instagram.com/smaka_arvidnordquist)

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



JACOB'S CREEK SHIRAZ ROSÉ

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 6401
Pris: 79 kr
Importör: Pernod Ricard Sweden
🌐 www.bernod-ricard-sweden.com
📱 [bernodricardsverige](https://www.instagram.com/bernodricardsverige)

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av jordgubbar, körsbär, granatäpple och blodapelsin. Serveras vid cirka 8°C som sällskapsdryck eller till sallader och fiskrätter.



VIA DEL CAMPO ROSADO TEMPRANILLO BOBAL

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2900
Pris: 79 kr
Importör: Oenoforos
🌐 www.oenoforos.se
📱 [oenoforos](https://www.instagram.com/oenoforos), [senseswineclub](https://www.instagram.com/senseswineclub)

Ungdomlig, mycket fruktig smak med inslag av jordgubbar, vit persika, mandarin och körsbär. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, till rätter av ljust kött, eller till sallader.

RO2. 80-99 KR/HELFLASKA

COLLE REALE
CERASUOLO ROSÉ

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 2242

Pris: 95 kr

Importör: The Wineagency

🌐 www.thewineagency.se

📞 thewineagency

📧 thewineagency

Fruktig smak med inslag av jordgubbar, nektarin, granatäpple och blodapelsin. Serveras vid 8-10°C till fiskrätter, sallader eller till kyckling, eller som sällskapsdryck

LES FUMÉES
BLANCHES ROSÉ

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 22138

Pris: 95 kr

Importör: The Wineagency

🌐 www.thewineagency.se

📞 thewineagency

📧 thewineagency

Bärig, mycket frisk smak med inslag av rabarber, örter, smultron och citrus. Serveras vid cirka 8°C som sällskapsdryck, till rätter av fisk eller fågel, eller till sallader.

DOMAINE DE
COLLAVERY

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 2859

Pris: 97 kr

Importör: Stellan Kramer

🌐 www.stellankramer.se

📞 Stellankramer

📧 stellankramer

Bärig, mycket frisk smak med inslag av vattenmelon, smultron, lavendel och blodgrapefrukt. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, till rätter av fisk eller fågel, eller till sallader.

KLEINE ZALZE
VINTNER'S
SELECTION ROSÉ

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 4676

Pris: 89 kr

Importör: Winemarket Nordic

🌐 www.winemarket.se

📞 winemarket.se

📧 winemarket.se

Bärig smak med inslag av smultron, blodgrapefrukt, örter och vattenmelon. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, till sallader, eller till rätter av fisk eller fågel.

RO3. 100+ KR/HELFLASKA

PIERRE CHAVIN
CÔTES DE
PROVENCE ROSÉ

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 74125

Pris: 125 kr

Importör: The Wine Team Global

🌐 www.wineteam.se

📞 The-Wine-Team

📧 thewineteam

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

JURTSCHITSCH ROSÉ
VOM ZWEIFELT

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 5600

Pris: 119 kr

Importör: Enjoy Wine & Spirits

🌐 www.enjoywine.se

📞 enjoy wine and spirits

📧 enjoywineandspirits

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

GUIGAL CÔTES DU
RHÔNE ROSÉ

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 50612

Pris: 129 kr

Importör: Wine Affair Scandinavia

🌐 www.wineaffair.se

📞 wineaffair.se

📧 wineaffair

Friska toner av hallon, citrus och svartvinbär. Perfekt till ost och charbröckan, matiga sallader, grillad kyckling eller fisk och skaldjursrätter. Passar även till lite kryddat mat.

REKO1. – 79 KR/HELFLASKA



THE BIG ZIN ZINFANDEL OLD VINES

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2428
Pris: 79 kr
Importör: The Wine Team Global
🌐 www.wineteam.se
📱 The-Wine-Team
📧 thewineteam

Mycket fruktig smak med sötma, inslag av fat, björnbär, peppar, blåbär, mynta och vanilj. Serveras vid 16-18°C till grillade rätter av fläsk-, lamm- eller nötkött.



BIANCHI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO UMANI RONCHI

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 7126
Pris: 79 kr
Importör: Enjoy Wine & Spirits
🌐 www.enjoywine.se
📱 enjoy wine and spirits
📧 enjoywineandspirits

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av mörka körsbär, blåbär, örter och viol. Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött eller vegetariska rätter.



MASSIMO ROSSO ORGANICO

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 73546
Pris: 89 kr/1000 ml
Importör: Iconic Wines
🌐 www.iconicwines.se
📱 Iconic Wines
📧 iconic_wines

Kryddig smak med inslag av fat, mörka körsbär, svarta vinbär, choklad och vanilj. Serveras vid 16-18°C till grillade rätter av lamm- eller nötkött.



TINA LE BISTRO ORGANIC

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2270
Pris: 79 kr
Importör: Giertz Vinimport
🌐 www.giertz.se
📧 giertz.se

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

REK02. 80-99 KR/HELFLASKA



SEGREDOS DE SÃO MIGUEL

Årgång: 2020
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, blåbär, kryddnejlika, svarta vinbär och lakrits. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött, eller till smakrika vegetariska rätter.



JACQUES GERMANIER CABERNET SAUVIGNON MERLOT

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 20027
Pris: 99 kr
Importör: We & Wine
www.weandwine.se
[wewine.se](https://www.facebook.com/wewine.se)
[we_and_wine](https://www.instagram.com/we_and_wine)

Nyanserad, fruktig smak med inslag av fat, svarta vinbär, plommon, eukalyptus, ceder och choklad. Serveras vid 16-18°C till grillade rätter av lamm- och nötkött.



CONO SUR CABERNET SAUVIGNON-CARMENÈRE- SYRAH ORGANIC

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 6586
Pris: 95 kr
Importör: Spring Wine & Spirits
www.springwine.se
[springwineandspirits](https://www.facebook.com/springwineandspirits)
[springwineandspirits](https://www.instagram.com/springwineandspirits)

Fruktig smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, blåbär, färska örter, kakao och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.

REK03. 100-129 KR/HELFLASKA



GRATENA CHIANTI

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 2717
Pris: 119 kr
Importör: Chris Wine & Spirits
www.chriswine.se
[chriswineandspirits](https://www.facebook.com/chriswineandspirits)
[chriswine_sweden](https://www.instagram.com/chriswine_sweden)

Kryddig, fruktig, nyanserad smak med inslag av fat, körsbär, kanel, hallon, salvia och mjölkchoklad. Serveras vid cirka 18°C till rätter av lamm- eller nötkött, eller till vegetariska rätter.



LOHAS VIÑEDOS

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 79799
Pris: 119 kr
Importör: Independent Wine Company
www.independentwinecompany.se
[Independent Wine Company](https://www.facebook.com/independentwinecompany)
[independentwineco](https://www.instagram.com/independentwineco)

Fruktig smak med inslag av körsbär, oregano, jordgubbar, skogshallon och lakrits. Serveras vid 16-18°C till vegetariska rätter, eller till rätter av ljust kött.



BELLERUCHE CÔTES-DU-RHÔNE, CHAPOUTIER

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 75764
Pris: 129 kr
Importör: Lively Wines Sweden
www.livelywines.se
[guldtaxenwinestories](https://www.instagram.com/guldtaxenwinestories)

Kryddig, nyanserad smak med inslag av björnbär, svartpeppar, viol, skogshallon och lagerblad. Serveras vid 16-18°C till smakrika rätter av lamm- eller nötkött.

REKO4. 130+ KR/HELFLASKA



CAFAGGIO CHIANTI CLASSICO

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 22817

Pris: 149 kr

Importör: Giertz Vinimport

www.giertz.se

@giertz.se

Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, salvia, kakao, kanel och skogshallon. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE FAUGÈRES

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 3531

Pris: 169 kr

Importör: Johan Lidby Vinhandel

www.johanlidbyvinhandel.se

📍 johanlidbyvinhandel

@lidbyvin

Kryddigt, smakrikt vin med inslag av mörka körsbär, viol, peppar, lagerblad, skogshallon och lakritsrot. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



MUSELLA VALPOLICELLA SUPERIORE

Årgång: 2018

Systembolagets nr: 2393

Pris: 139 kr

Importör: Enjoy Wine & Spirits

www.enjoywine.se

📍 enjoy wine and spirits

@enjoywineandspirits

Bärig smak med inslag av fat, körsbär, färska örter, jordgubbar och kanel. Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött eller inte alltför smakrika rätter av lammkött.

VEKO1. – 79 KR/HEFLASKA



RUPPERTSBERGER IMPERIAL CUVÉE ORGANIC

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 2801
Pris: 79 kr
Importör: Giertz Vinimport
www.giertz.se
[@giertz.se](https://www.instagram.com/giertz.se)

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



RUPPERTSBERGER R RIESLING ORGANIC

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 78596
Pris: 74 kr
Importör: Giertz Vinimport
www.giertz.se
[@giertz.se](https://www.instagram.com/giertz.se)

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



COLLEVITE FALERIO PECORINO

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 2391
Pris: 79 kr
Importör: Chris Wine & Spirits
www.chriswine.se
[chriswineandspirits](https://www.facebook.com/chriswineandspirits)
[@chriswine_sweden](https://www.instagram.com/chriswine_sweden)

Mycket fruktig, ungdomlig smak med inslag av päron, honungsmelon, persika, citrusskal och örter. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller till kyckling, eller till sallader.

VEKO2. 80-99 KR/HELFLASKA



GRÜNER VELTLINER PRATSCH

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 2922
Pris: 97 kr
Importör: Stellan Kramer
🌐 www.stellankramer.se
📞 Stellan Kramer
📧 stellankramer

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av päron, honungsmelon, vitpeppar och limeskal. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur, eller till kyckling.



DEEP ROOTS RIESLING

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 5802
Pris: 95 kr
Importör: The Wine and Spirits Collective
🌐 www.twscollective.se
📞 TWSCollective
📧 TWSCollective

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



CÔTES DE SAUMON CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 73988
Pris: 89 kr
Importör: The Wine Team Global
🌐 www.wineteam.se
📞 The-Wine-Team
📧 thewineteam

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, färsk örter, päron, galiamelon och citrus. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur, eller till vegetariska rätter.



RUPPERTSBERGER RIESLING PFALZ ORGANIC

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 6768
Pris: 89 kr
Importör: Giertz Vinimport
🌐 www.giertz.se
📞 giertz.se

Fruktig, ungdomlig, mycket frisk smak med inslag av päron, örter, honungsmelon och lime. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur.



ERNST SAUVIGNON BLANC CHARDONNAY

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 78659
Pris: 99 kr
Importör: Domaine Wines Sweden
🌐 www.domainewines.se
📞 DomaineWines
📧 domainewines

Ungdomlig, fruktig, mycket frisk smak med inslag av päron, äpplen, persika och citron. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur eller till sallader.

VEKO3A. 100-149 KR/HELFLASKA



JURTSCHITSCH LANGENLOIS RIESLING

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 2939
Pris: 149 kr
Importör: Enjoy Wine & Spirits
🌐 www.enjoywine.se
📱 [enjoy wine and spirits](https://www.instagram.com/enjoywineandspirits)
📺 [enjoywineandspirits](https://www.youtube.com/enjoywineandspirits)

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



GAMLITZ SAUVIGNON BLANC

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 4681
Pris: 149 kr
Importör: Johan Lidby Vinhandel
🌐 www.johanlidbyvinhandel.se
📱 [johanlidbyvinhandel](https://www.instagram.com/johanlidbyvinhandel)
📺 [lidbyvin](https://www.youtube.com/lidbyvin)

Fruktig, aromatisk, mycket frisk smak med inslag av krusbär, svartvinbärsblad, persika, mineral, päron, citrus och örter. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur, eller till sallader, eller till syltiga getostar.



MAISON ROBERT OLIVIER BLANC

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 74081
Pris: 129 kr
Importör: The Wine Team Global
🌐 www.wineteam.se
📱 [The-Wine-Team](https://www.instagram.com/the-wine-team)
📺 [thewineteam](https://www.youtube.com/thewineteam)

Druvig smak med inslag av ananas, vita blommor, gula päron, kryddor och honung. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller fågel.

VEKO3B. 150+ KR/HELFLASKA



CHABLIS VIEILLES VIGNES SAINTE CLAIRE J M BROCARD

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 5595
Pris: 196 kr
Importör: Johan Lidby Vinhandel
🌐 www.johanlidbyvinhandel.se
📱 [johanlidbyvinhandel](https://www.instagram.com/johanlidbyvinhandel)
📺 [lidbyvin](https://www.youtube.com/lidbyvin)

Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, mineral, färska örter, päron och citrusskal. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur, eller till sallader.



ANIMA CHENIN BLANC

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 2049
Pris: 179 kr
Importör: Handpicked Wines
🌐 www.handpicked.se
📱 [handpickedwines](https://www.instagram.com/handpickedwines)
📺 [handpickedsweden](https://www.youtube.com/handpickedsweden)

Smakrikt, fruktigt vin med inslag av fat, ananas, kryddor, gula plommon, bivax, nötter och vanilj. Serveras vid 8-10°C till grillade rätter av fisk eller ljust kött.



JEAN BIECHER ROSACKER GRAND CRU RIESLING

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2105
Pris: 159 kr
Importör: The Wine Team Global
🌐 www.wineteam.se
📱 [The-Wine-Team](https://www.instagram.com/the-wine-team)
📺 [thewineteam](https://www.youtube.com/thewineteam)

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

M1. – 89 KR/HELFLASKA



CAMPO VIEJO CAVA BRUT RESERVA

Systembolagets nr: 7782

Pris: 89 kr

Importör: Pernod Ricard Sweden

www.ernod-ricard-sweden.com

[pernodricardsverige](#)

[pernodricardsverige](#)

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.



PERFECT DAY BUBBLES SPUMANTE CUVÉE EXTRA DRY

Systembolagets nr: 72809

Pris: 79 kr

Importör: Contemporary Wines

www.contemporarywines.se

[contemporarywines](#)

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



DB BRUT CUVÉE

Systembolagets nr: 7940

Pris: 89 kr

Importör: The Wine and Spirits Collective

www.twscollective.se

[TWSCollective](#)

[TWSCollective](#)

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

M2. 90-129 KR/HELFLASKA



BOSCHENDAL BRUT CHARDONNAY PINOT NOIR

Systembolagets nr: 7889

Pris: 120 kr

Importör: Spring Wine & Spirits

www.springwine.se

[springwineandspirits](#)

[springwineandspirits](#)

Nyanserad smak med inslag av gula äpplen, ljust bröd, nektarin, grapefrukt och nougat. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.



BROCHET BLANC DE BLANCS CHARDONNAY

Systembolagets nr: 7919

Pris: 119 kr

Importör: Oenoforos

www.oenoforos.se

[Oenoforos](#)

[oenoforos, senseswineclub](#)

Ungdomlig, fruktig smak med inslag av gula äpplen, päron, rostat bröd och citron. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur.



EL GRAN BOTÁNICO CAVA

Systembolagets nr: 75372

Pris: 109 kr

Importör: Sigva

www.sigva.se

[SigvaSverige](#)

Smaken är torr med inslag av citronskal, mogna gröna äpplen och gråpåron. Serveras vid 9-11 grader som aperitif, till fisk och skaldjur, grillad kyckling eller till den spanska ost- och charkbricken.

M3. 130-199 KR/HELFLASKA



FERRARI BRUT ORGANIC

Systembolagets nr: 7721
Pris: 165 kr
Importör: Ward Wines
🌐 www.wardwines.se

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, ljust bröd, nötter, persika och grapefrukt. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till lättare rätter av fisk och skaldjur.



N JOUBERT CHRISTINE-MARIÉ

Årgång: 2016
Systembolagets nr: 7707
Pris: 159 kr
Importör: Rewine
🌐 www.rewine.se
📱 [rewine.se](https://www.instagram.com/rewineab)
📱 [rewineab](https://www.instagram.com/rewineab)

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



ANTECH CUVÉE EUGÉNIE BRUT

Årgång: 2018
Systembolagets nr: 71731
Pris: 149 kr
Importör: Provinum
🌐 www.provinum.se
📱 [provinum.ab](https://www.instagram.com/provinumab)
📱 [provinumvinhandel](https://www.instagram.com/provinumvinhandel)

Smaken är rik, balanserad med stor finess, fina toner av Ingrid Marie äpplen och honung. Servera till vitt kött, fisk eller skaldjur.

M4. 200+ KR/HELFLASKA



KLEINE ZALZE VINTAGE BRUT

Årgång: 2015
Systembolagets nr: 75251
Pris: 229 kr
Importör: Winemarket Nordic
🌐 www.winemarket.se
📱 [winemarket.se](https://www.instagram.com/winemarket.se)
📱 [winemarket.se](https://www.instagram.com/winemarket.se)

Frisk och fruktig smak med inslag av citrus, äpple, biscotti och mineral.



FRANCIACORTA BRUT

Systembolagets nr: 77881
Pris: 249 kr
Importör: Vinonista
🌐 www.vinonista.com
📱 [vinonistasverige](https://www.instagram.com/vinonistasverige)
📱 [vinonista](https://www.instagram.com/vinonista)

Frisk och balanserad smak av mineralrik Chardonnay. Serveras vid 6°C som aperitif eller till färsk ost, andra skaldjur och grillad gös.



NYETIMBER CLASSIC CUVÉE

Systembolagets nr: 96018
Pris: 429 kr
Importör: Swedish Brand
🌐 www.swedishbrand.se
📱 [swedishbrandwines](https://www.instagram.com/swedishbrandwines)
📱 [swedishbrandwines](https://www.instagram.com/swedishbrandwines)

Brödlig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, fransk nougat, apelsinskal och honung. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur eller kyckling.

RMC1. -99 KR/HELFLASKA



CHARLES DE FÈRE ROSÉ BRUT

Systembolagets nr: 75350

Pris: 69 kr

Importör: Chris Wine & Spirits

🌐 www.chriswine.se

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

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

Torr, ungdomlig, bärig smak med inslag av mogna jordgubbar, persika och blodgrapefrukt. Serveras vid 6-8°C som aperitif eller till sallader och kycklingrätter.



PIZZOLATO PROSECCO ROSÉ BRUT ORGANIC

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 81317

Pris: 99 kr

Importör: Giertz Vinimport

🌐 www.vgiertz.se

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

Bärig smak med inslag av smultron, persika, rosor, röda vinbär, mandel och blodgrapefrukt. Serveras vid 8-10°C som aperitif, sällskapsdryck, eller till sallader.



PASQUA PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 50946

Pris: 99 kr

Importör: Spring Wine & Spirits

🌐 www.springwine.se

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

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

Elegant och frisk med inslag av hallon och röda bärfruktstoner. Härlig mogen citrus och fin mousse i avslutningen. Passar till lättare fisk och skaldjurrätter eller klassisk räksallad, Ceasarsallad med kyckling.

RMC2. 100-249 KR/HELFLASKA



ROTARI ROSÉ

Årgång: 2015
Systembolagets nr: 7701
Pris: 129 kr
Importör: The Wineagency
🌐 www.thewineagency.se
📞 thewineagency
📧 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.



PICO MACCARIO BARBERA ROSÉ BRUT DOC

Systembolagets nr: 78200
Pris: 189 kr
Importör: Segerstrom Wines
🌐 www.segerstromwines.se

Inslag av vattenmelon och röda bärfruktoner, citrontoner och även av våt sten och söt lavendel. Passar som aperitivo eller till skaldjur och lätt kött.



CAVA PINOT NOIR ROSÉ ORGANIC 1+1=3 RESERVA FAMILIA

Systembolagets nr: 2216
Pris: 119 kr
Importör: Giertz Vinimport
🌐 www.giertz.se
📧 giertz.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.

RMC3. 250+ KR/HELFLASKA



ALEXANDRE BONNET PERLE ROSÉ BRUT

Systembolagets nr: 7471
Pris: 319 kr
Importör: Mondowine
🌐 www.solera.se
📧 solerasweden

Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av hallon, smultron, rostat bröd och blodapelsin. Serveras vid 8-10°C som aperitif, till rätter av fisk och skaldjur eller till lättare rätter av kyckling.



DEUTZ SAKURA ROSÉ

Systembolagets nr: 75133
Pris: 599 kr
Importör: Swedish Brand
🌐 www.swedishbrand.se
📞 swedishbrandwines
📧 swedishbrandwines

Torr, frisk smak av röd frukt, hallon, jordgubbar. Lämplig som appertif med tilltugg som parmaskinka och parmesanost. Väldigt god till sallader.



CHARLES HEIDSIECK ROSÉ RÉSERVE

Systembolagets nr: 77426
Pris: 599 kr
Importör: Provinum
🌐 www.provinum.se
📞 provinum.ab
📧 provinumvinhandel

Jordgubbar, hallon, rostad brioche och rostade mandlar tillsammans med en förnimmelse av ingefära.

C1. - 300 KR/HELFLASKA



BEAUMONT DES CRAYÈRES GRANDE RÉSERVE BRUT

Systembolagets nr: 7891
Pris: 239 kr
Importör: Hermansson & Co
www.hermanssonco.se

Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, rostat bröd, nougat och apelsin. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av skaldjur, fisk eller ljust kött.



BERGERONNEAU- MARION GRANDE RÉSERVE

Systembolagets nr: 76754
Pris: 297 kr
Importör: Conveja
www.conveja.se
conveja
conveja

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, ljust bröd, vit choklad, nötter och apelsin. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur eller som aperitif.



BONNAIRE TRADITION

Systembolagets nr: 72272
Pris: 299 kr
Importör: Provinum
www.provinum.se
provinum.ab
provinumvinhandel

Smaken är frisk med citrus, päron och mineral. Passar som aperitif men också till skaldjur, fisk, fågel och charkuterier.



PALMER & CO BRUT RÉSERVE

Systembolagets nr: 7372
Pris: 299 kr
Importör: Oenoforos
www.oenoforos.se
Oenoforos
oenoforos, senseswineclub

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



AR LENOBLE CUVÉE INTENSE BRUT

Systembolagets nr: 77256
Pris: 369 kr
Importör: Valid Wines
www.validwines.se
Valid Wines
Valid Wines

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, apelsin, nougat och honung. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur.



ALEXANDRE BONNET GRAND RÉSERVE BRUT

Systembolagets nr: 7555
Pris: 305 kr
Importör: Mondowine
www.solera.se
solerasweden

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, rostat bröd, nougat, gula plommon och apelsin. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.



LAUNOIS BLANC DE BLANCS GRAND CRU RÉSERVE

Systembolagets nr: 7450
Pris: 339 kr
Importör: Primewine Sweden
www.solera.se
solerasweden
Solera.se

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

C3. 401-599 KR/HELFLASKA



CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE

Systembolagets nr: 77522
Pris: 469 kr
Importör: Provinum
🌐 www.provinum.se
📱 [provinum.ab](https://www.instagram.com/provinum.ab)
📺 [provinumvinhandel](https://www.instagram.com/provinumvinhandel)

Nyanserad, mycket frisk, något utvecklad smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, nougat och mandarin. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur eller ljust kött.



TAITTINGER BRUT MILLÉSIMÉ CHAMPAGNE

Årgång: 2014
Systembolagets nr: 7871
Pris: 599 kr
Importör: Wine Affair Scandinavia
🌐 www.wineaffair.se
📱 [wineaffairse](https://www.instagram.com/wineaffairse)
📺 [wineaffair](https://www.instagram.com/wineaffair)

Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, mineral, kex, fransk nougat och grapefrukt. Serveras vid 8-10°C som aperitif, till rätter av fisk och skaldjur, eller till lättare rätter av fågel.



TAITTINGER BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE

Systembolagets nr: 7422
Pris: 439 kr
Importör: Wine Affair Scandinavia
🌐 www.wineaffair.se
📱 [wineaffairse](https://www.instagram.com/wineaffairse)
📺 [wineaffair](https://www.instagram.com/wineaffair)

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

C4. 600+ KR/HELFLASKA



AMAZONE DE PALMER

Systembolagets nr: 7947
Pris: 1 099 kr
Importör: Oenoforos
🌐 www.oenoforos.se
📱 [Oenoforos](https://www.instagram.com/oenoforos)
📺 [oenoforos_senseswineclub](https://www.instagram.com/oenoforos_senseswineclub)

Komplex, något utvecklad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, honung, nötter, vit choklad, mineral och grapefrukt. Serveras vid 8-10°C som aperitif, till rätter av fisk och skaldjur, eller till lättare rätter av ljust kött.



ALFRED GRATIEN CUVÉE PARADIS

Årgång: 2013
Systembolagets nr: 78616
Pris: 789 kr
Importör: Henkell Freixenet Sweden
📺 [freixenet_se](https://www.instagram.com/freixenet_se), [mionetto_se](https://www.instagram.com/mionetto_se)

Välbalanserad och komplex smak med inslag av söt, vit frukt och elegant brödig ton i avslutet. Passar som aperitif eller till smakrika fisk- och skaldjursrätter.

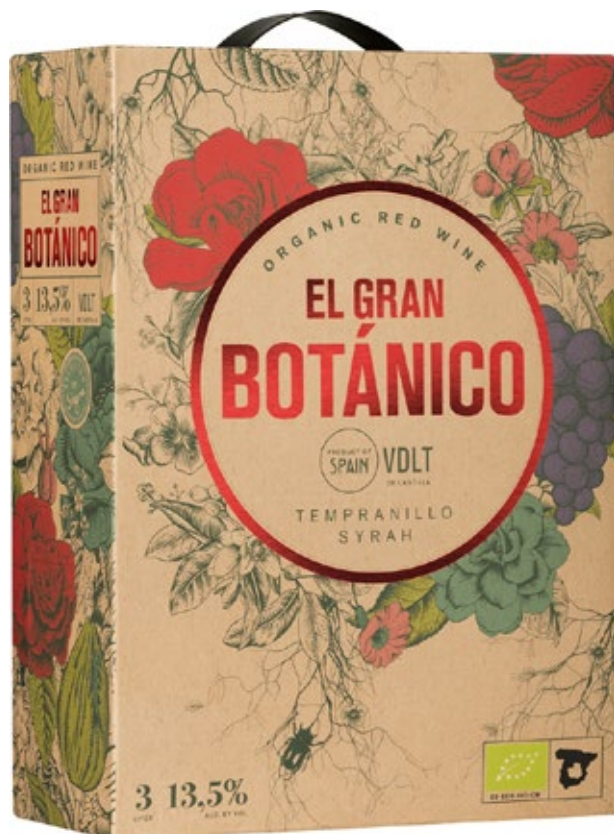


CHAMPAGNE HENRIOT MILLÉSIME

Årgång: 2008
Systembolagets nr: 77710
Pris: 609 kr
Importör: Primewine Sweden
🌐 www.solera.se
📱 [solerasweden](https://www.instagram.com/solerasweden)
📺 [Solera.se](https://www.instagram.com/solera.se)

Komplex, mycket frisk, något utvecklad smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, hasselnötter, mineral, torkade aprikoser och pomerans. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur eller ljust kött.

RB1. – 199 KR/3 LITER



EL GRAN BOTÁNICO

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 2366
Pris: 199 kr
Importör: Sigva
🌐 www.sigva.se
📍 SigvaSverige

Mycket fruktig, ungdomlig smak med inslag av björnbär, viol, hallon, peppar och blåbär. Serveras vid cirka 16°C till vegetariska rätter eller till fläsk- och lammkött.



SOFIA Y SEBASTIAN WINE IS BEST ENJOYED WITH FRIENDS

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 78174
Pris: 169 kr
Importör: The Wine Team Global
🌐 www.wineteam.se
📍 The-Wine-Team
📱 thewineteam

Fruktig smak med inslag av hallon, örter, blåbär och blodapelsin. Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött eller till vegetariskt.



LA BOCA MALBEC

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 6383
Pris: 199 kr
Importör: Åkesson Vin
🌐 www.akessonvin.se

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



CASAS HONESTOS RICH

Systembolagets nr: 78460
Pris: 169 kr
Importör: Lively Wines Sweden
🌐 www.livelywines.se
📱 guldtaxenwinestories

Fruktig, något kryddig smak med inslag av fat, mörka körsbär, örter, svarta vinbär och choklad. Serveras vid 16-18°C till vegetariska rätter eller till rätter av fläsk- och lammkött.

RB2. 200-249 KR/3 LITER



RACCOLTO NERO D'AVOLA CABERNET SAUVIGNON ORGANIC

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 32452
Pris: 249 kr
Importör: Oenoforos
🌐 www.oenoforos.se
📱 Oenoforos
📧 oenoforos, senseswineclub

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



IL CONTE ROSSO

Årgång: 2020
Systembolagets nr: 2387
Pris: 219 kr
Importör: Carovin
🌐 www.carovin.se
📱 Carovin
📧 carovin_wines, senseswineclub

Fruktig, något kryddig smak med inslag av mörka körsbär, blåbär, svarta vinbär och örter. Serveras vid 16-18°C till rätter av fläsk- eller lammkött.



THE BIG ZIN ZINFANDEL OLD VINES

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 2360
Pris: 239 kr
Importör: The Wine Team Global
🌐 www.wineteam.se
📱 The-Wine-Team
📧 thewineteam

Mycket fruktig smak med liten sötma, inslag av fat, björnbär vanilj, körsbär och choklad. Serveras vid 16-18°C till grillade rätter av fläsk- eller lammkött.

RB3. 250 KR+ /3 LITER



HARDYS NOTTAGE HILL CABERNET SAUVIGNON/ SHIRAZ

Årgång: 2019
Systembolagets nr: 78963
Pris: 135 kr/1500 ml
Importör: Mondowine
🌐 www.Solera.se
📧 solerasweden

Mycket fruktig smak med inslag av fat, svarta vinbär, björnbär, choklad, peppar och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



AMICONE ROSSO

Årgång: 2017
Systembolagets nr: 74325
Pris: 299 kr
Importör: Chris Wine & Spirits
🌐 www.chriswine.se
📱 chriswineandspirits
📧 chriswine_sweden

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



PASQUA MUCCHIETTO VINO ROSSO ITALIANO ORGANIC

Systembolagets nr: 50292
Pris: 279 kr
Importör: Spring Wine & Spirits
🌐 www.springwine.se
📱 springwineandspirits
📧 springwineandspirits

Generös mogen bärfrukt med toner av körsbär och mörka plommon. Trevlig, lång mjuk avslutning med kryddor, körsbärskärnor och liten vaniljton. Passar till smakrika rätter, gärna grillat nötkött eller lammkött, lasagne, pizza, lagrade ostar.

VB1. – 199 KR/3 LITER



GALODORO

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 2707

Pris: 199 kr

Importör: Giertz Vinimport

🌐 www.giertz.se

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

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



WEINMANN GRÜNER VELTLINER KLASSIK

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 50533

Pris: 199 kr

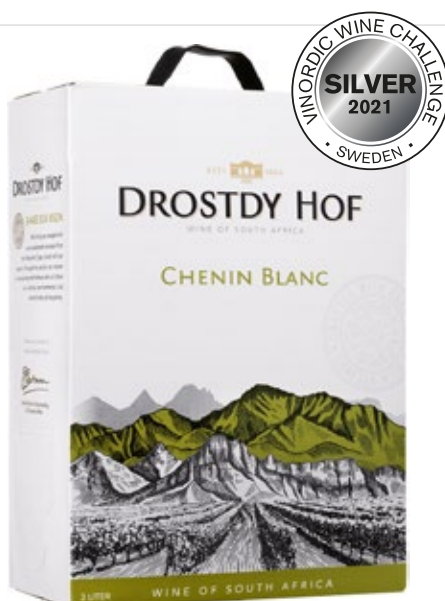
Importör: The Wine Team Global

🌐 www.wineteam.se

📱 The-Wine-Team

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

Frisk och fruktigt med läskade smaker av persika, fräsch citrus, vitpeppar och päron. Passar till fisk och skaldjur samt rätter på ljust kött eller som sällskapsdryck.



DROSTDY-HOF CHENIN BLANC

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 2069

Pris: 199 kr

Importör: Altia Sweden

🌐 www.folkofolk.se

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



IL NOSTRO CATARRATTO CHARDONNAY

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 22973

Pris: 199 kr

Importör: Oenoforos

🌐 www.oenoforos.se

📱 Oenoforos

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

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

VB2A. 200-299 KR /3 LITER



MONCARO ORGANIC VERDICCHIO

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 22424

Pris: 229 kr

Importör: Winemarket Nordic

📍 www.winemarket.se

📱 [winemarket.se](https://www.winemarket.se)

📧 winemarket.se

Ungdomlig, fruktig smak med inslag av päron, örter, honungsmelon, mandel och citrus. Serveras vid cirka 8°C till rätter av fisk eller skaldjur.



KWV SAUVIGNON BLANC

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 5626

Pris: 219 kr

Importör: Arvid Nordquist

📍 www.arvidnordquist.se

📱 Smaka Arvid Nordquist

📧 smaka_arvidnordquist

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



TINA CHARDONNAY RESERVE ORGANIC

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 5391

Pris: 299 kr

Importör: Giertz Vinimport

📍 www.giertz.se

📧 giertz.se

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

VB2B. 300+ KR /3 LITER



THE CROSSINGS SAUVIGNON BLANC

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 6276

Pris: 309 kr

Importör: Giertz Vinimport

📍 www.giertz.se

📧 giertz.se

Aromatisk, mycket frisk smak med inslag av passionsfrukt, svartvinbärsblad, päron, citronmeliss och lime. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till lättare rätter av fisk och skaldjur.



RUPPERTSBERGER IMPERIAL RIESLING ORGANIC

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 72835

Pris: 209 kr/2000 ml

Importör: Giertz Vinimport

📍 www.giertz.se

📧 giertz.se

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



50° RIESLING

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 5824

Pris: 219 kr/2000 ml

Importör: Henkell Freixenet Sweden

📍 freixenet_se, mionetto_se

En komplex smak med toner av kanderad citron, ananas och persika samt subtila blomaromer. Passar till rätter av skaldjur, grillad fisk, fläskkött och kalv.

ROB1. 150+ KR/3 LITER



COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 2237

Pris: 249 kr/2250 ml

Importör: Spring Wine & Spirits

www.springwine.se

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

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

Bärig, mycket frisk smak med inslag av smultron, lavendel, hallon, rabarber och blodgrapefrukt. Serveras vid 8-10°C till fiskrätter, sallader eller till kyckling.



PIERRE CHAVIN CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 2816

Pris: 269 kr/2000 ml

Importör: The Wine Team Global

www.wineteam.se

[The-Wine-Team](https://www.facebook.com/thewineteam)

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

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



LAB ROSÉ

Årgång: 2020

Systembolagets nr: 70316

Pris: 209 kr

Importör: Giertz Vinimport

www.giertz.se

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

Bärig smak med inslag av jordgubbar, hallon, blodgrapefrukt, örter och persika. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av fisk eller kyckling, eller till sallader.

A1. 50+ KR/HELFLASKA



TOSTERUP VERJUS

Systembolagets nr: 11967

Pris: 47 kr/375 ml

Importör: Swedish Brand

🌐 www.swedishbrand.se

📱 [swedishbrandwines](#)

📺 [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.



JACOB'S CREEK UNVINED RIESLING

Årgång: 2019

Systembolagets nr: 1935

Pris: 59 kr

Importör: Pernod Ricard Sweden

🌐 www.bernot-ricard-sweden.com

📱 [pernodricardsverige](#)

📺 [pernodricardsverige](#)

Fruktig, ungdomlig smak med liten sötma, inslag av päron, gröna äpplen, honungsmelon och lime. Serveras vid cirka 6°C som sällskapsdryck eller till rätter av fisk och skaldjur, eller till sallader.



NOCECCO

Systembolagets nr: 1982

Pris: 49 kr

Importör: Stellan Kramer

🌐 www.stellankramer.se

📱 [Stellankramer](#)

📺 [stellankramer](#)

Fruktig, något blommig smak med liten sötma, inslag av päron, honungsmelon, fläder och citrus. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, eller till lättare rätter av fisk och skaldjur.

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.

VÄLKOMMEN
ÅTER 2022



VINORDIC
WINE CHALLENGE

WWW.VINORDICWINECHALLENGE.SE