



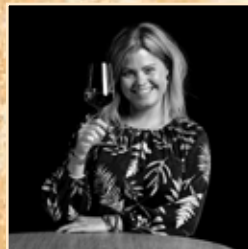
TOAST GROUP
V I N
2024

WWW.TOASTGROUP.NO

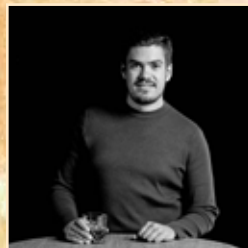
TOAST-TEAM-HoReCa



Stian Walle
Account Manager
WSET 2
stian@toastgroup.no
99 52 40 38
Område: Oslo, Viken nord, Agder,
Møre og Romsdal, og Trøndelag.



Celine Engelstad
Account Manager
WSET 2
celine@toastgroup.no
988 62 898
Områder: Oslo, Viken Vest,
Innlandet og skidestinasjoner.



Adrian Antonio Astroza
Account Manager
adrian@toastgroup.no
477 15 026
Område: Oslo, Viken Øst,
Rogaland, Innlandet, Nordland,
Troms- og Finnmark.



Camilla Jølle
Account Manager &
Sommelier
camilla@toastgroup.no
99 15 36 41
Områder: Fine Dining Oslo, Bergen,
Trondheim og Stavanger



Geir Hagbarth Andresen
Account Manager
geir@toastgroup.no
97 00 75 03
Områder: Oslo, Viken Vest,
Vestfold, Telemark og Vestland.

VIN

CHAMPAGNE	s. 4 - 6
CRÉMANT	s. 7
ENGELSK MUSSERENDE	s. 8 - 9
GRESK MUSSERENDE	s. 9
PROSECCO	s. 11
CAVA	s. 12
SIDER	s. 12
HVITVIN	s. 14 - 28
ORANSJEVIN	s. 29
ROSÉVIN	s. 30 - 31
RØDVIN	s. 32 - 51
DESSERTVIN	s. 52
PORTVIN	s. 53
VERMUT	s. 53
SHERRY	s. 53

GROSSISTER

ASKO	WWW.ASKO.NO
CUVECO	WWW.CUVECO.NO
SERVICEGROSSISTENE	WWW.SG.NO
STORCASH	WWW.STORCASH.NO
VINHUSET	WWW.VINHUSET.NO
VECTURA	WWW.VECTURA.NO

Toast Group er selskapene Interbrands Norway, Interbrands Spirits, Crafted Brands, Fine Brands, Wicked Brands og Winning Brands, alle med egne profiler i det norske vin- og brennevinsmarkedet, men med en samlet salgsavdeling.

Vi tilbyr en av landets bredeste porteføljer av anerkjente merkevarer og nisjeprodukter, fra det helt essensielle til spennende nykommere. Vår logistikspartner Cuveco er ledende både på kundeomdømme, leveringstid og nøyaktighet. Som en Miljøfyrtårnsertifisert bedrift jobber vi konkret og langsiktig med bærekraft, både i porteføljen og på områder som energibruk, innkjøp og transport.

Vi er derfor en foretrukket samarbeidspartner innen horeca, både for enkeltstående restauranter og utesteder med fokus på god mat og drikke, gjennom kjedeavtaler og til andre grupperinger.

Det er nå, i 2024, det begynner igjen, og våre produkter er på alles lepper!



Vegar Hafstad
Sales Manager
vegar@toastgroup.no





Coutelas dyrker etter økologiske prinsipper

Lys gyllen. strågul farge, duft av bakverk, friske epler, sitrus og kjeks. Harmonisk med frisk syre og elegant og lang avslutning. Origin' Brut er laget etter tradisjonell metode uten fatlagring og med malolaktisk fermentering. Etter annengangsgjæring på flaske lagres vinen 3 år på bunnfall. Passer til aperitiff, skalldyr og fisk.

CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
A. D. COUTELAS ORIGIN ´BRUT	5972301	5598446	155694	75	12	357
A. D. COUTELAS ORIGIN ´BRUT MINI	5972304			20	12	144,08
A. D. COUTELAS ORIGIN ´BRUT MAGNUM	5972305	6235006	166394	150	12	642,32



Middels dyp strågul farge. Intens aroma av modne epler, blomst, sitrus, kjeks og mineraler. Kremet, saftig og fint sammensatt. Lang ettersmak med streif av kjeks og mineraler. Tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen i eikefat uten malolaktisk gjæring, annengangsgjæring i flaske, cuveen er en blanding av syv årganger. Resultatet er kompleksitet, dybde og mindre årgangsvariasjon i champagnen. Passer til aperitiff, skalldyr og fisk.

CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
A. D. COUTELAS LOUIS VICTOR SOLERA BRUT	2256201	5598420	155695	75	12	398,94
A. D. COUTELAS LOUIS VICTOR SOLERA BRUT MAGNUM	2256205					843,94



Lys gyllen. Kompleks duft av fersk gjærbakst og modne epler med hint av nyplukket sopp. Konsentrert smak av moden frukt, frisk syre og en lang, tørr utgang med fint gjærpreg. Vinstokkene er 60 år gamle og befinner seg i Côtes de Blancs for Chardon-nay. Basevinene lagres på brukte eikefat før annengangsgjæring på flaske. Lagret på bunnfall i minst 5 år. Passer til aperitiff, skalldyr og fisk.

CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
A. D. COUTELAS CUVÉE ELOGE BLANC DE BLANCS 1ER CRU EXTRA BRUT 2014	3988701			75	12	454,68



100% Pinot Noir, Coutelas ´ første økologiske Champagne lages på 100% Pinot Noir fra over 60 år gamle vinstokker, fra deres enkeltvinmark i Bouzy, Montagne de Reims. Malolaktisk fermentering i ståltanker. Den er frisk og fruktig, med rene aromaer av eple, gjærbakst og røde bær. Passer til aperitiff, skalldyr og fisk.

CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
A.D. COUTELAS O ´ NATUREL EXTRA BRUT 2017	15463601	6267058		75	12	446,62



2018-årgang med 100% Pinot Noir (druene er fra en og samme vinmark). En fyldig pinot-champagne med smak av eple, kjeks og brioche. Mineralske hint med lang, fast ettersmak. Ren og elegant, uten lagring på fat, med malo (melkesyrebakterier orndanner den skarpe eplesyren i vinen til mer behagelig og bløt melkesyre). Passer til skalldyr, fisk og aperitiff.

CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
A.D. COUTELAS CUVÉE TRIBUTE 2018	15938701	6319008		75	12	478,87



Lys rosa farge. Aroma av brioche, bringebær, markjordbær, søt kjeks, eple og sitrus. Små fine bobler. Frisk og fruktig med flott syre. Konsentrert, fyldig smak. Lang fruktig ettersmak. Passer til aperitiff, skalldyr og lyst kjøtt.

CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
A.D. COUTELAS CUVÉE ELIXIR 2016	12785901	5843149	158933	75	12	438,55

	Elegant og kompleks duft av hvite frukter, mandler og brioche. Fin mousse. Fyldig og konsentrert med god syre, mye frukt og en fast og konsentrert finish. Druene kommer fra egne vinmarker som dyrkes økologisk. Vinen er laget etter tradisjonell metode uten lagring på fat og lagres 8 år på bunnfall. Vinen gjennomgår malolaktisk gjæring. Passer til aperitiff, skalldyr og fisk.					
CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
A.D. COUTELAS GRAND MILLÉSIME BRUT 2015	3569701	5685714	158774	75	12	503,07
	Middels dyp strågul farge. Sammensatt aroma preget av sitrus og eple, innslag av smør, nøtt, kjeks og mineraler. God konsentrasjon og høy syre. Fint utviklet og kremet, preg av sitrus, eple og mineraler, god lengde. Druene kommer fra vinstokker som er over 60 år gamle. Vinen fermenteres og lagres på gamle eikefat før den lagres 8 år på flaske. Vinen gjennomgår ikke malolaktisk gjæring. Passer til aperitiff, fisk og småvilt.					
CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
A. D. COUTELAS CUVÉE 1809 EXTRA BRUT	3570001	5724760	158817	75	12	664,37
A. D. COUTELAS CUVÉE 1809 EXTRA BRUT MAGNUM	3570005			1,5	12	1646,94
	Lys gyllen. Elegant og kompleks aroma av hvite frukter, mandler og brioche. Fin mousse. Fyldig og konsentrert med god syre, mye frukt og en fast og konsentrert ettersmak. 40% chardonnay, 30% pinot noir og 30% pinot menuier. Passer til aperitiff, skalldyr og fisk.					
CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
A.D. COUTELAS CUVÉE REBEL 5.0	15979401	6319016		75	12	841,79
	Begrenset antall flasker. Allokert mer i 2024, ta kontakt. Cléobuline er laget av 70% pinot noir og 30% chardonnay og med dosage på 3g/l. Modnet både på gamle fat og ståltank. Fat-urte-duft, herlig tørr med elegant syre. Mineralsk og kremete, med fin steinfrukt og gjær/brioche. Middels lengde. Passer til aperitiff, skalldyr og lyst kjøtt.					
CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
JULIE DUFOUR CLÉOBULINE	16318301	6333256		75	12	543,39
	Begrenset antall flasker. Allokert mer i 2024, ta kontakt. Lys grønn gul farge. Kompleks duft av grønne epler, brioche, sitrus og streif av nøtter. Knusktørr, elegant og syrefrisk champagne. Passer som aperitiff, skalldyr og annen sjømat.					
CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BULLES DE COMPTOIR PAR CHARLES DUFOUR #11 TERRINE ET JARDIN	1266001	4323994		75	12	438,55

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Gyllen farge. Klassisk duft fra meunierdruen; som den sursøte epletypen pippin (utbredt i Frankrike og Spania), hint av jasmin, bakverk og smør. En godt utviklet champagne! Rund og fyldig på smak med et mineralsk preg. Lang ettersmak med en bløt og forfriskende bitterhet, typisk for det grønne "champagnes de terroir" (illite-leire). Passer til aperitiff, skalldyr og lyst kjøtt.

CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ANDRÉ HEUCQ HÉRITAGE BLANC DE MEUNIER	16318201	6318638		75	12,0	486,92



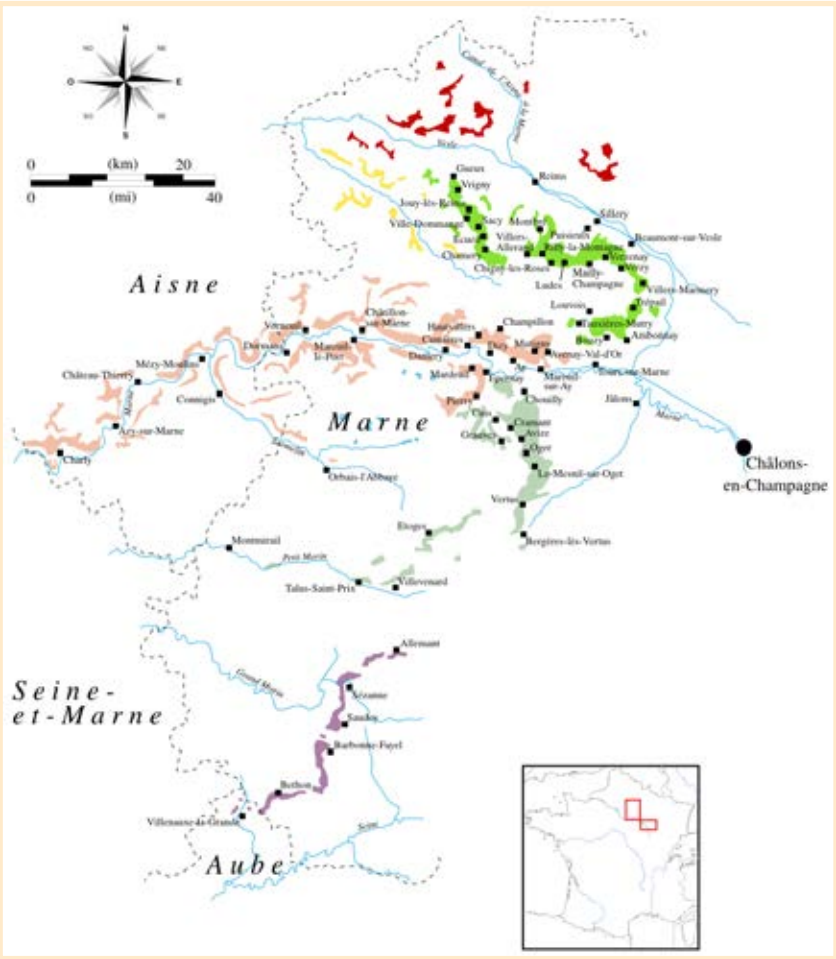
Blek gyllen. Første fermentering i ståltank og annengangsgjæring på flaske. 100% pinot meunier, basevin fra 2014 som har ligget på bunnfall siden 2015. Omkorking, fjerning av bunnfall våren 2019. Frisk fruktaroma og skogsbær. Kompleks fin smak med hint av plommer. Passer til aperitiff, fisk og lyst kjøtt.

CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ALBERT LEBRUN BLANC DE NOIRS 2014	11918801	5389036	153755	75	12,0	362,02



Lys gul. Aroma av frukt og roser. En tørr champagne med middels fylde og god frukt med hint av epler, sitrus og noe toast. Ung og frisk, ypperlig som aperitiff og til sjømat.

CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARCEL PIERRE CHAMPAGNE BRUT	125301	2996726	150059	75	12,0	285,33
MARCEL PIERRE CHAMPAGNE BRUT	11910602	5652375		37,5	12,0	170,38



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Lik mengde chardonnay, pinot noir og pinot blanc. Méthode traditionnelle. Lagres 16 – 24 måneder på bunnfall avhengig av årgang. Lys gul. Fin duft av grønne epler, sitrus, litt urter og hint av kjeks. Smak av sitrus, epler og hint av kjeks, med en mineralsk ettersmak. Særdeles elegant, frisk og konsentrert crémant. Passer til aperitiff, skalldyr, sjømat og tapas.

ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT D'ALSACE	5540901	1393412	117487	75	12,5	
GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT D'ALSACE MAGNUM	12715605	5378294	158683	150	12,5	420,57
GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT D'ALSACE METHUSALEM 2020	8009983	6079180		600	12,5	3275



Laget av 100% pinot noir-drue etter méthode traditionnelle og mellom 15 - 20 måneders lagring på bunnfall. Middels rosa. Delikat duft av rips, markjordbær og hint av kjeks. Elegant og sjarmerende crémant som passer fint til aperitiff, lette matretter og modne oster.

ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ	2145701	4300208	149973	75	12,0	216,81



Nyhet mars

Drueblending av pinot auxerrois, pinot gris, pinot blanc, pinot noir og chardonnay. Tradisjonell metode og uten dosage (sukker tilsetning). En svært tørr crémant som passer utmerket til aperitiff og sjømat-forretter.

ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT ZERO DOSAGE 2020				75	12,5	



NYHET

Lys gyllen farge. Fine bobler. Duft av marmelade, honning, bivoks, sitruskall, søtlig bakverk og gjær. Smaksrik munnfølelse av modne epler, nøtter og fiken. Lang utviklet ettersmak. Tradisjonell champagnemetode med 36 måneder på bunnfall. Passer til aperitiff, skalldyr og lyst kjøtt.

JURA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CUVÉE DU SIÈCLE CRÉMANT DU JURA	11509901	5819735	158898	75	12,5	261,13



NYHET

Fransk musserende Blanc de Blancs, med 50% chardonnay og 50% ugni blanc. Modnes 12 måneder på bunnfall. Resultatet er en fruktig duft og flott friskhet. Smak av grønne epler, sitrus og hint av mandelblomst i ettersmaken. Passer til aperitiff, skalldyr og fisk.

CHARENTE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHARLEMAGNE BRUT	14731401	6113682		75	12,0	140,00

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Lys gyllen med små, elegante bobler. Kompleks aroma av brioche, eplekart og sitrus. Elegant og strukturert munnfølelse med toner av honning, eplekart, mandler og bakverk. Vinen inneholder 25-35% reservevin. Tradisjonell vinifikasjon av basevinen på temperaturkontrollerte ståltanker, annengangsgjæring på flaske og minst 3 år på bunnfall. Passer til aperitiff, skalldyr og fisk.

ENGLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
NYETIMBER CLASSIC CUVEE	7345101	4795464	153526	75	12	398,23
NYETIMBER CLASSIC CUVEE MAGNUM	7345105	5843164	158947	150	12	924,59
NYETIMBER CLASSIC CUVEE HALF BOTTLE	7345102			37,5	12	236,86



Lys gyllen farge, små delikate bobler. Floral duft med lime, bakverk og brioche. Frisk og balansert med god mineralsk intensitet. Lang kompleks avslutning. Tradisjonell vinifikasjon av basevinen og minst 3 år på bunnfall. Passer til aperitiff, skalldyr og fisk.

SUSSEX OG HAMPSHIRE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
NYETIMBER BLANC DE BLANCS 2015	7344801	4795498		75	12	664,36



Lys gyllen farge. Aroma av markjorbær, bringebær, friske epler, hint av mandler, bakverk, toast og konfekt. Velbalansert, frisk og elegant, lang ettersmak. En sjelden eksklusiv cuvee laget på pinot noir og chardonnay. Head Winemaker Cherie Spriggs oppdaget at pinot noir-druene fra en parsell i Tillington, nær Petwort, hadde en helt unik, fruktdrevet karakter og eksepsjonell kvalitet. Nøye utvalgte chardonnaydruer, også fra Tillington, gir vinen eleganse og finesse.

WEST SUSSEX	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
NYETIMBER TILLINGTON SINGLE VINEYARD 2014	10164001			75	12	1148,25



Chardonnay 25% og pinot noir 75%. Den første Prestige Cuvee som noen gang er produsert i England. 1086 representerer det ypperste av Nyetimbers produksjon.

Begrenset antall flasker. Ta kontakt.

WEST SUSSEX	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
NYETIMBER PRESTIGE CUVEE "1086" 2010 (NY ALLOKERING I 2023)	11027401			75	12	1617,55



Den første Prestige Cuvee rosé som noen gang er produsert i England. 1086 Rosé representerer høyden av Nyetimbers produksjon. 2010-årgangen har ekspressiv rød frukt av Pinot Noir, sammen med florale toner og hint av bakverk fra flere år på bunnfall. Middels dyp rosa farge. Rik og kremet tekstur gjør at den passer flott til fjerkrø og skalldyr.

Begrenset antall flasker. Ta kontakt.

WEST SUSSEX	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
NYETIMBER PRESTIGE CUVEE 1086 ROSÉ 2010	11584401			75	12	1708,94



Lys rosa farge. Duft av friske røde bær og krydder som anis og lavendel. Kremet med god tekstur og smak av rips, bringebær og kirsebær. I cuvéen er det 8-16 % reservevin. Tradisjonell vinifikasjon av basevinen på temperaturkontrollerte ståltanker, annengangsgjæring på flaske i minst 3 år. Passer til aperitiff, skalldyr og fisk.

ENGLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
NYETIMBER ROSÉ	7344901	47795480	153565	75	12	422,42



100% chardonnay. Cuvee Chérie er den første demi-sec (38 g/L sukker) fra England! Lys gyllen farge som lyser opp de delikate boblene. Duft av frisk sitron, mineralske hint, honning og mandarin. Flott smak av søt sitron, syrlig ren smak og struktur. Cuvee Chérie Demi-Sec er en svært allsidig vin, alt fra den klassiske jordbær og kremfløte - og marengsdesserter, til "Afternoon Tea" og asiatiske retter!

ENGLAND, WEST SUSSEX & HAMPSHIRE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
NYETIMBER CUVEE CHÉRIE DEMI-SEC	15671701	6090104		75	12	449,52



Chapel Down Brut NV er et klassisk eksempel på engelsk kvalitetsvin. Her er det duft av røde epler, sitrusfrukt og ferskt bakverk sammen med hint av jordbær og kvede. Faste og fine bobler. Drikkes nå eller innen 3 år. Kjølig fermentering i ståltank, etterfulgt av malolaktisk gjæring og 6 måneder på bunnfall i ståltank før tapping på flaske og nye 18 måneder lagring på bunnfall. Passer til aperitiff, skalldyr og fisk.

ENGLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHAPEL DOWN BRUT	13490301	5874979		75	12	301,53



Sitrongul farge. Duft av hvite blomster, sitrus, urter og hint av jord og sopp. Lag av lette kryddertoner og modent eple. Smak av grønne stikkelsbær, syrlige epler og sitrus. Fint hint av syrlig rød frukt, gjærbakst, løv og sopp. Urter og sitronskall i ettersmaken. Passer til aperitiff, skalldyr og fisk.

HELLAS, ØST-MAKEDONIA, KAVALA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
APOSTOLIDI BULLES DE COTEAUX BRUT NATURE	16314101	6376354		75	12,5	309,55



Rosé du Vieux Village har en fin rosa farge, dufter av lyse blomster, fersk rød frukt, jordbær, epleskall og sitrus. Hint av smørkjeks og viltvoksende urter. Vinen er tørr med høy syrlig smak, delikat fyldig frukt i midtparti og mineralsk fin ettersmak. Passer til aperitiff, skalldyr, fisk og lyst kjøtt.

HELLAS, ØST-MAKEDONIA, KAVALA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
APOSTOLIDI ROSÉ DU VIEUX VILLAGE	16314201	6376172		75	12,5	220,82



Nyhet mars

Pignoletto Moma er krisp musserende vin med små fine bobler og delikat duft av fjellblomster, jasmin og gule epler.

ITALIA, EMILIA ROMAGNA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MOMA PIGNOLETTO SPUMANTE	8012441			75	12	180,48

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



For over 30 years, Nyetimber has had a single aim: to make the finest English Sparkling Wine, one to rival the very best in the world.

A true pioneer, Nyetimber was the first producer of English sparkling wine to exclusively grow the three celebrated grape varieties: Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier.



NYETIMBER
PRODUCT OF ENGLAND

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



EMILIA ROMAGNA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MOMA PIGNOLETTO SPUMANTE	8012441			75	12	180,48

Nyhet mars

Emilia Romagnas eldste druesort i Colle Belvedere Pignoletto Frizzante, frisk ung, semi-sparkling med frukt og blomster-aromaer. Passer utmerket til aperitiff, en god partner til gnocchi med smør og salvie, spaghetti med tomat og basilikum, tagliatelle med rå blekksprut og pecorino romano!



PIEMONTE, ALTA LANGA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GANCIA ALTA LANGA CUVEE 60 MESI RISERVA BRUT 2012	15235501	6220966		75	12,5	503,11

Tradisjonell metoden med 60 måneder på bunnfall. Fylldige aromaer av vanilje, gjær og moden frukt. Kompleks smak, balansert, fyldig og strukturert. Flott syre, lang og rik ettersmak. Passer til fisk, lyst kjøtt og ost.



PIEMONTE, ALTA LANGA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GANCIA CUVEE 36 MESI ROSÉ 2018	15235401	6220826		75	12	462,80

Tradisjonell metode med 36 måneder på bunnfall. Duften er ren, harmonisk med hint av sitrus, rød frukt og fersk gjær og brødbakst. God balanse og struktur. Fyldig, frisk og med god intensitet. Rik ettersmak. Passer til aperitiff, skaldyr og fisk.



VENETO, PROSECCO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI FILODORA PROSECCO	9654601	2762474	133681	75	11,0	168,41

Elegant og livlig hvitt skum, med fine små bobler. En klar farge med floral duft av akasie. Behagelig og tørr med ettersmak av lyse mandler. En delikat prosecco, serveres som aperitiff og til lette retter.



VENTO, PROSECCO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GANCIA PROSECCO	5500801	1780295	116930	75	11,5	180,50

100 % glera. Strågul farge. Frisk og lett duft av søte druer og blomster. Snille bobler med god syre og frukt. Sødmefull ettersmak. Perfekt som aperitiff og til lette retter som pasta, ris og sjømat, samt til desserter som ikke er for søte.



VENETO, PROSECCO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GANCIA PROSECCO ROSÉ	12716701	5777412		75	11	180,59

Lys rosa. Frisk og fruktig prosecco med hint av røde bær og med en delikat blomsterduft. Typisk aromatisk, frisk og delikat smak og med god lengde. Aperitiff, eller sammen med sashimi og lette retter av lyst kjøtt.

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Xarel-lo, macabeo, parellada. Tradisjonell vinifikasjon av basevinen på temperaturkontrollerte ståltanker. Annengangsgjæring på flaske etterfulgt av 18 måneders lagring på bunnfall. Blek gulgrønn. Frisk duft, aroma av hvit frukt (grønne epler, grapefrukt og sitron), og fra toast og mandler. Opplevs frisk, fruktig og appetittvekkende. Delikat balanse og struktur med en frisk fruktig stil. Passer til aperitiff, lett fingermat, chili-stekte gambas eller gazpacho.

PENEDÈS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
HOLA CAVA ORGANIC BRUT	13118501	5815212	158697	75	11.5	168,46



Pinot Noir 20 %, xarel-lo 50 %, macabeo 30 %. Tradisjonell vinifikasjon av basevinen på temperaturkontrollerte ståltanker, annengangs gjæring på flaske, 12 mnd. på bunnfall. Fine aromaer av jordbær, bjørnebær, rips og hint av blomst. Fruktig anslag, balansert og elegant, med et fint hint av jordbær og bjørnebær i ettersmaken. Passer til aperitiff, lyst kjøtt og fisk.

PENEDÈS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
HOLA CAVA ORGANIC BRUT PINK	13118601	5815584	159449	75	11.5	168,46



Klar, strågul farge med fine bobler i glasset. Saftig sider med lett bittert anslag av eplekjerne på duft. Frisk og balansert smak med delikate bitterstoffer av grønt og rødt epleskall. Sideren er tilsatt CO₂ og har ca 1,5–2 bars trykk. Passer godt til hvit fisk, sjømat og rødt kjøtt med godt fettvev.

HARDANGER	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SIDER STORE NAA 57.2	11918701	5598339	155760	75	7,5	164,49
SIDER STORE NAA 57.2	12715202	5753439	156573	37,5	7,5	103,61
SIDER STORE NAA 57.2 - 20 LITER	8010042			2000	8	3101,00



Sider frå Hardanger laga med Kveik. Kårkall har mer kompleksitet enn den vanlige sideren 57/2 og kan passer bedre til tyngre matretter. Den rå eplemosten blir pasteurisert med en gang den kommer fra pressemaskinen. Kun epler og kveik i Kårkall. Passer til aperitiff og ost.

HARDANGER	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
57.2 KÅRKALL	12715101	5777255		75	7	176,60



En sider laget av 95% eple, 2,5% solbær og 2,5% rips. Halvtørr sider med god syre fra rips og litt bitterhet fra solbærene. Dette gir en god balanse mellom sødme og syre. Bitterheten og sødnen gjør at sideren passer godt til mørk sjokolade-desserter og som aperitiff.

HARDANGER	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
57.2 BRUDEFERD	12715001	5777248		75	7	176,60
57.2 BRUDEFERD - 20 LITER	8012155			2000	7	3021,00

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Garden har vore i slekta si eige sidan 10.10.1724. Då vart Store Nå delt i to jamstore bruk. Det er då Eirik Asbjørnson Aga som fekk gåvebrev av verfar (svigerfar) sin, Jarand Meland. Gard nr. 57 / Bruk nr. 2 har ei lang historie, som strekker seg tilbake i 10 generasjonar.



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



100 % chardonnay fra vinmarken Kit's Coty i North Down i Kent. Manuell innhøstning i oktober. Hele klaser presses før spontanfermentering og lagring på gamle franske eikefat i 9 måneder som gir kompleksitet og fylde til vinen. Rik duft av melon og pærer, hint av smør og toast. Fint hint av eik som balanserer den tropiske frukten. Ren frisk ettersmak. Passer flott til sjøkreps med hvitløkssmør eller til grillet flyndre.

ENGLAND, KENT	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHAPEL DOWN KIT'S COTY CHARDONNAY 2017	11726101	5598321	155759	75	12,5	523,29



Moden fin bacchus-stil med duft av litchi, pærer og melonfrukt med et fint integrert eikepreg. Smaken er rik og sjenerøs tropisk frukt og med en lang, frisk ettersmak. Passer til krabbesalat, asparges-risotto og lettrokt fisk.

ENGLAND, KENT	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHAPEL DOWN KIT'S COTY BACCHUS 2018	12715801	5777420	158686	75	13	442,63



Auxerrois blanc 70%, pinot blanc 30%. Blek gul. Delikat duft av hvite blomster, honning, melon og sitrus. Tørr og fruktig vin med smak av honning, melon, sitrus og hint av mineralitet. Passer fint til retter av fisk og sjømat, samt lyst kjøtt som svin og kylling. Egner seg også godt som aperitiff.

FRANKRIKE, ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
L'AMI DES CRUSTACÉS PINOT BLANC CLASSIQUE 2022	8280801	5049424	150085	75	12,5	172,34



Lys strågul. Mineralsk duft med hint av sitrus. I munnen oppleves den som lett, tørr og delikat med god mineralsk tone som går over i grønne epler og sitrus. Lang flott syrlig avslutning. Vinen passer til mange retter av fisk og skalldyr på grillen, kylling og svin eller til en salat med chevre.

FRANKRIKE, ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ RIESLING RÉSERVE 2022	5823701	1881150	122991	75	12,5	159,35
GUSTAVE LORENTZ RIESLING RÉSERVE	15584005	6260285		150	12,5	351,96



100 % riesling. Lys strågul. Duft av sitrusfrukt og mineraler. Delikat forfriskende syre, flott struktur med en ren og tørr finish. En klassisk "gastronomisk" Riesling. Passer til svinekjøtt, kalv, sjømat og hvit ost av geitemelk. Ypperlig til asiatisk mat.

FRANKRIKE, ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ RIESLING BURG 2021	9180701	2413813	128934	75	12,5	281,30



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



ØKOLOGISK

100 % riesling. Dyp gul. Aromatisk duft av sitrus, honning og urter. En sammensatt mineralsk smak og flott moden frukt av sitrus, fersken, honning og petroleum. Altenberg Grand Cru viner er kjent for perfekt balanse, flotte aromaer, fylde og mineralitet. Nydelig vin til fisk og lyse kjøttretter. Utmerket til lagrede oster.

ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ RIESLING GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM 2018	9180801	2413821	128933	75	13,5	378,10



ØKOLOGISK

100 % riesling. Dyp gul. Elegant, svært karakterfull fruktdreven og mineralske aromaer. Tørr, fet, rik og med en svært fyldig og intens lengde. Herlig matvennlig vin som går godt til fyldige retter av fisk og til sushi.

ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ RIESLING GRAND CRU KANZLERBERG 2018	14128701	6003214		75	13,5	390,10



Temperaturkontrollerte ståltanker bevarer friskheten og den typiske Chablis karakteren. Middels gul. Ren, typeriktig Chablis. Dufter av sitrus og modne epler. Saftig, frisk smak og hint av smør. Lang, fin mineralsk ettersmak. Passer til retter av skalldyr og fisk.

BURGUND, CHABLIS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHABLIS DOMAINE LE VERGER 2022	1481201	4037032	136404	75	12,5	253,04



Middels gul. Distinkt nese med modne epler, mineraler og sitrus. Tørr, frisk, balansert med smak av epler, nesle og mineraler. Konsentrert frukt og vedvarende lengde. Perfekt i kombinasjon med sjømat, gjerne smørstekt og sitrusmarinert hvit fisk.

BURGUND, CHABLIS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHABLIS PREMIER CRU BEAUROY AOC 2020	1466701	4056487	158982	75	13	341,74



Middels gul. Fin sitronfrukt på smak, tydelig og intens syrlighet, noe kremet i kantene og hint av pepper. Perfekt i kombinasjon med sjømat, gjerne smørstekt og sitrusmarinert hvit fisk.

BURGUND, CHABLIS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHABLIS PREMIER CRU VAU-LIGNEAU AOC 2020	11858801	5652367	158983	75	13	341,74



Enkeltnarksvin fra det ofte undervurderte hvitvinsområdet Santenay, sydenden av Côte de Beaune. Produsenten sverger til lavt utbytte, "green harvest" og malolaktisk fermentering på eikefat, som resulterer i et fetere og et rikere uttrykk. Middels gul. Rik duft av sitrus og epler, hint av fat. God friskhet og mineralitet bidrar et fruktig smaksbilde til perfekt balanse med fatbruken. Serveres til stekt og grillet fisk, lyst kjøtt og myke oster.

BURGUND, SANTENAY	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
JEANNOT SANTENAY BLANC "CLOS DES HÂTES" 2020	10476101	5014931	150024	75	13	394,24

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Lys strågul. Aromatisk og elegant. Floral duft av hyllebærblomst. Grønne epler, sitrus, lime, hint av våt stein. Bløt og lett mineralsk. Smaksrik med god intensitet. Lang frisk ettersmak. Passer til retter av sjømat, laks og ørret.

LOIRE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PATRICE MOREUX CORTY INTRO POUILLY-FUMÉ 2022	14188001	6004642		75	13	228,84



Lys strågul. Ung med lette urtetonar, god karakter. Mild duft av epler, stikkelsbær, sitrus og hint av kalk. Saftig og frisk, smak av epler, sitrus, stikkelsbær. Frukt fin syre. Lang frisk og mineralsk ettersmak. Passer til retter av sjømat, laks og ørret.

LOIRE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PATRICE MOREUX CORTY INTRO SANCERRE 2022	14188301	6004634		75	13	228,84



Lys strågul. Typeriktig og god vin med aromatisk nese med hint av flint, stikkelsbær og gress. Fin konsentrasjon, stram syre og lang god ettersmak. Patrice Moreux lager unike viner med druer fra de beste og mest kalkholdige vinmarkene. Eier også den berømte vinmarken La Loge aux Moines i Pouilly-Sur-Loire, sorn var den aller første vinmarken i Pouilly og ble valgt for sitt eksepsjonelle jordsmonn med mye kalk, fossiler og ultimatt soleksponering. Passer til aperitiff, skalldyr og fisk.

LOIRE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PATRICE MOREUX POUILLY-FUMÉ 2022	2903201	4408969		75	14	253,03



Lys strågul. Aromatisk nese med tydelig mineralitet fra stein, flint og kalk. Hint av stikkelsbær, gress og sitrus. Følges opp i munnen med god konsentrasjon, spenstig, balansert syre og lang tørr avslutning. Patrice Moreux lager unike viner med druer fra vinmarker med de beste og mest kalkholdige jordsmonnet i området. Familien har laget vin gjennom 14 generasjoner og er kjent for å lage vin med eksepsjonell konsentrasjon og balanse. Passer til aperitiff, skalldyr og fisk.

LOIRE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PATRICE MOREUX SANCERRE 2022	2903301	4408951	158773	75	13	253,03



100% sauvignon blanc fra Loire. Flott duft av sitrusfrukt. Vinen er superfrisk og samtidig bløt med en myk ettersmak. Passer perfekt til aperitiff, salater, oster og piknik.

VAL DE LOIRE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LOIRE 360 SAUVIGNON BLANC 2022	14125801	5998059		75	12	139,84



70% colombard og 30 % ugni blanc. Skånsomt presset, gjæret ved lav temperatur og 4 måneder modning på ståltank. Blek gul. Duft av hvite blomster, fersken og tropisk hint av litchi. Frisk og fruktig med middels lengde og behagelig finish. Passer til aperitiff, grillet fisk og skalldyr.

CÔTES DE GASCOGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LE PETIT GASCOÛN 2022	7748901	4917324	150194	75	13	146,00



La tradition sublimée
Cuvée d'exception 1809
www.champagne-adcoutelas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Lys gul farge. Intens og tydelig duft av delikate hvite blomster og lys frukt. Frisk og balansert, ren ettersmak. Drikkes nå og kan fortsatt lagres. Passer godt til aperitiff, mange typer forretter, enkle fiskeretter og grønnsaker.

BASILICATA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PATERNOSTER VULCANICO FALANGHINA 2022	14646901	6113161		75	13	192,63



Fantastisk elegant og kompleks vin, Terre Alte er anerkjent som en av Italias mest prestisjefylte hvitviner! Kompleks, livlig og godt balansert, med en tydelig og balansert tekstur og syrlighet. Fruktig og fast. Blomsteraktige noter av hylleblomst veksler med hvit fersken, sitrusfrukt, kandisert sitron. Avslutter med en herlig vegetal antydning av salvie og brennesle. En krydret, frisk og lang ettersmak. Allokering - begrenset antall flasker.

FRIULI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LIVIO FELLUGA TERRE ALTE 2021	16347901	6227656		75	13	746,51



Kompleks, frisk og mineralsk. Velsmakende og saftig med flott friskhet. Alt i alt, en balansert velstrukturert og flott vin. Smak av gult eple, søtlig sitrus, krydret ingefær og safran. Fin ettersmak av mandel. Passer utmerket som aperitiff, til salt og røkt mat, som skinke og salami. En vennlig vin til fisk og fete oster. Allokering - begrenset antall flasker

FRIULI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LIVIO FELLUGA FRIULANO DOC 2021	3962201	6227649		75	14	269,14



Floral og fruktig. Duft av vårbloemster, hint av jasmmin, liljer fra Friuli, vanilje og appel-sinblomst. Hint av pære, ananas, lime og bergamott, med en delikat balsamisk duft mot slutten. Livlig, syrlig og mineralsk smak. Frisk velsmakende vin med hint av gule eple og pærer, sitrus og balsamico. Lang og krydret avslutning.

DELLE VENEZIE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LIVIO FELLUGA SHARIS 2021	3962301	6227631		75	13	236,90

Nyhet mars

Hint av aprikos, hvit fersken og appelsinzest. Søte hint av sitronzest, krydder og honning. Flott smak av cantaloupe melon, papaya, gule epler, aprikos, salvie og syrlig sitrus i ettersmaken. Passer godt til fisk, sjømat, risotto og vegetarretter. Allokering - begrenset antall flasker.

FRIULI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LIVIO FELLUGA PINOT GRIGIO 2022	8012357	6355291		75		317,53

Nyhet mars

Kompleks og dyp duft av modne gule epler og pærer, vår- og sommer blomster og tørket papaya. Vinen modnes i små eikefat som gir en herlig sødme av muskat og vaniljestang, akasia honning og krem. Rund, kremete smak, stor fylde og flott struktur med smak av aprikos, mango og gul fersken. Lang ettersmak med hint av kandisert appelsin. Passer utmerket til fisk, risotto og ferske oster. Allokering - begrenset antall flasker.

FRIULI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LIVIO FELLUGA ILLIVIO 2021	8012356	6355283		75		438,52



Lys strågul. Fruktdreven duft av fersken, lime og litt pære. Frisk smak av gul frukt, nektariner og eple. En flott, syrlig verdicchio som passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt.

MARCHE, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ANDREA FELICI CLASSICO 2022	9428701	6290092		75	13	228,82



Klar lys strågul. Kompleks og noe utviklet med innslag av jasmmin og sitrongress, og urter. Frisk og fyldig med kraftig, saltaktig ettersmak. Verdicchio-druene er fra-CRU-vinmarken S. Francesco med 60 år gamle vinstokker.

MARCHE, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DCG	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ANDREA FELICI VIGNA "IL CANTICO DELLA FIGURA" 2016 (2020)	9428601			75	13,5	423,91



Duft av sitrus og epler, hint av smør og fat. Tørr, god friskhet, meget elegant fedrne og velintegrert fatbruk. Smak av sitrus og gul frukt med hint av smør, nøtter og vanilje. En middels kraftig hvitvin.

PIEMONTE, LANGHE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PIO CESARE L'ALTRO CHARDONNAY 2021	14128801	4674040	150222	75	13,5	273,24



Druene høstes sent og håndplukkes, etterfulgt av forsiktig pressing og påfølgende gjæring på nye franske eikefat. Deretter hviler vinen i 10 måneder på bunnfall, før de bytter til eldre fat med videre lagring i 6 måneder før flasketapping. Gyllen gul. Aromaer av sitrus, gule epler, stenfrukt og mineraler. Tørr, god syre og konsentrert med en elegant fedrne fra fat. Lang og velbalansert ettersmak.

PIEMONTE, LANGHE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PIO CESARE PIODILEI CHARDONNAY 2020	6818101	4681953	150221	75	13	462,78



Klar, lys strågul. Duft av sitrus, melon og hint av mandler. Middels fyldig, frisk syre, god struktur og smak av tropisk frukt, sitrus og aprikos. Ingen malolaktisk gjæring, kun ståltank for å bevare syrenivå og friskhet. Gamle vinstokker med lav avkastning. Vietti er berømt for å ha re-introdusert den lenge glemte druetyper Arneis. Alfredo Vietti kalles også "Arneis Far" og investerte tid og krefter på å gjenoppdage denne glemte druesorten i 1967. En matvennelig vin som passer godt til retter med sopp, kaldtbord, fisk,skalldyr og lyst kjøtt

PIEMONTE, ROERO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VIETTI ROERO ARNEIS 2022	10110101	5408810	158825	75	13,5	244,93



Timorasso er en gammel hvitvinsdrue med helt unike egenskaper og dyrkes bare i Colli Tortonesi. Viettis Timorasso er svært lagringsdyktig med god syre, fylde og har en helt unik karakter. Duft av pære, fersken, akasieblomst, sitrus, havtorn og honning. Smaksrik og fyldig vin, godt balansert, med lang syrefrisk avslutning. Passer til røtt kjøtt, smaksrike retter av fisk, lyst kjøtt, sjømat og pasta. Svært begrenset antall.

PIEMONTE, COLLI TORTONESI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VIETTI TIMORASSO DERTHONA 2021	11996801	5563721		75	14	341,73

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



VENETO, LUGANA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI LE FORNACI LUGANA DOC 2021	9151701	5041918	128531	75	12,5	180,46



VENETO, LUGANA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI LE FORNACI LUGANA RISERVA 2022	13490501	5945290		75	12,5	277,21



VENETO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI CUSTOZA 2021	8003100	5269337	152193	75	12	152,13



VENETO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI LE VOLPARE SOAVE 2022	4239901	1138122	1124 39	75	12	164,27



VENETO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI PINOT GRIGIO LE ROSSE DOC 2021	5982701	5349972	126020	75	12	168,34
TOMMASI PINOT GRIGIO 2021 BIB	7407706	5514575	x	300		457,19



VENETO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI ADORATO APPASSIONATO 2021	9753001	2762441	710584	75	12,5	142,24
TOMMASI ADORATO APPASSIONATO 2021 BIB	820006	2764397	700943	300	12,5	444,94

Vinmarken Le Fornaci ligger ved sørenden av Gardasjøen. 100% turbiana. Blek gul. Floral nese med vennlige tropiske aromaer. Elegant smak, flott syrestruktur med en frisk mineralsk finish.. En flott vin som aperitiff kombinert med forretter eller fiskeret-ter. Lette pastaretter med lyst kjøtt og bløte eller ferske oster.

Medium gyllengul. Rik, frisk duft av moden gul frukt, sitrus og blomster. Herlig smak av sitrus og delikat honning. Elegant ettersmak av vanilje og valnøtter. Flott, fyldig munnfølelse. Vinen får frem det beste fra turbiana- druen og vinområdet ved Garda-sjøen. Lugana Riserva er en perfekt kombinasjon av drue og terroir. Manuell innhøsting av de beste klasene, myk pressing av hele klaser. Fermentering i ståltank i 10-12 dager. 75% modnes på ståltank og 25% på fransk 500L fat i 18 måne-der. Deretter blandes vinen for ytterligere 6 måneders lagring på flaske.

Druene er trebbiano, garganega, malvasia og cortese. Vinmarken Sandrà ligger i Castelnuovo del Garda. Lys gul. Aromatisk og fruktig, duft av blomst med hint av fersken og aprikos. Tørr, delikat, balansert og velsmakende. Kombineres med lette og delikate retter av fisk og grønnsaker.

Elegant, ren og krydret med delikat aroma av tropisk frukt. Middels fylde med en ren frisk ettersmak. Passer til retter som pasta, risotto, fisk og skalldyr.

Druene plukkes fra vinmarken "Le Rosse" som ligger i nærheten av Gardasjøen. Tradisjonell vinifikasjon og deretter 4 måneders lagring på ståltanker. Lys gyllen farge. Duft av moden frukt, med hint av de typiske tropiske fruktene. God munnfølelse av moden frisk frukt og elegant aromatisk utgang. Anbefales til aperitiff, skalldyr, fisk med smørbaserte sauser og til kraftige supper.

Lys gyllen farge. Intens og fruktig duft av pære, mandel og vanilje. Moderat syre og rund munnfølelse, og sødmefull fruktighet av pære, fersken og røde epler. Drikkes alene eller til smakfulle retter av fjærkre og fisk. Serveres gjerne til retter med noe sødme, som for eksempel teriyaki, asiatiske dumplings med sursøt saus eller til grillet tunfisk med mango salsa.



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Lys strågul farge. Ghisu er en lett og elegant vermentino, samtidig aromatisk og delikat. En Sardiniaperle med en klar og frisk smak. Passer til sjømat og fisk.

SARDINIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GHISU VERMENTINO DE GALLURA 2022	8011886	6285928		75	13	200,69



Strågul farge. Catarratto og zibibbo, aromatisk drue, som har aroma av appelsinblomst, sjasmin, aromatiske urter, sitrusfrukt og hvit frukt. Zibibbo er også svært aromatisk, som egner seg godt til tørking og er svært motstandsdyktig mot råte. Zibibbo i tørre viner er aromatisk og delikate med hint av hvit frukt og blomster. Flavia Allé Catarratto Zibibbo har en imponerende smak, flott balanse mellom syre og frukt, og fine tanniner. Frisk, myk og lang ettersmak. Passer til aperitiff, skalldyr og lyst kjøtt.

SICILIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
FLAVIA ALLÉ CATARRATTO ZIBIBBO 2021	13484301	6276067		100	13	245,25



Delikate aromaer av hylleblomst, lys frukt og tydelig sitrus. Flott smak og behagelig finish. Passer utmerket som aperitiff og lette sjøretter.

SICILIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DONNAFUGATA DAMARINO 2021	15314901	6232565		75	11,5	196,62



Nyhet mars

Lys gul farge. Raffinert aromatisk duft med mineralsk hint av kruttrøyk, frisk sitrus av mandarin og delikat hint av høy fra lang lagring. Fermentering på ståltank mellom 14-16 dager. Lagres 10 mnd 2. og 3. gangs brukte fat og på ståltanker, og så minst 12 mnd på flaske. Passer godt til sjømat, vegetar forretter og steinsopp-retter.

SICILIA, ETNA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DONNAFUGATA SUL VULCANO ETNA BIANCO 2021	16775301			75	12	317,58



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



En blanding av druene arinto, roupeiro, antão vaz og alvarinho. Druene håndplukkes og kjøles ned før vinifikasjon. Fermenteringen starter på temperaturkontrollerte ståltanker. 8 måneders lagring på fransk og ungarsk eik. Middels gulgrønn. Frisk aroma av sitrus og tropisk frukt. Elegante toner av krydder og fat. Kompleks og sammensatt, flott balanse mellom frukt, mineralitet og fat. Passer til retter av fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

ALENTEJO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARQUES DE BORBA VINHAS VELHAS BRANCO 2020	11703401	544549	155407	75	12,5	236,92



100% alvarinho. Lys gul. Vinen har en frisk sitrus- og floral aroma, kombinert med mineralitet. Hint av tropisk frukt. En subtil alvarinho. Passer godt til stekt og grillet sjømat, spesielt fet fisk. Prøv den gjerne til kylling og sørøst-asiatisk-inspirert mat.

VINHO VERDE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
JOÃO PORTUGAL RAMOS ALVARINHO 2021	2876801	4404802	142572	75	12,5	228,84



Gyllen gul farge. Intens aroma av tropisk og hvit frukt, som grapefrukt og pære. Strukturert og syrefrisk, halvfet og lang ettersmak. Passer til aperitiff, fisk og skalldyr.

DOURO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DUORUM COLHEITA WHITE 2021	15003701	6150544		75	12	236,19



Blek sitrongul farge. Tropiske fruktaromaer og sitrusfrukt som mandarin. Balansert god syre og frukt med behagelig lang ettersmak. En lettdrikkelig og leskende hvitvin som passer til nesten alt. Visste du at *pinha* betyr kongle?

DAO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PINHA RIBEIRO SANTO BRANCO	13875701	5991716		75	13	147,94



Lys gul. Duft av blomstereng, hint av mandler, kalk, svak petroleum og lime. Elegant, frisk og delikat tørt hvitvin. Fyldig smak og god syre. Hvitvin fra Dão er fortsatt en uoppdaget juvel, og de egner seg godt for lagring. Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt.

ØVRIG	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AUNE LOHMANN BRANCO	7927901	5902853		75		188,53

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



De fruktige smakene av druen hondarribi zuri, kombinert med vinden og saltet fra det Kantabriske hav, gjør Txakoli Katxiña til en frisk, livlig, fruktig og elegant vin. Den har tydelig flotte aromaer og en behagelig lang og fruktig ettersmak. Passer til aperitff, skalldyr og fisk.

SPANIA, BASKERLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TXAKOLI KATXINA 2020	14063301	5991708		75	12,5	196,61



100% albariño. Pazo de San Mauro produseres ved en historisk vingård fra 1591 i Salvaterra do Minño, nordøst i Spania. Blek sitrongrønn farge. Middels intensitet med god frukt, blomsteraromaer og hint av nøtter. En tørr vin med god syre. Fruktig smak med tydelig eple, hvit stenfrukt og hint av karnille. Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt.

SPANIA, RIAS BAIXAS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PAZO DE SAN MAURO ALBARIÑO 2020	8180801	5040555	150206	75	12,5	244,98



Tørr riesling med typisk skifermineralitet, pære- og sitrusaromaer. Forfriskende flott mineralitet. Smakene balanseres fint med syren. En typisk tørr Saar Riesling. Spontanfermentert med naturlig gjær. Lang modning og vinifikasjon uten klaring av vinen. Lett å like - enten med eller uten mat. Passer som aperitiff, til fisk, sjømat, kylling og retter med lette lyse sauser.

TYSKLAND, MOSEL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
WÜRTZBERG SAAR RIESLING 2021	13877001	5974910		75	12	139,83



Velbalansert og tørr riesling fra Rheingau. Livlig syre med smak av sitrus og grønne epler. Underliggende toner av fersken og mineralitet. Utmerket til salater, fisk og skalldyr.

TYSKLAND, RHEINGAU	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PRINZ VON HESSEN HESSENSTEIN RIESLING TROCKEN 2022	8003079	5269311	152477	75	11,5	180,49



Halvtørr riesling fra Prinz von Hessen, en av Rheingaus beste produsenter. Flott syre og fruktig stil gjør dette til en perfekt vin til sterkt krydret mat, gjerne asiatisk og til vellagrede oster.

TYSKLAND RHEINGAU	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PRINZ VON HESSEN HESSENSTEIN RIESLING FEINHERB 2022	8002366	4899027	152478	75	11,5	180,51



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Ukomplisert og velbalansert vin til hverdags. Gjenspeiler jordmonnet i Pfalz og imponerer med sin fruktighet; smak av sitrus, eple, fersken og med en mineralsk ettersmak. Passer perfekt til fisk og sjømat, og gjerne som aperitiff.

TYSKLAND, PFALZ	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ESTELMANN RIESLING TROCKEN 2022	15092801	6181648		100	11,5	204,70



Klassisk Ölberg! Riesling-drueen plukkes fra vinmarken Königsbacher Ölberg, jordsmonnet gir rieslingen en utrolig dybde og smak. Vinen spontanfermenteres og blir skånsomt behandlet i vinifiseringen. Königsbacher Ölberg imponerer med god konsentrasjon og fine urtetoner. Passer til aperitiff, skalldyr og lyst kjøtt.

TYSKLAND, PFALZ	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ESTELMANN RIESLING TROCKEN KÖNIGSBACHER ÖLBERG 2021	15157401	6181598		75	12	204,76



Lys gulgrønn farge. Ren og mineralsk duft med moden frukt. Hvit stenfrukt, nyanser av fersken og appelsinskall. Smak av eple, sitrus og tropiske frukt. Tørr, frisk, ren og balansert og allerede en godt utviklet chardonnay.

ØSTERRIKE, CARNUNTUM HÖFLEIN	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MICHAEL AUER CHARDONNAY	16321001	6318752		75	13,5	180,44



Elegant frisk duft med nyanser av grønn paprika, urter og krydder. Flott integrert syrlighet med en lang mineralsk ettersmak. Passer til sjømat, kalde forretter, asiatisk mat (ikke for krydret), røkelaks, kalv, svin og kylling.

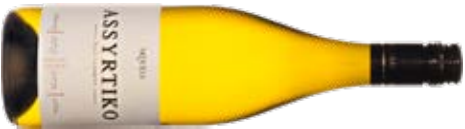
ØSTERRIKE, KREMSTAL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
JOSEF DOCKNER GRÜNER VELTLINER OBERFELD 2021	668701	2910883	142573	75	13	220,87



Kompleks duft, med en ren og flott karakter av rieslingdrue. Aroma av grønt eple og lime. Solid struktur med en flott friskhet og balanse. En fyldig mineralsk og fruktig smak som går fint til fisk, sjømat og lyst kjøtt.

ØSTERRIKE, KREMSTAL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
JOSEF DOCKNER RIESLING ROSENGARTEN 2020	668501	2910909	142567	75	13	261,10

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Assyrtiko (gresk drue fra Santorini). Klar og lys gul farge. Sjenerøs duft av sitrus og epler, og hint av mineralsk saltvann. Flott struktur, syrefrisk, saltholdig og mineralsk smak. Lang og kompleks ettersmak. Passer til fisk, lyst kjøtt og grønnsaker.

HELLAS, PELEPONNES	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SKOURAS ASSYRTIKO WILD FERMENT 2022	13275701	6070031		75	13	188,50



Lys gulgrønn farge. Aroma av sitrus, blomster, salt og mineraler. Middels fyldig med tydelig syrestruktur. Frisk og mineralsk avslutning. Passer flott til aperitiff, fisk og skalldyr.

HELLAS, PELOPONNESE PGI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SKOURAS SALTO MAVROFILERO WILD YEAST 2021	13275501	6232581		75	11,5	204,77

Nyhet mars

AOC Corse Calvi, 100% vermentino, 6-8 dager skallmaserasjon, fermentering på ståltanker og 5 måneder modning på bunnfall. Klar, frisk duft av urter og tydelig grapefrukt, tomatblad og hvit fersken. Smaker noe salt og med en flott tekstur. Passer til skalldyr og fisk.

KORSIKA, CORSE CALVI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CLOS CULOMBU BLANC				75	13	



Nyhet mars

AOC Corse Calvi, 100% vermentino, fermentering på fat og 12 måneder videre lagring på 500L fat. Delikat hint av pære, grapefrukt og stjernanis. Rik og lang ettersmak. Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt.

KORSIKA, CORSE CALVI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
RIBBE ROSSE BLANC				75	13,5	



100 % pinot gris. Lys gul. Intens og kompleks med innslag av fersken, nektarin, mandler og pepper. Bløt og rik munnfølelse, balansert og lang avslutning. Håndhøstede druer, kort skallkontakt før spontanfermentering på delvis ståltank og fat. Modnes ett år på bunnfall før tapping. Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

SLOVENIA, VIPAVA VALLEY	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VIPAVA LANTHIERI SIVI PINOT 2020	11703501	5543061	155282	75	13	188,60

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Lys gulgrønn. Aroma av gress, lime og stikkelsbær. Innslag av sitrongress og grapefrukt. Fyldig med solid struktur.Balansert og frisk avslutning. Passer til aperitiff, skalldyr og fisk.

CALIFORINA, PASO ROBLES	Artikkel	EPD	Vectura	CL	Alk %	*horecapris
DAOU SAUVIGNON BLANC 2021	15384101	6236822		75	13,5	261,09



Lys gyllen. Fruktig aroma preget av pære, ananas og sitron, hint av nøtt og fat. Fruktig og rik smak, preg av sitrus, pære og tropisk frukt, innslag av fat, god lengde. Passer til aperitiff, fisk og lyst kjøtt.

CALIFORINA, PASO ROBLES	Artikkel	EPD	Vectura	CL	Alk %	*horecapris
DAOU CHARDONNAY 2021	15384201	6236749		75	14	261,07



Dyp gyllen strågul. Toner av asiatisk pære, grønne epler, smør og hasselnøtt. Fyldig smak med solid struktur. Lang, frisk og kompleks ettersmak. Passer perfekt til skalldyr, fisk og lyst kjøtt.

CALIFORINA, PASO ROBLES	Artikkel	EPD	Vectura	CL	Alk %	*horecapris
DAOU CHARDONNAY RESERVE 2020	15384301	6237317		75	15	462,73



Lys gul farge. Aroma av smørnalt, ananas, bakst og kaprifol. Smak av hvite nektariner, gule plommer, vanilje, sitrus og ristede mandler. Kompleks og fyldig med livlig syre i avslutningen.

CALIFORINA, SONOMA	Artikkel	EPD	Vectura	CL	Alk %	*horecapris
CANNONBALL CHARDONNAY 2020	10781601	5213020	150434	75	13,5	241,00



Lys gul farge. Vinmarken "Hell Block" viser sitt aromatiske særpreg med pasjonsfrukt, hylleblomst og lime. Frisk smak, kjølig og tørr med fyldig fruktsmak. Fatfermenteringen krytter det hele sammen til en flott blanding av mineralitet, sødme og en saltaktig godhet.

NEW ZEALAND, WAIPARA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
WAIPARA WEST SAUVIGNON BLANC 2020	10281101	5213079	150037	75	12	220,85



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Lys gul. Duft av solmodne pærer, sitrus og hint av krydder. Rik munnfølelse med mineraliske toner. Vinen har mye smak, god syre og friskhet, samtidig som den sitter lenge i munnen. Druene håndplukkes og 15 % av vinen fermenteres i 5 år gamle eikefat. Mullineux bruker kun naturgjær og vinen filtreres ikke. Passer som aperitiff, godt til fisk og skalldyr, og gjerne til retter med mer smak, som lyst kjøtt, grillet sjømat og krabbe.

SWARTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
KLOOF STREET OLD VINE CHENIN BLANC 2022	919701	4323986		75	13,5	199,86



Dyp gul. Floral aroma med toner av grapefrukt, lime og krydder. Intens og konsentrert munnfølelse med tydelig preg av sitrus og krydder. Velbalansert og strukturert med lang ettersmak.

SWARTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MULLINEUX OLD VINES WHITE 2022	334201	2801405		75	14	325,59



Smak av asiatisk pære og fennikel, kombinert med fersk kvede og rosa grapefrukt. Flott struktur og fylde med en syrlig flott ettersmak som er synonymt med chenin blanc på SCHIST-jordsmørn.

SWARTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MULLINEUX SCHIST CHENIN BLANC 2021	15762501			75	13,5	615,18



Duft av grønn og gul sitrusfrukt, stenfrukt og hint av flint. Herlig struktur og fyldig smak av klassisk Swartland chenin blanc. Balansert av en flott syre og frukt. Frisk, mineralisk ettersmak. Passer godt til sjømat, lyst kjøtt og litt krydret mat..

SWARTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GREAT HEART CHENIN BLANC 2021	15389301			75	13	199,86



Lys gyllengul farge. Flott og kompleks duft av fersken, pære, aprikos, appelsinskall og noe mineralitet. Fyldig smak, god stenfrukt, kremet, balansert, flott syre, fin saltholdig karakter, flott kompleksitet og struktur.

SWARTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
pH PALOMINO 2021	14188601	6137111		75	12	220,05



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Qui l'Eût Cru? Hvem ville trodd det?
Oransjevin fra Gustave Lorentz! Det er en type hvitvin, som lages ved at grønne druer får en ekstra lang maserasjon. Det vil si at mosten ikke siles av med en gang, men får trekke ut smaks- og aromastoffer fra skallet. Håndplukkede druer maserereres og spontanfermenteres med skallkontakt. Modnes på ståltank. Ufiltrert og uten tilsatt sulfitt. Middels oransje. Floral nese med innslag av mandarin, mandler, honning og krydder. Ren, fyldig og balansert. God lengde.

FRANKRIKE, ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ QUI L´EÛT CRU 2022	13118401	5817820		75	13,5	261,08



Vin de France. 100% Grenache gris fra flere årganger. Lagret mellom 18-40 måneder på gamle fat. Vinen har den klassiske oransjevin-smaken av tørket frukt og krydder. Paletten har noe sødme med sitrusskall i finishen. Passer til faste oster, røkt kjøtt og Thai cucine.

FRANKRIKE, LANGUEDOC	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHATGRIS VIN ORANGE	14115001	6022651		75	15	198,17



Blomsterdufter med hint av kandisert sitrus-frukter, hvit pepper og sødmefulle krydder. Rund flott smak med lang saltaktig avslutning. Passer til spekernat, grillet kylling og harde oster. Kan lagres opptil 5 år.

FRANKRIKE, VIN DE FRANCE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SPECTACULAIRE 2021	16489501	6383749		75		220,84



Fine smaker av modent eple og aprikos. Sopp, blomster, stikkelsbær og skogbunn. Hint av nøtt i finishen. Den lange skallkontakten gir en flott munnfølelse og merkbart høyt tannininnhold, noe som gir god tekstur, og en flott tørr- og bitter ettersmak.

PORTUGAL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AUNE LOHMANN ORANGE 2023	16495001	6383715		75		180,48



Bedoba Orange er en blend med 70% rkatsiteli og 30% kisi som er vanlige druetyper i Georgia. Fortryllende smaker av tørket aprikos, honning, appelsinskall og fjellurter. Kremet og fyldig med en anelse tanniner. Fengslende kompleksitet og tekstur.

GEORGIA, KAKHETI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BEDOBA ORANGE 2021	16333401	6321822		75	13	200,69



Strågul farge. Intens duft av aprikos, moden tropisk frukt med tydelig aroma av ananas og papaya. Gule plommer og tørket sitronskall med hint av harpiks, lær, ristede mandler og tørket provencekrydder. Vanilje og allehånde med en underliggende mild smøroaroma. Tørr og strukturert, mineralisk og med følbare tanniner. Munnfølelsen er behagelig frisk og tanninene gir en krydret ettersmak. En fyldig vin med god mineralitet.

SLOVENIA, VIPAVA VALLEY	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VIPAVA 1894 VIPAVSKA REBULA 2021	13490201	5875018		75	12,5	220,69

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Lys rosa farge. Frisk duft av røde frukter. Middels fylde, god fruktighet. Tørr, frisk og leskende med flott syrebalanse. Lang ettersmak. Rosévin passer til mange retter; tapas, barbecue, laks, hvit fisk og lyst kjøtt.

ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ PINOT NOIR ROSÉ 2022/2023	5711701	1881127	122984	75	12,5	188,50



Lys rosa. Duft av hvite blomster, friske delikate lyse røde bær og svale urter. Ung, fruktig stil. og flott preg av røde bær, fruktblomster, sitrus og hint av mineraler i ettersmaken.

LANDES	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DOMAINE ROBERT ROSÉ 2022/2023	14159401	6003164	163892	75	13	144,02
DOMAINE ROBERT ROSÉ 2022/2023	8009970			150	12	288,01



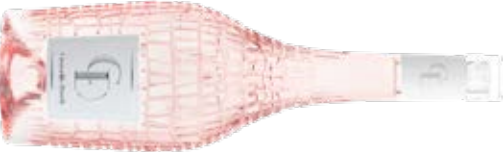
Lys rosa. Duft av røde bær, rips og moreller. Ung frisk og saftig smak. Preg av sitrus, eple, blomst og grønne urter. Passer som aperitiff og til lette retter av salater, kylling og fisk.

PROVENCE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BOIS DE LA NEUVE 2022/2023	2251201	4370656	150186	75	12,5	160,24



Lys rosa. Innhøsting skjer om natten og de mørke druene presses umiddelbart. Tradisjonell vinifikasjon på temperaturkontrollerte ståltanker og 6 måneder på bunnfall. Tydelig duft bringebær, markjordbær og fiol. Rund og frisk avslutning. Passer til aperitiff, skalldyr og lyst kjøtt.

PROVENCE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ULTIMATE PROVENCE, HELFLASKE 2022/2023	10130301	5135439	150022	75	13	244,22
ULTIMATE PROVENCE, MAGNUM 2022/2023	10856005	5152111	156978	150	13	521,29
ULTIMATE PROVENCE, DOBBEL MAGNUM (JEROBOAM) 2022/2023	10866807	5152129	156979	300	13	1343,00
ULTIMATE PROVENCE, METHUSALEM 2022/2023	11918607	5817796	158736	600	13	3155,00



Blek rosa farge. Duft av jordbær, bringebær og hvite blomster. Bløt og balansert smak med et friskt preg av bringebær i finishen. Passer til aperitiff, skalldyr og salater.

RHÔNE, COSTIÈRES DE NÎMES	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CROCODILE DANDY ROSÉ 2022	15608601	6260301		75	12	180,49

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Elegant og frisk duft. Blomsterduft av nyperose og asalia, lag av solbær, bringebær, markjordbær og rosa grapfrukt. Noe mineralitet og saltduft, med en balsamisk finish. Fyldig og harmonisk smak, flott balanse og god frukt. Myke toner av hvit frukt, med en behagelig ettersmak av rød appelsin. Passer til aperitiff, salt- og krydret mat. Gjerne til østers, spaghetti med sjømat, kylling tikka masala eller bare fersk ost av geitemelk.

ITALIA, FRIULI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LIVIO FELLUGA ROSÉ I.G.T. VENEZIA GIULIA 2022	15513501	6267579		75	13	220,77



Tydelige toner av sitrus, blomst og mineraler, og krydder og blodappelsin i ettersmaken. Skånsom pressing og gjæring i ståltanker i 30 dager ved 20-22°C. Vinen modnes 30 dager på fat. Passer til aperitiff, lyst kjøtt og salater/grønnsaker.

ITALIA, SICILIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
RALLO FLAVIA MADDA 2022	15542901	6276158		100	13	265,23



ITALIA,	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
COSTA DI ROSE SANGIOVESE ROSÉ	8012442			75	13	261,11



Klar rosa. Intens og frisk duft med aroma av rød frukt, jordbær, kirsebær, hvite blomster, fiol og roseblader, kombinert med sitron, grapefrukt, hint av mineralitet, og honning. Medium fylde, flott friskhet og struktur. Fin kompleksitet som kommer fra acacia-fat og leire-jordsmonnet. Lang ettersmak av lime og sitron.

HELLAS, PELOPONNES	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SKOURAS PELLO ROSÉ 2022	15584101	6260392		75	13	261,18



KORSIKA, CORSE CALVI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CLOS CULOMBU ROSÉ 2023				75	13	



100% grenache. Lysrosa farge som signaliserer en frisk og fruktig vin. Duft av sommerblomster, bringebær og jordbær, samt et forfriskende hint av saltvann fra det maritime kystområdet der grenache-druene vokser. Passer til aperitiff, fisk og lyst kjøtt.

USA, CALIFORNIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ANGELS & COWBOYS ROSÉ	15481901	6280853		75	13	232,96

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Klar rød. Aroma av rød frukt, sorn kirsebær, solbær, rips. Hint av fat. Frisk smak av rød moden kirsebær, mineralitet og grønn skogbunn. Fine tanniner, en elegant og svært matvennlig pinot noir. Passer til mange lyse kjøttretter, varme forretter, grillmat og kylling.

ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ PINOT NOIR EVIDENCE 2021	7375501	6057012		75	13	244,95



Middels rød. Duft av friske røde bær og kandisert frukt. Lette fine tanniner, god lengde og myk behagelig avslutning. Skånsomt pressede druer. Fermentert på lav temperatur og modning på ståltank. En tørr og fruktig vin som passer til aperitiff, lette retter av kylling og rødt kjøtt.

CÔTES DE GASCOGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LE PETIT GASCOÛN ROUGE	7749101	4917332	150195	75	12	146,00





Dyp rød. Duft av modne mørke bær, hint av eukalyptus og tørkede urter. De sekundære fat-aromaene er diskre og elegante, et sublimt hint av vanilje. En behagelig mineralitet gir denne årgangen struktur og renhet. Rik, kraftig og konsentrert med fløyelsmyke tanniner. En solid, moden og konsentrert vin. En distingvert årgang full av kraft og potensiale. 15 måneders lagring på fransk eik, hvorav 25% ny eik.

BORDEAUX, MARGAUX	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SÉGLA 2016	13490101	5874995		75	13,5	503,03



Dyp rubinrød. Meget flott duft, ren og aromatisk. Vinen viser balanse og struktur, og har elegante sekundære aromaer fra lagringen. Velblansert vin med et fløyelsmykt uttrykk. Mørke bær, urter, tobakk og skogbunn. Bør dekanteres én time før servering. Kan lagres 10-20 år.

BORDEAUX, PAUILLAC	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PAUILLAC DE LATOUR 2017	15003801	6174221		75	13	704,74



Croix Canon er vingårdens andre vin – laget med samme presisjon som Château Canon, Premier Grand Cru Classé. Druerblenden er 76% merlot og 24% cabernet franc. Modnes 18 måneder på franske fat, hvor 25% er nye fat. Nye fat gir en balanse og friskhet til frukten. Det er en kompleks og fruktig smak. Mineralske hint, stram og godt integrert tekstur og et harmonisk fruktig spekter.

BORDEAUX, SANT-EMILION GRAND CRU	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CROIX CANON 2016	13489901	5874953	159999	75	14	442,58

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Middels rubinrød. Duft av friske røde bær mot solbær. Elegant og frisk, røde bær og modne tanniner, god konsentrasjon. En rik pinot noir med struktur og finesse. Vin fra en av de mest anerkjente vinmarkene i Maranges. I tillegg til eksepsjonelt jordsmonn og solforhold er denne vinen et resultat av svært streng beskjæring av druestokkene, såkalt 'green harvest, hvor hele drueklaser blir fjernet for å sikre optimal modning på de gjenværende druene. Tåler lagring. Passer til lyst kjøtt, småvilt og ost.

BURGUND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DOMAINE JEANNOT MARANGES 1ER CRU LA FUSSIÈRE 2019	10476401	5015011	154341	75	13	474,89



Intens rød, dominant duft av blomster som finnes i dalen (iris, fiolett, lilje og pioner). En klassisk gamay, god kvalitet av rød frukt. Vennlig og bløt smak, som passer mange retter av lyst kjøtt, små- og storfilt.

BEAUJOLAIS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
WINE OF MINE GAMAY 2021	15075401	6205819		75	13	180,45



Rubinrød farge. En generøs krydret duft, balansert av røde bær. Moden, frisk stil, med duft av plomme og fiken. Hint av sort lakris i ettersmaken. Ravoire Côtes du Rhône er en harmonisk blanding av Grenache og Syrah.

RHÔNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
OLIVIER RAVOIRE CÔTES DU RHÔNE 2022	1985901	4269726	150203	75	13,5	108,50



Mørk rubinrød farge. Komplekse og intense aromaer med mørk frukt. Minner om solbær og krydder. En bløt karakter, med elegant tanninstruktur. 100 % syrah, som kommer fra et fantastisk terroir, nordvest i Rhône-dalen. Jordsmonnet er skrint, mye granitt og god drenering og flott soleksponering. Syrah utvikler en flott struktur, god holdbarhet, flott modenhet og karakter.

RHÔNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
OLIVIER RAVOIRE CROZES-HERMITAGE 2021	1985801	4269734	150202	75	13,5	297,47



Dyp rød. Kompleks duft fra rød frukt, krydder, trøffel og lakris. Kraftig og elegant munnnfølelse. Flott balansert med myke tanniner og lang aromatisk ettersmak. Bør dekanteres. Druene håndplukkes i små kasser og sorteres. Temperaturregulert fermentering for å sikre optimal uttrekk av fargestoff og tannin fra drueskallet. 20% av blenden modnes 18 måneder på fransk eik.

RHÔNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
OLIVIER RAVOIRE CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2020	4268301	4641700	150204	75	13,5	422,39

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Dyp blållilla farge. Fyldig duft fra rød frukt med hint av tørkede blomster, krydder, lakris og kirsebær. Elegant, silkemyk, nesten kremete smak. Kompakt vin med god tannin-struktur som fører seg pent inn med alkohol-komponentene. Flott struktur, kompleks, elegant, velbalansert med lang ettersmak. Passer godt til fyldige retter av rødt grilllet kjøtt, småvilt, modne oster og mørk sjokolade.

ABRUZZO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TENUTA ULISSE AMARANTA MONTEPULCIANO D’ABRUZZO 2020	1743301	4120184	150181	75	13,5	244,94



Dyp rubinrød farge. S sammensatt kompleks duft. Tørr og rund. Flott struktur og eleganse og rik ettersmak. Vinifikasjon; 20 dager skallmaserasjon ved 25-28°C i ståltanker. 20 måneder lagring på 50 % franske barriques og 50 % store Slavonske eikefat, og 12 måneder modning på flaske. Perfekt til retter av ovnsbakt rødt kjøtt, vilt og modne oster.

BASILICATA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PATERNOSTER DON ANSELMO DOC 2016	8196601	5041876	151755	75	14	422,36



12-15 dager skallmaserasjon på ståltank ved 25°-28°C. 80% av vinen modnes 12 måneders på gamle stor slovenske eikefat og resterende 20% på franske barriques i 14 måneder. Deretter 7-8 måneder flaskemodning. Rubinrød farge. Eterisk, fruktig aroma av bjørnebær, blåbær, skogsbær og pepper. Tørr og fløyelsaktig, med godt integrert tanniner; og viser en flott balanse med lang etter-smak. Passer til retter av lam, storfe og storvilt.

BASILICATA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PATERNOSTER SYNTHESI AGLIANICO DEL VULTURE 2018	14651801	6113310		75	13	192,63



IGT Rosso er en blanding av merlot, refosco dal peduncolo rosso, cabernet sauvignon og cabernet franc. Subtil og kompleks duft av markjordbær og blåbær, med hint av kakao, kanel og vanilje. Bløt smak, myke tanniner, rosa grapefrukt og blå plommer. Herlig finish, med lang ettersmak av krydder og sitrus. Passer til retter av lyst kjøtt, storfe og lam.

FRIULI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LIVIO FELLUGA VERTIGO Rosso IGT 2021	15333301	6227664		75	13	277,21



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Dyp rød. Duft av krydder og moreller, bjørnebær og hint av tobakk. Barbera druen gir fullgod struktur, frisk syre og delikat saftig frukt. Lange tanniner med frisk finish. Vinifikasjon; Fermentering i ståltanker, 15 dager maserasjon. Lagring: 18 måneder på Fransk eik. 70 % i 20 til 50 hl tønner og 30 % på medium-brent-barriques. Passer til småvilt, lam og storfe.

PIEMONTE, ALBA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PIO CESARE BARBERA D’ALBA 2022	4285801	1199702	113362	75	13,5	281,29



En klassisk Barbaresco, elegant med moden og krydret frukt, med dyp struktur. Den milde og modne tanninstrukturen gir vinen en ekstra mykhet og finesse, men også en styrke og fylde. En svært lagringsdyktig vin, kan lagres 20 - 30 år. Fermentering i ståltank, med 20 dager maserasjon. 35% av vinen lagres på barriques i 30 måneder og 65% av vinen lagres 3 år på fat. Passer til lam, storvilt og storfe.

PIEMONTE, BARBARESCO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PIO CESARE BARBARESCO D.O.C.G 2019	3279201	2628881	150223	75	14	603,88



Klassisk Barolo. Krydret duft av lær og kirsebær. Saftig sursøt frukt med rik struktur og balanse, milde tanniner og tørr finish. Vinen kan drikkes ung, men har langt lagrings-potensial. Fermentering i ståltank, 20 dager maserasjon. Modnes 3 år på mellom-brent fransk eik. 70% i 20 til 50 hl tønner og 30 % på barriques. Passer til lam, storfe og storvilt.

PIEMONTE, BAROLO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PIO CESARE BAROLO D.O.C.G 2019	4281201	4497574	150224	75	14	603,88



Dyp rød, lilleaskjær. Intens moden frukt, med milde sødnefulle tanniner gir vinen flott struktur. Rik og fyldig og med hint av skånsom toast. Vinen kan drikkes ung og egner seg godt til lagring. Temperatur-kontrollert gjæring i ståltanker. 12 dager maserasjons-tid. 30 måneder lagring på 20% barrique og 80% på 20 til 50 hl-fat. Passer til lam, storfe og storvilt.

PIEMONTE, LANGHE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PIO CESARE NEBBIOLO LANGHE D.O.C 2020	9596101	2628899	150225	75	14	353,87



Nebbiolo og en liten andel (10%) pinot noir! Il Nebbio er en ung og frisk vintype laget med druen nebbiolo. Dufter av rød hagerips og søt frukt. Myke og runde tanniner, tydelig frukt og myk karakter. Ung og frisk vin med god struktur. Drikkes nå, kan med fordel lagres. Serveres lettere avkjølt og passer til lyst kjøtt, lam og småvilt.

PIEMONTE, LANGHE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PIO CESARE IL NEBBIO LANGHE 2021	13490601	5874987		75	14	273,24

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Rubinrød farge. Aroma av modne kirsebær, moreller og hint av fioler og vanilje. Frisk, saftig og balansert munnfølelse med godt integrerte tanniner og lang ettersmak. Vinen lagres på ståltank og store brukte fat i 12 mnd. Druene plukkes fra 5 vinmarker i Monforte; Castiglione Falletto og La Morra (generelt mye kalkstein). En perfekt matvin som passer til risotto, pasta, kylling, grillmat og mye annet.

PIEMONTE, ALBA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VIETTI BARBERA D´ALBA TRE VIGNE 2021	11062401	5408828	155666	75	14,5	261,05



Dyp rubinrød. Aroma av modne røde og sorte kirsebær med vanilje og hint av krydder. Forfriskende syre, kraftfull, kompleks og konsentrert Barbera. Scarrone er en av de beste vinmarkene i nærheten av Castiglione. Passer til storfe, lam og småvilt.

PIEMONTE, ALBA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VIETTI BARBERA D´ALBA VIGNA SCARRONE 2021	1667601	4663613		75	15	438,46



Barbera fra vinmarken La Crena i Asti, som ble plantet i 1932. Mørk rubinrød farge. Aromar av moreller, bringebær og noe krydder, tørkede moreller og vanilje. Intens og velsmakende med fin struktur og mye deilig frukt, lang ettersmak. Vinen lagres på franske og slovenske eikefat av ulik størrelse og nyhetsgrad i 16 mnd. og er ufiltrert.

PIEMONTE, ASTI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VIETTI BARBERA D´ASTI LA CRENA 2020	1907001	4663621		75	15	486,84



Rubinrød. Floral duft av kirsebær, lær, tobakk, hint av mynte, krydder og anis - alt sammenvevet til en intens, lagringsdyktig og velbalansert barolo med modne, silkemyke tanniner og en lang finish. Druene kommer fra Viettis vinmarker i Castiglione Falletto. Passer til lam, småvilt og ost.

PIEMONTE, BAROLO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VIETTI BAROLO CASTIGLIONE 2019	1760401	4621876		75	14,5	599,77



Rubinrød. Duft av røde bær, tørkede kirsebær med hint av mentol og krydder. Intense bæraromaer, behagelige og balanserte tanniner. Vinstokkenes snittalder er 35 år. Alle druene håndplukkes. Lagres ca 20 mnd på større europeiske brukte fat. Perbacco lages av druer fra utvalgte parseller i Barolo og blir derfor kalt en "mini" Barolo. Passer til storfe, vilt og ost.

PIEMONTE, LANGHE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VIETTI PERBACCO LANGHE NEBBIOLO 2021	288201	2801348		75	14	289,29
VIETTI PERBACCO LANGHE NEBBIOLO 2020 MAGNUM	288205			150	14	577,68



Rubinrød farge. Duft av blomster og moden frukt, og hint av bjørnebær. Fylldig vin, flott frisk syre, rik og mye tanniner. Finesse og elegant balanse, bra kompleksitet med lang ettersmak. Vinen perler noe. Passer til lyst kjøtt, lam og ost.

PIEMONTE, LANGHE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VIETTI LANGHE FREISA VIVACE 2021	15863701			75	12,5	285,30



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Dyp rubinrød farge. Fruktig duft av kirsebær, jordbær og lakris. Kraftig og rik, god munnfølelse og behagelige tanniner. Vinen bør dekanteres en halvtime før servering. Passer til grillet og ovnsbakt svin, lam og storfekjøtt. Vellagrede faste oster og sterkt krydret smaksrike supper.

PUGLIA, MANDURIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SURANI HERACLES PRIMITIVO IGT 2019	1707801	4142014		75	13,5	216,80



100 % cannonau. Dyp rød. Aromatisk duft av blomster, bjørnebær og blåbær. Smak av friske skogsbær, med modent hint av syltet frukt og varme krydder. Passer til lam, småvilt og storfe.

SARDINIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CANNONAU DI SARDEGNA DOC SERENATA 2021	10791601	5332218	714600	75	14,5	232,93



Dyp rubinrød. Duft av markjordbær, salvie, fioler og pepper. Frisk smak av røde bær med mineralske toner. Velbalansert syre, godt integrerte tanniner og lang, saftig ettersmak. En anvendelig vin, passer til lyst og rødt kjøtt, fisk, tapas, ost, middelhavs-mat, grønnsaker, risotto og grillmat.

SICILIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DONNAFUGATA DEA VUCANO ETNA ROSSO 2020	12751401	5773262		75	13	261,81



Lys rubinrød farge. Delikat og noe parfymert duft av roser, bringebær og markjordbær. Aromatisk med svalt preg av røde bær og urter. Balansert med myke tanniner. Passer godt til lyst kjøtt, hvit fisk og uten følge av mat. Pizza og pasta.

SICILIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DONNAFUGATA BELL'ASSAI FRAPPATO 2021	10462101	5408976	155668	75	12,5	236,90



Dyp rød. Donnafugatas røde toppvin laget i hovedsak på Nero d'Avola. Duft av modne moreller og bjørnebær, tobakk, mandler og vanilje Konsentrert smak av modne bær og frukt med hint av eukalyptus, vanilje og tobakk. Flott struktur og lang ettersmak. Til kraftige kjøttretter, vilt og grillmat. 12 års lagringspotensiale.

SICILIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DONNAFUGATA MILLE E UNA NOTTE 2019	4551801	2407286		75	13,5	648,19



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Tradisjonell vinifikasjon med 15 dager på temperaturkontrollerte ståltanker. 6 måneders modning på flaske. Middels rubinrød farge. Floral duft med aroma av plommer, røde bær og krydder. Tørr, god balanse av tanniner, middels lengde og myk avslutning. Passer godt til lyst kjøtt, pasta med kjøttsaus, ovnsbakt og grillet kjøtt.

TOSCANA, MONTALCINO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CASISANO ROSSO DI MONTALCINO 2021	5400801	4641692	150060	75	13,5	224,87



Dyp rubinrød farge. Ren duft med intense aromaer av frukt og krydder. Flott struktur, elegant og balansert. Kraftig vin med myke tanniner og en kompleks frukt- og kryd-dersmak. Tradisjonell vinifikasjon med 25 dager på temperaturkontrollerte ståltanker. 3 års lagring på Slavonske eikefat og deretter 4 måneder på flasker. Serveres til ovnsbakt og grillet kjøtt.

TOSCANA, MONTALCINO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CASISANO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017	5400901	4641734	150061	75	14	422,36



Dyp rød farge. Fin kompleks duft med en god blanding av mørk frukt og søte krydderier fra lang fatlagring. Strukturert og fyldig smak, med modne faste tanniner. Eksemplarisk strukturert, balansert og elegant. Ettersmaken er frisk og harmonisk. Serveres til ovnsbakt og grillet kjøtt.

TOSCANA, MONTALCINO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CASISANO COLOMBAIOLO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015	13490401	5895230		75	14	712,66



Rubinrød. En klassisk Chianti fra Villa Poggios vinmarker i Casavecchia. Fruktig vin med aroma av røde bær og fioler samt hint av lær og lakris. Velbalansert, kompleks og elegant vin med snille tanniner. Nydelig drikkevin som passer godt til rødt kjøtt, oster, småvilt og sopprisotto.

TOSCANA, CHIANTI	ARTIKKEL-NR.	EPD-NR.	VECTURA-NR.	CL	ALK %	*HORECAPRIS
VILLA POGGIO SALVI CHIANTI CASPAGNOLO 2020	1730501	4324158		75	13,5	180,42



Dyp rubinrød farge. Aromaer av modne kirsebær, sjokolade, lær og kaffe. Faste, modne tanniner med en lang og markant avslutning. Vinen er lagret på store, brukte euro-peiske eikefat og druene håndplukkes. Serveres til ovnsbakt og grillet kjøtt.

TOSCANA, MONTALCINO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VILLA POGGIO SALVI BRUNELLO DI MONTALCINO 2018	287401	1234566		75	13,5	414,28



Rubinrød. En fyldig vin med aromaer av mørke bær. Silkemyke tanniner med intens smak av modne mørke bær og hint av lakris. Vinen lagres 10 måneder på store eu-ropeiske eikefat. Druene håndplukkes fra vinmarker i Monteriggioni 200 meter over havet. Vinen kan lagres opptil 15 år. Serveres til storfe, lam og ost.

TOSCANA IGT	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VILLA POGGIO SALVI TOSCO 2021	287601	2801371	144112	75	13,5	172,31

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Dyp rubinrød farge. Smak av plomme, modne røde bær, kanel, markjordbær og sødmefulle kirsebær. God konsentrasjon og fylde, med lang ettersmak. Dekanter gjerne vinen før servering. Passer godt til grillet lam, lammekoteletter og okse-entrecôte.

TOSCANA, CHIANTI CLASSICO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
RODANO CHIANTI CLASSICO 2019	4338101	2440477	129570	75	14,5	240,97



100% sangiovese. Intens rød-lilla farge. Tydelig aroma av rød frukt og røde bær med hint av fiol. Behagelig rund smak med myke tanniner. God og fast lengde. Passer til grillet kjøtt, pizza og pasta bolognese.

TOSCANA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CASTELLO DI MELETO BORGAIO ROSSO IGT 2020	14108201	5987318		75	12,5	180,43



Dyp rød farge. Tydelig kirsebærfrukt som er typisk for sangiovese, med hint av blomster og vanilje. Fløyelsmyke tanniner. God struktur med flott balanse og lang ettersmak. 12 måneder modning på slavonsk eikefat på 54 hl. Fra 2021 årgangen er Castello di Meleto den største økologiske vinprodusenten i Chianti Classico. Castello er en urklassisk produsent fra vakre Toscana og regnes som en av de aller beste Chianti Classico produsentene. Passer godt til grillet lam, lammekoteletter og okse-entrecôte.

TOSCANA, CHIANTI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CASTELLO DI MELETO CHIANTI CLASSICO 2020	1872901	6207906		75	13,5	228,82



Dyp rubinrød. Kraftig og rik med krydderaroma, balsamiske hint og rød fruktaroma. Flotte, elegante tanniner, delikat og lang behagelig ettersmak. Passer godt til grillet lam, lammekoteletter og okse-entrecôte.

TOSCANA, CHIANTI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CASTELLO DI MELETO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2016 "TREBIO"	12142501			75	13,5	452,67



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Lys blållilla farge. Fruktig aroma av kirsebær, jordbær, rips og et fint krydderhint. Tørr, bløt smak, med noe krydder. En frisk balansert vin som passer fint til alle typer pasta-retter og til grillet og bakte kjøttretter.

VENETO, BARDOLINO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI VILLA FONTANA BARDOLINO DOC 2022	8003109	5269329	152194	75	12	152,13
TOMMSI BARDOLNO DOC - BAG-IN-BOKS	12158606	5652383		300	12	454,26



Frisk duft av kirsebær. Smak av kirsebær og hint av urter. Passer til italiensk mat, som pasta og pizza, grønnsaker (vegetar retter), lyst kjøtt og ost. Serveres lett kjølig 14°C.

VENETO, VALPOLICELLA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI VALPOLICELLA DOC 2022	3053301	547174	105108	75	12	170,78
TOMMASI VALPOLICELLA BAG-IN-BOKS	7675706	4899084		300	12	517,59



Den historiske vinmarken Rafaël er opphavet til denne anerkjente Valpolicella Classico Superiore-vinen. Druene plukkes og selekteres utelukkende for hånd etterfulgt av 18 måneders lagring på Slavonske eikefat. Middels dyp rød. Duft av kirsebær, varme krydderier, og hint av lær og urter. Konsen-trert og velbalansert og med god lengde. Passer til lyst kjøtt, lam, svin, og til pasta og pizzaer.

VENETO, VALPOLICELLA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI RAFAEL VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2021	621801	393082	123494	75	12,5	196,59



Dyp rød. Flott krydret aroma av sort pepper, tobakk, lakris, fat og sjokolade. Smaken er fyldig, saftig og noe utviklet. Innslag av kirsebær, moden og tørket frukt, urter, vanilje, fat og krydder. Rik på smak med god balanse. Tommasi Ripasso produsert etter ripasso metoden, annengangsgjæring på drueskall etter Amarone produksjonen. Vinen lagres 18 måneder på Slavonske eikefat. Passer til retter av lyst kjøtt, lam og svin.

VENETO, VALPOLICELLA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2020	4176601	4526653	122998	75	13,5	228,82
TOMMASI VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2019	4176605	2153567	125366	150	13,5	464,81



Dyp rubinrød farge. Duft av sort pepper, med hint av trøffel og rosiner. Frisk rødbærs-fruktig, røde moreller med flott syre. God konsentrasjon. Bringebær i finish. Il Sestante Ripasso er et resultat av annengangs gjæring av Valpolicella DOC. Vinen lagres på 65hl store Slavonske eikefat (fra Kroatia) i 15 måneder. En behagelig ripasso som passer småvilt, lam og storfe. Gjerne til ferske og modne oster.

VENETO, VALPOLICELLA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
IL SESTANTE RIPASSO VALPOLICELLA 2019	5949401	2175958	126146	75	13,5	224,87



Duft av kirsebær, fiken og rosiner. Elegant, kraftig, varm og moden på nesen. Oppleves fyldig og elegant med hint av tørkede druer og en tiltalende bittersøt under-tone. Fast, tørr avslutning. Passer til retter av reinsdyrfilet, entrecôte eller rådyrstek.

VENETO, VALPOLICELLA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
IL SESTANTE AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 2018	3467201	280941	122997	75	15	382,00



Dyp rubinrød. Frisk, elegant og leskende vin, med tyngden på modne røde bær, tørket fiken og timian. Flott syre, fruktdreven, kraftige og med modne tanniner. Vinrankene vokser i de beste vinmarkene i Valpolicella Classico. Druene ligger ca. 100 dager til tørking i kasser før pressing. Vinen modnes 3 år på 35 Hl slavonske eikfat (fra Kroatia i 35 Hl fat). Passer til kraftige kjøttretter som grillmat, lam og and.

VENETO, VALPOLICELLA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018	629901	393041	105106	75	15	390,07
TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018 MAGNUM	629905	1152958	123495	150	15	811,49
TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018 METHUSALEM	9947007	2762458		500	15	3186,20



Strukturert og kompleks vin. Elegant, rik aroma av sorte bær, plommer, kirsebær og bjørnebær. Hint av rød frukt, balsamico og en krydret smak av mørk sjokolade. Svært fyldig og elegant vin. Alkoholen er flott integrert, myke tanniner, behagelig, lang og flott ettersmak. Amarone Riserva Ca' Florian er laget av utvalgte druer fra en av de eldste vinmarkene i Valpollicella. Modnes 4 år på fat. Passer til langsomt kokt mat som lam, storfe og storvilt.

VENETO, VALPOLICELLA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI RISERVA CA'FLORIAN AMARONE 2015	951701	4009734	157067	75	15,5	712,64



En unik Amarone laget fra de beste 1,8 hektarene av den berømte vinmarken La Groletta. Fermentert på 70 hl slavonske eikefat etterfulgt av malolaktisk gjæring og 5 års opphold på 15 til 30hl fat. Dyp rød med brunskjær. Elegant, kompleks duft av plommner, kaffe, mørk sjokolade, krydder og balsamico. Munnfølelsen er fyldig og intens, med en smak dominert av tørket frukt, kaffe og tobakk som ender ut i en lang avslutning.

VENETO, VALPOLICELLA	Artikkel-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DE BURIS VALPOLICELLA CLASSICO DOC AMARONE RISERVA 2009	10476701	75	16	2229,00



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Dyp rød farge. Fin frukt av mørke bær, fra solbær til blå plomme. Mild krydret stil, hint av urter og noe sjokolade. Flott vin! Vinen lagres og modnes i åtte måneder på eldre franske eikefat og siste modning skjer på ståltanker. Passer til storfe, lam, pizza og pasta.

DÁO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AUNE LOHMANN ALFROCHEIRO 2021	11246701	5440318		75	13	188,51



Rubinfarget. Duft av friske kjølige bærtoner, noe grønt, et krydderhint og mild lakris. Frisk fruktsmak, god konsentrasjon. Fast ettersmak, fin blanding av sødme, syrlighet og tanniner. Håndplukkede druer og fottråkket, gjæret i ståltanker. Modnet 8 måneder på gamle franske fat. Passer til storfe, lam, pizza og pasta.

DÁO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AUNE LOHMANN JAEN 2019	11246801	5902572		75	13	188,51



Dyp rød farge. Deilig, elegant duft av friske mørke bær, jordbær og søte plommer. Noe vanilje- og jordtoner og en behagelig syre. Velbalansert og høy kvalitet på Touriga Nacional. Vinen lagres og modnes i åtte måneder på eldre franske eikefat og siste modning skjer på ståltanker. Passer til storfe, lam, pizza og pasta.

ØVRIG	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AUNE LOHMANN TOURIGA NACIONAL 2017	7916101	5902580		75	13	188,51



Dyp rød farge. Medium fylde, god struktur, klassisk smak av røde og mørke bær, og hint av lær. Frisk, fruktig og naturlig! 25% av vinen lagres og modnes i åtte måneder på eldre franske eikefat og siste modning skjer på ståltanker. Passer til storfe, lam og storvilt.

ØVRIG	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AUNE LOHMANN TINTO 2017	7916001	5902564		75	13	156,05



ET GODT VINLIV OG EN NORSK VINMAKER I DAO PORTUGAL
"500 år gammel vingård med røtter til maurer- og romertiden. I den delen av Portugal der tiden har stått stille. Ekte og ærlige viner, dyrket og produsert så naturlig og bærekraftig som det går an. Ingen herbicider og insektgifter. Kun naturgjødsel, vegansk, dvs uten produkter fra dyr, egg fisk og lignende. Å være vinbonde er jobb 7 dager i uken hele året. Mye bevegelse og mye natur, luft og gode opplevelser." - Roar Aune

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Dyp rød farge. Duft av plomme, blåbær, bjørnebær og et fint jordsmonnspreg. Fyldig smak med fin syre, myke tanniner. Lang og elegant smak, som sitter godt. Tåler 8-10 års lagring. Passer til lam, storfe og storvilt.

DOURO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DUORUM DOURO COLHEITA 2019	14972501			75	13	236,87



Rubinrød farge. Duft av friske bringebær, blåbær og hint av urter. Fin fylde og struktur med ren og god ettersmak. Druene høstes for hånd. Pinha betyr kongle, og vinmarkene er omgitt av strandfuru- og eukalyptusskog. Næringsfattig jordsmonn, bestående av granitt og skifer. En saftig og ungdommelig vin som passer godt til grillet kjøtt, myke oster, kylling og annet lyst kjøtt, risotto og pasta.

DÁO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PINHA RIBEIRO SANTO 2020 - HUSETS VIN	12136801	5685722	158897	75	13	147,91



Mørk rød. Aroma av ville bringebær, moreller og noe røykpreg. Elegant munnfølelse, smak av modne røde bær og noe vanilje. Lang ettersmak. Lagres 7 mnd på i hovedsak franske eikefat, hvorav 35% nye fat og 65% brukte fat. Druene er de lokale druesortene callet, mantonegro og fogoneu. Passer til retter av langsom mat i gryter, både storvilt og småvilt.

MALLORCA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ÀNIMA NEGRA ÀN/2 2021	2903401	4408977	158819	75	13	332,91
ÀNIMA NEGRA ÀN/2 2020 - HALVLITERSFLASKE	10180502			50	13	206,60



Rubinrød. Intens, kompleks duft av moreller, fiole, krydder og lær. God konsentrasjon, elegant med lang ettersmak. Gamle vinstokker. Ingen vanning, ingen sprøyting, spontanfermentering. Jordsmonnet er mineralrikt og svært kalkholdig. Druene plukkes fra ulike parseller i området Son Negre. Modnes 18 mnd på fransk eik. Passer til retter av storvilt, lam og småvilt.

MALLORCA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ÀNIMA NEGRA ÀN 2019	2903501	4408985	158818	75	13,5	502,27



Mørk rubinfarge. Fruktig aroma av roser, røde bær og krydder. Myke tanniner med medium fylde. En saftig munnfølelse med vedvarende ettersmak. 3 måneders fatlagring. Passer til tapas og gjerne Bacalao. Lyst kjøtt, storfe og ost.

RIBERA DEL DUERO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARQUES DE VALPARAISO ROBLE 2021	668901	2910842	150032	75	14	196,53



Fruktig aroma av røde bær og krydder. God struktur, kompleks og elegant vin. En fin Ribera del Duero, som har fylde og finesse. God balanse med runde tanniner og fin syre. Lang vedvarende ettersmak. 12 måneders lagring på amerikansk og fransk eik. Fantastisk til storfe, lam og vilt.

RIBERA DEL DUERO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARQUES DE VALPARAISO CRIANZA 2019	668401	2910826	142587	75	14,5	212,66

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Dyp rødliilla farge. Ren duft med god intensitet. Rød moden fruktaroma. Elegant, frisk og levende duft med hint av brente krydder. Bløt og tydelig, flott struktur med elegante tanniner, godt intergrert etter 15 måneders modning på amerikansk og fransk eik, og 8 måneder flaskemodning. God vedvarende ettersmak. Lagres gjerne 8-10 år. Passer til retter av storfe, lam og ost.

SPANIA, RIOJA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARQUES DE VARGAS RESERVA 2015	3346901	5040563	150205	75	14	313,57



Klar, dyp rød farge. Kraftig vin. Konsentrert aroma av mørke bær og flott integrert med forskjellige kryddernyanser fra fatlagring. Fris og balansert, fyldig med flotte bløte tanniner og lang ettersmak. Passer nydelig til lam, storfe og vilt.

SPANIA, RIOJA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARQUES DE VARGAS GRAN RESERVA 2015	14673401	6113203		75	14	373,97



Middels rød. Aroma av friske røde bær, skogsbær og moreller. Saftig og leskende smak. Frisk ettersmak. Ufiltrert. Gamle vinstokker på snitt 50 år. Allsidig vin. Nytes alene, til hvit fisk, lyst kjøtt, tapas, pasta og pizza. Vinen lages av Spanias nest mest plantede røde vindrue, Bobal, som er en drue som klarer å holde syrenivået oppe og alkoholni-vået nede, tross varmt klima.

SPANIA, VALENCIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
EL RENEGADO BOBAL 2021	11144401	5408836	155641	75	13	147,90



Duft av rips, kirsebær, laurbær, fioler, pepperkorn. Balansert med frisk syre og lang ettersmak.Hele drueklaser spontanfermenteres. Fatlagres på nye (10 %) og brukte (90%) eikefat. Ufiltrert. Passer til lyst kjøtt, småvilt og grønnsaker.

TYSKLAND, DEUTSCHER WEIN	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SCHNAITMANN SIMONROTH LEMBERGER 2018	13043201	5815147	158738	75	13	301,44



Nyanserte dufter av fioler, tranebær, krekling, urter, jord og krydder. Saftig smak av god frukt, friske bærtoner og lett jordmonnspreget. Slanke tanniner. Økologisk sertifisert, naturvin, spontanfermentert og ufiltrert. Ikke tilsatt svovel. Naturlig lavt alkoholinhold. Nat'cool er et internasjonalt samarbeid hvor 10 vinmakere fra ulike områder i Europa, med Dirk Niepoort i spissen, har gått sammen og laget lettere viner på lokale druesorter i liters flasker. Visjonen er å gjøre naturvin og lettere viner mer tilgjengelig og folkelig! Passer til fisk, lyst kjøtt og vegetar.

TYSKLAND, LANDWEIN	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SCHNAITMANN ANDERS NAT'COOL 2021	13045601	5815170	158699	100	10,5	281,31



Aroma av røde bær, litt urter, skogbunn og toner av fat. Fruktig og rund, preg av jordbær og bringerbær, litt krydder, fat, mineraler og urter. Passer til retter av lyst kjøtt. Miljøsertifisert Fair'n Green.

TYSKLAND, MOSEL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
WÜRTZBERG PINOT NOIR 2020	15088001	6227607		75	13	265,21



Middels rød. Aromær av syrlige kirsebær, rips og hint av urter. Ukomplisert vin til hverdags. Modnes i store tradisjonelle Großes Eichenholzfass (3-5 tusen liter eikefat). Passer til fisk, lyst kjøtt og storfe.

TYSKLAND, PFALZ	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ESTELMANN SPÄTBURGUNDER TROCKEN 2022	15092701	6181556		100	12	200,83



Duft av typisk syrlig kirsebær og urter. Pinot Noir fra Felix Estelmann i Mussbach imponerer med en god fyldig smak, saftig bær- og kirsebærfrukt, herlig integrert krydder fra lagring på franske eikefat. Flott, bløt tanninstruktur. Passer til lyst kjøtt, storfe og lam.

TYSKLAND, PFALZ	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ESTELMANN SPÄTBURGUNDER HAARDTER HERZOG TROCKEN 2019	15372601	6181622		75	13	269,16



Mørk rubinrød farge. Ren og aromatisk duft av røde bær og urter. Frisk smak, blåbær og hint av lakris. Bløte tanniner og med en fin syrlig krydderfinish. Passer til lam, lyst kjøtt og fugl.

ØSTERRIKE, CARNUNTUM HÖFLEIN	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MICHAEL AUER BLAUFRÄNKISCH 2022	16321301	6318794		75	14	224,85



Ungdommelig mursteinsrød. Ren og aromatisk duft av kirsebærfrukt, mandarinskall og urter. Balansert, fast og konsentrert og fine tanniner. Frisk ettersmak med hint av nellik. Passer til retter av lam og fugl.

ØSTERRIKE, CARNUNTUM HÖFLEIN	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MICHAEL AUER PINOT NOIR 2022	16321101	6318869		75	14	224,85



Rubinrød med lilla kant. Ren og aromatisk duft av bjørnebær, hvit pepper, urter og solbær . Hint av delikat mokka og lakris. Ren, elegant og balansert vin. Fyldig bærsmak med en god sødme i finishen. Passer til retter av lam, storfe og storvilt.

ØSTERRIKE, CARNUNTUM HÖFLEIN	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MICHAEL AUER SYRAH 2022	16321201	6318786		75	14	224,85

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Duft av plommer, kirsebær, nellik og sort pepper. Fyldig og fast smak med flott frukt, krydder og god lengde. Vinen går godt til grillmat og grønnsaker, og tomatbaserte pastaretter. Passer til lyst kjøtt, lam og storfe.

SWARTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GREAT HEART RED BLEND 2021	15389201	6240550		75	14	196,53



Dyp rubinrød. Sval aroma med preg av mørke bær, tørket frukt, litt urter og røyk. Medium kraftig og fruktig vin med hint av fioler, krydder og med avrundede tanniner. En matvennlig vin som passer godt til kjøttretter av lam, lettere vilt og grillmat, og ost.

SWARTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MULLINEUX KLOOF STREET SWARTLAND ROUGE 2021	919801	4324034	158705	75	13,5	199,83



Dyp blårød. Aroma av skogsbær, sort pepper, urter, lyng og blomster. Smak av krydder, skogsbær og avrundede tanniner. Fast og lang ettersmak. Vinen lages av druer fra parseller med ulikt jordsmonn basert på skifer, granitt og rød leire. Kun naturgjær og druene håndplukkes. Vinen lagres 11 måneder på franske eikefat. Ufiltret. Passer til rødt kjøtt, storfe, lam og vilt; den perfekte vinen til reinsdyr.

SWARTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MULLINEUX SYRAH 2020	342101	2801389		75	13,5	357,85



Dyp blårød. Aroma av fioler og mørke bær, sort pepper, krydder og urter. Middels fyldig, silkemyke tanniner og godt balansert. Druer fra en enkeltparsell der vinstokkene har en gjennomsnittalder på 19 år. Druene dyrkes helt uten vanning. Det granitthol-dige jordsmonnet likner det vi finner Nord i Rhône, og bidrar til vinens særegenhet. Lagringspotensiale på opptil 10-15 år. Passer til lam, små- og storvilt.

SWARTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MULLINEUX GRANITE SYRAH 2019	6395301			75	14	889,38



Dyp rubinrød. Kompleks duft av bjørnebær, solbær med hint av vanilje, sjokolade og krydder. Smaken byr på noen av de samme aromaer med tillegg av plomme, jordlige toner og blekk som gir en ekstra dybde. Elegant og raffinert vin med silkeaktige, mod-ne tanniner og integrert eik. Godt balansert og lang ettersmak. Passer til lam, storfe og ost.

WESTERN CAPE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ANTHONIJ RUPERT OPTIMA 2019	1794701	4323697		75	14	261,06



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Tradisjonell vinifikasjon i temperaturkontrollerte ståltanker. Dyp mørkerød. Duft av modne røde plommer og mørk sjokolade. Smak av mørk sjokolade, med tydelig preg av mørke bær, og tydelig preg av ferske druer. Integrert fatsmak, med myke tanniner. Perfekt vin til biff og lammekoteletter.

ARGENTINA, MENDOZA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BEEFSTEAK CLUB MALBEC 2022	5469101	5802962	150064	75	13,5	139,73



Dyp rubinrød farge. En fruktig aroma og smak av bjørnebær, plomme, blåbær med hint av pepper og eucalyptus. Tanninene er svært modne og fyldige, som bidrar til en flott struktur og lengde på vinen. Passer perfekt til en saftig biff fra grillen, hamburger og ovnsbakt kjøtt av lam, storfe og svin. Ypperlig til mørk sjokolade og vellagrede oster! Kan også nytes alene.

AUSTRALIA, SOUTH EASTERN	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
THE BLACK SHIRAZ 2021	1697201	4140653	150021	75	14,5	142,10
THE BLACK SHIRAZ BIB	7762506	4922027		300	14	468,95



Coonawarra, ofte omtalt som Australias svar på Bordeaux, er landets mest berømte område for dyrking av Cabernet Sauvignon. I dette relativt kjølige kystnære områ-det med det umiskjennelige terra rossa-jordsmonnet, stortrives druen og gir rike og strukturerte viner. Hyllet av verdens mest anerkjente vinskribenter som en av de beste i området. Passer utmerket til rødt kjøtt og vilt, gjerne med en kraftig stekeskorpe og smaksrikt tilbehør.

AUSTRALIA, COONAWARRA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BERTON VINEYARDS COONAWARRA RESERVE CABERNET SAUVIGNON 2018	7916701	5011176		75	14,5	232,90



Lys rubinrød i fargen. Lette lyse aromaer av sommerbær som minner om jordbær, bringebær og tranebær og disse smakene kombineres med varme krydder av kanel og muskatnøtt. Det er smakshint av blåbær, skog, røyk og tjære. En behagelig struktur av frisk frukt sammen med flott syre og bløte tanniner. Passer til lyst kjøtt, storfe og ost.

NEW ZEALAND, WAIPARA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
WAIPARA WEST TWO TERRACE PINOT NOIR 2018	10281201	5213046	150159	75	13,5	289,39



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Vinen har klassiske aromaer og et smaksbilde dominert av bringebær og kirsebær. 12 måneders lagring på eldre eikefat tilfører vinen en behagelig og velbalansert struktur. Ypperlig vin til rike pastaretter, lyst kjøtt og krydret mat.

CALIFORNIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
STONEWOOD PINOT NOIR	5468701	4649901	150184	75	13,5	164,16



Duft av syltet blåbær, sort pepper, lakris, kirsebær og plomme. Mye smak av både røde og blå bær. Balansert vin god syre og bløte tanniner. Fruktig ettersmak av kirsebær. Zinfandel heller mot sødmefull frukt og er en god partner til krydret mat. Denne passer ekstra godt til de fleste grill- og curryretter. Krydret tynnribbe på grillen, koteletter og til fyldige pastaretter, burger og pizza.

CALIFORNIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
STONEWOOD ZINFANDEL	11582001	5542998	155369	75	13	164,20



Mørk rubinrød farge. Fokusert duft og lett krydret, med preg av solbær, plomme, kirsebær og fiken. Frisk smak, konsentrert og vedvarende ettersmak. Passer til lam, storfe og storfilt.

CALIFORNIA, SONOMA COUNTY	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ANGELS & COWBOYS RED 2020	15334801	6227623		75	14,5	317,50



Aroma av blåbær, varme krydder og med delikate nyanser av brent fat. Flott fylde og struktur som gir deg assosiasjoner til øst-siden i Bordeaux. Smaken er svært konsentrert, med velbalanserte tanniner, og bringer frem toner av kirsebær, mørk sjokolade og krydder. En lang avslutning gjør dette til en ypperlig følgesvenn til rødt kjøtt, and og pasta med kraftige sauser.

CALIFORNIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CANNONBALL MERLOT 2019	8183601	5040928	150054	75	13,5	241,00



Aromaer av mørke skogsbær, plomme, krydder og hint av sjokolade. Vinen har stor fylde og konsentrasjon, med perfekt vektet syrestruktur som binder det hele flott sammen. Nydelig til storfe, lam, burgere, spareribs og kraftige pizza- og pastaretter. Prøv også til sjokoladebasserte desserter!

CALIFORNIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CANNONBALL CABERNET SAUVIGNON 2019	8183701	5040548	150025	75	13,5	244,95



*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Dyp rød. Duft av bjørnebær, bringebær og modne jordbær. Hint av anis og krydder som nellik og kanel. Middels fyldig vin med elegant struktur, balansert syre og modne tanniner. Medium lang utgang, dominert av rød frukt, sødmefull vanilje og sort pepper. Passer til retter av lam, lyst kjøtt og ost.

HELLAS, NEMEA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SKOURAS SAINT GEORGE AGHIORGHITIKO NEMEA 2020	14412901	6070056	158696	75	14	195,67



Nyhet mars

AOC Corse Calvi, 50% niellucciu, 50% sciaccarellu. Kjølig maserasjon i 72 timer, skånsomt uttrekk og videre 2 måneder skallkontakt. Deretter 12 måneder modning på 500L ettårig eikefat. Duft av solbær, lakris og tobakk. Hint av krydder og tørkede urter og skogsbunn. Fyldig smak med tydelige, samtidig bløte tanniner.

KORSIKA, CORSE CALVI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
RIBBE ROSSE ROUGE				75	13,5	



Kaldmasserasjon i tre dager før spontanfermentering. Lagring 18 måneder på 225L franske eikefat, hvorav 20 % er nye. Klar duft av røde bær, litt urter og krydder. Hint av utviklet duft av skogbunn og lær. Saftig, myk og presis med preg av modne jordbær, rips og tørkede urter. Fast og lang ettersmak. Passer til retter av lyst kjøtt, kylling og lam.

SLOVENIA, VIPAVA VALLEY	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VIPAVA LANTHERI PINOT NOIRE 2021 (MODRI PINOT)	13043101	5804141	158696	75	12,5	188,59



Mørk lilla farge. Fyldig velduftende av bjørnebær, fjellurter, blomster og sort pepper. Kraftig og fyldig smak, kompakt, krydret og fruktig, og saftig tekstur. Modne tanniner og mørke bærtoner. Ettersmaken har en fin modenhet. Passer til lyst kjøtt, storfe og storfilt.

GEORGIA, KAKHETI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BEDOBA SAPERAVI	16333501	6321830		75	13	200,67



Mørk rød farge. Fokusert, fast og saftig med preg av fullmodne mørke bær og urter, mild barnål, kamfer, solbær, bjørnebær og tørket frukt. Passer til lam, storfe og storfilt.

GEORGIA, KAKHETI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
RUSTAVELI SAPERAVI QVEVRI 2021	13367601	5875018		75	13,5	220,82

*Veil. Horeca-priser er fra mai 2024 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Legendarisk dessertvin laget på tørkede chenin blanc druer fra Swartland. Duft av tørket aprikos og marmelade. Rik og intens smak av honning, sitrus, mango og ananas. Frisk og velbalansert med lang ettersmak. Druene tørkes i ca 3 uker etter inn-høsting, hele klaser presses før gjæring. Vinen gjærer naturlig i franske fat i opptil et år. Ufiltrert. Passer til et bredt spekter av desserter, gjerne til frukt og sorbet

SØR-AFRIKA, SWARTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MULLINEUX STRAW WINE 2021	1078002			37,5	8,5	341,02



Dyp gyllen. Rik duft av kandisert tropisk frukt, tørkede aprikoser, fersken, blomster, plommer og karamell. Elegant og kompleks med intens smak av tørket og kandisert frukt, sultaner, krydder og tropisk frukt. En vin som gjør seg godt til søte nøttebaserte desserter.

ITALIA, SICILIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DONNAFUGATA BEN RYÉ 2021	1349602	2078103		37,5	14,5	349,72



Ravgul farge. Duft og smak av tørket frukt, honning og aprikos. Hint av vanilje og krydderier. Fløyel med flott struktur og rundhet. Lang ettersmak med herlig friskhet.

ITALIA, TOSCANA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MELETO VIN SANTO 2011	12142302			37,5	14,5	309,40



100 % garganega. Druene ligger til tørking i små kasser fra de plukkes på høsten til følgende januar. Etter tradisjonell vinifikasjon lagres vinen 6 måneder på ståltanker og deretter 6 måneder på fransk eik. Dette er en varm, søt og intens vin med hint av honning og mandel.

ITALIA, VENETO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI MONTE CROCE PASSITO BIANCO IGT 2018	8198802	5041884		37,5	13	224,82



Dyp rubinrød farge. Lukten er varm, søt og intens, med hint av svisker. Fiorato har en behagelig søtlig fruktkarakter, den er rund og fløyelsaktig, med smak av sviske og kirsebær. Denne vinen passer godt til modne oster er utmerket til dessert av kaker og sjokoladefondant.

ITALIA, VENETO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI FIORATO RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2018	3302602	781674	123493	37,5	13	224,82



Lys gul. Intens aroma av fersken, sitron, roseblader, litchi og ingefær. Perlende. Fin syre som er godt balansert mot fylde og intensitet. Lang ferskenpreget ettersmak. Ufiltrert og lagres uten sulfitt. Passer til friske desserter, gjerne fruktdessert, sorbet, iskre, fruktkake eller terte. Nydelig til sabayonne med frukt.

ITALIA, PIEMONTE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VIETTI MOSCATO D ´ASTI CASCINETTA 2022	3988401	4621926		75	5	196,83



Tradisjonell metode. 24 måneder på bunnfall. Delikate aromaer og smak som minner om druen muscat og akasia-blomst, aprikos og pære. Passer til ost og dessert.

ITALIA, PIEMONTE, ASTI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GANCIA CUVEE 24 MESI ASTI 2012	15235301	6220800		75	7	422,58



Dyp rubinrød. Intens og elegant duft av mørk moden frukt. Fint jordsmonnspreget og hint av rosin og fat. Kraftig elegant smak. Myk, fyldig og konsentrert. God syre og flotte tanniner. Lang flott og fast ettersmak. Passer best til sjokolade!

PORTUGAL, DOURO E PORTO, DOURO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DUORUM PORT LBV 2018	14972801	6150510		75	20	313,38



Tett rødfiolett. Konsentrert duft, preg av modne mørke bær, tørket frukt og krydder, hint av fat. Ung og utviklet. Svalt preg av mørke bær, tørket frukt, lakris og krydder. Fast, lang.

PORTUGAL, DOURO E PORTO, DOURO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DOURUM PORT VINTAGE PORT 2017	979201	6150528		75	20	986,76



Lys rød farge. Elegant og fyldig aroma av sitrus, blomster og krydder. Rik smak, fløyelsmyk, harmonisk med lette tanniner. Smak av rød frukt, bitter appelsin med en tydelig og behagelig søt ettersmak. Civico 10 er gateadressen til Sibonas første produksjonslokaler i byen Piobesi d'Alba, det var her Sibona utviklet den originale vermouthen basert på nebbiolo fra Langhe D.O.C. med 22 ulike urter og krydder som masereres i vinen.

ITALIA, ITALIA, PIEMONTE, LANGHE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SIBONA CIVICO 10, VERMOUTH DI TORINO ROSSO SUPERIORE	14676401	6113336		75	18	365,78



Ved bestilling, ta kontakt: post@toastgroup.no eller direkte med din salgskontakt.
40 dager maserasjon i små beholdere med 26 ulike aromatiske urter, hvitvin og brennevin. Deretter tilføres en andel chardonnay- og moscatovin, noe sukker og mer alkohol. Deretter minimum 4 måneder modning på mindre ståltanker. Mot slutten av prosessen tilsettes brunt sukker som er med på å heve farge, aroma og smak.

ITALIA, PIEMONTE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PIO CESARE VERMOUTH				75		



Lys gul farge. Krydderpreget aroma med innslag av kanel, sitrus og malurt.Middels fylde og sødmefull.

ITALIA, PIEMONTE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BARBERO BIANCO VERMOUTH	1003001	5598685	105269	100	14,7	200,44



Harveys Bristol Cream; en klassiker! Serveres kjølig. Rund og lett sødmefull smak, lett hint av nøtter og rosiner. En sherry som passer både før og etter middag.

SPANIA, JEREZ	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
HARVEYS BRISTOL CREAM	36201	4627790		75	17,5	236,76
HARVEYS BRISTOL CREAM	36202			35	17,5	141,54