



Vin 2025
www.toastgroup.no



On
everyone's
lips

TOAST-TEAM-HORECA

**Stian Walle**

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

**Celine Engelstad**

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

**Adrian Antonio Astroza**

Account Manager & WSET 2 Spirits
adrian@toastgroup.no
477 15 026
Område: Oslo, Viken Øst,
Rogaland, Innlandet, Nordland,
Troms- og Finnmark.

**Christina Mari Helle**

Account Manager & Sommelier
christina@toastgroup.no
941 99 868
Områder: Fine Dining Oslo, Bergen,
Trondheim og Stavanger

**Geir Hagbarth Andresen**

Account Manager & WSET 2 Spirits
geir@toastgroup.no
97 00 75 03
Områder: Oslo, Viken Vest,
Vestfold, Telemark og Vestland.



CRAFTED BRANDS



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



GROSSISTER

CHAMPAGNE	s. 4 - 6
CRÉMANT	s. 7
ENGELSK MUSSERENDE	s. 8 - 9
GRESK MUSSERENDE	s. 9
PROSECCO	s. 10
CAVA	s. 10
SIDER	s. 11
HVITVIN	s. 12 - 23
ORANSJEVIN	s. 24
ROSÉVIN	s. 25
RØDVIN	s. 26 - 41
DESSERTVIN	s. 42
PORTVIN	s. 43
VERMUT	s. 43
SHERRY	s. 43

ASKO WWW.ASKO.NO

CUVECO WWW.CUVECO.NO

DLVRY WWW.DLVRY.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 logistikkpartner 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 grupper.

Det er nå, i 2025, det begynner igjen, og våre produkter er på alles lepper!



Vegar Hafstad
Sales Manager
vegar@toastgroup.no



On everyone's lips 

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	357,90
A.D. COUTELAS ORIGIN' BRUT	17202502	6512305		37,5	12	212,66
A. D. COUTELAS ORIGIN' BRUT MAGNUM	5972305	6235006	166394	150	12	666,49



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	390,15



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 Chardonnay. 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 BRUT 2016 / 2018	3988701	5843156	173255	75	12	438,54



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 epler, 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	446,61



2018-årgang med 100% Pinot Noir (druene er fra en og samme vinmark). En fyldig pinot-champagne med smak av epler, kjeks og brioche. Mineralske hint med lang, fast ettersmak. Ren og elegant, uten lagring på fat, med malo (melkesyrebakterier omdanner 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	470,80



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	438,54



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	519,19



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	680,48
A. D. COUTELAS CUVÉE 1809 EXTRA BRUT MAGNUM	3570005			1,5	12	1662,94



En spennende champagne fra Marne Valley. 100% Chardonnay. Kompleks duft med toner av eple, sitrus, gjærbakst, tørket frukt og nøtt. Smaken er fast og konsentrert med hint av nøtt, eple og tørket frukt. Flott syre og en lang ettersmak. Rebel 6.0 modnes hele 8 år på bunnfall, noe som gir den en ekstra dybde og kompleksitet. Dette er en ekstra tørr champagne med et sukkerinnhold på mindre enn 3 g/l. Serveres ved 8-10°C og passer godt som aperitiff eller til fisk og skalldyr.

CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
A.D. COUTELAS CUVÉE REBEL 6.0 BLANC DE BLANCS	17266501	6522395		75	12	986,94

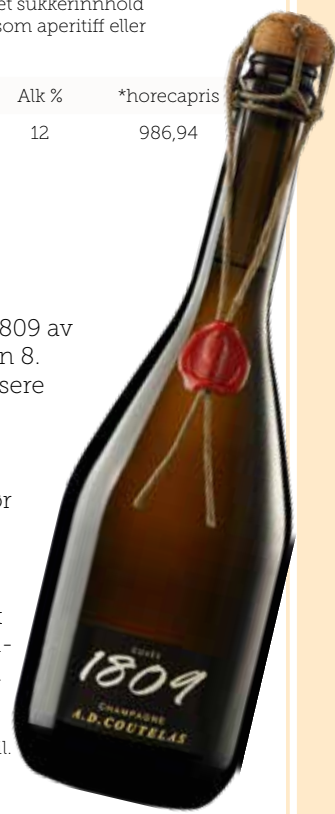
20-årsjubileum med Cuvée 1809

Champagne A.D. Coutelas har en rik historie som strekker seg over mer enn 200 år. Huset ble grunnlagt i 1809 av Louis Victor Coutelas i Villers-sous-Châtillon, dypt i Marne-dalen. Damien Coutelas, som representerer den 8. generasjonen, ønsket å hedre sin forfader Louis Victor med en unik Cuvée. I 2005 begynte Damien å vinifisere de omtrent 50 eiendomsparcellene separat for å få frem det beste i hver enkelt og skape Cuvée 1809.

Druene til denne Cuvéen kommer fra vinstokker som er over 60 år gamle, med pinot noir fra Montagne de Reims og chardonnay fra parseller i Côte des Blancs. Cuvée 1809 fermenteres og lagres på gamle eikefat, før den gjennomgår en andre gjæring og horisontal lagring og modning på flaske i 8 år.

All energi er fokusert på jordarbeidet, med svært godt balanserte druer. Damien driver et økologisk landbruk, og i 2020 oppnådde han den høyeste sertifiseringen, noe som betyr at familien bryr seg om biologisk mangfold på eiendommen og bruker ingen tilsetningsstoffer. De velger å plante med mikroklover (dvergvariant av hvitkløver) og norsk tang som bidrar til å forbedre jordens helse og fremme bærekraftig vindyrking.

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





ØKOLOGISK

Begrenset antall flasker. 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

JULIE DUFOUR CLÉOBULINE

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
16318301	6333256		75	12	503,06



ØKOLOGISK

Begrenset antall flasker. Ta kontakt.

Lys grøngul 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

BULLES DE COMPTOIR PAR CHARLES DUFOUR #12 TERRINE ET JARDIN

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
1266001	4323994		75	12	474,89



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

MARCEL PIERRE CHAMPAGNE BRUT

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
125301	2996726	150059	75	12,0	293,38
11910602	5652375	170119	37,5	12,0	172,34

MARCEL PIERRE CHAMPAGNE BRUT



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

ALBERT LEBRUN BLANC DE NOIRS 2014

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
11918801	5389036	153755	75	12,0	378,11



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

ANDRÉ HEUCQ HÉRITAGE BLANC DE MEUNIER

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
16318201	6318638		75	12,0	438,52



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 mineralisk ettersmak. Særdeles elegant, frisk og konsentrert crémant. Passer til aperitiff, skaldyr, sjømat og tapas.

ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT D'ALSACE	5540901	1393412	117487	75	12,5	196,58
GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT D'ALSACE MAGNUM	12715605	5378294	158683	150	12,5	432,59
GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT D'ALSACE METHUSALEM 2020	8009983	6079180		600	12,5	3295,00



Laget av 100% pinot noir-druer 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	220,78



Drueblandingen er 74% pinot blanc, 21% chardonnay og 5% riesling. Tradisjonell metode og uten dosage. 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	16820401	6450035		75	12,5	236,90



Lys gyllen farge. Fine bobler. Duft av marmelade, honning, bivoks, sitrusskall, 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, skaldyr og lyst kjøtt.

JURA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CUVÉE DU SIÈCLE CRÉMANT DU JURA 2022	11509901	5819735	158898	75	12,5	261,18



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, skaldyr og fisk.

CHARENTE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHARLEMAGNE BRUT	14731401	6113682		75	12,0	147,95



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	422,41
NYETIMBER CLASSIC CUVEE MAGNUM	7345105	5843164	158947	150	12	956,82
NYETIMBER CLASSIC CUVEE HALF BOTTLE	7345102			37,5	12	244,91



Lys gyllen farge, små delikate bobler. Floral duft med lime, bakverk og brioche. Frisk og balansert med god mineralisk 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 2016	17329005			150	12	1379,04



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 cuvéeen 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	4795480	153565	75	12	434,51



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

WEST SUSSEX & HAMPSHIRE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
NYETIMBER CUVEE CHÉRIE DEMI-SEC	15671701	6090104		75	12	478,86



Lys gyllen farge. Aroma av markjorbær, bringebær, epler, hint av mandler, bakverk, toast og konfekt. Velbalansert, frisk og elegant, lang ettersmak. En sjelden eksklusiv cuvée 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 og fruktig karakter. Chardonnay, også fra Tillington, gir vinen elegance og finesse. Begrenset antall flasker. Ta kontakt.

WEST SUSSEX	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
NYETIMBER TILLINGTON SINGLE VINEYARD 2014	17350101			75	12	1181,73

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



Chardonnay 25% og pinot noir 75%.
Den første Prestige Cuvée 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" 2013	11027401			75	12	1759,05



Den første Prestige Cuvée 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 fjærkre og skalldyr. Begrenset antall flasker. Ta kontakt.

WEST SUSSEX	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
NYETIMBER PRESTIGE CUVEE 1086 ROSÉ 2013	11584401			75	12	1780,32



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, syltige epler og sitrus. Fint hint av syltig 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, eplekall og sitrus. Hint av smørkake og viltvoksende urter. Vinen er tørr med høy syltig 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



Duft av frisk rød frukt som solbær, bringebær og granateple. Balansert smak av rips, jordbær, eple og kjeks. Svale urter og krydder. Fin syligheten og god struktur. En god kompleksitet som gjør den egnet for lagring. Passer godt til enkle, men smakfulle retter. Utmerket til fisk og skalldyr. Passer også godt til lette retter, som fylte grønnsaker.

LOMBARDIA, FRANCIACORTA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CASTELLO BONOMI ROSÉ 2019	16984001	6451074		75	12,5	337,79

ØKOLOGISK



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.

VENETO, PROSECCO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI FILODORA PROSECCO	9654601	2762474	133681	75	11,0	172,44



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.

VENTO, PROSECCO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GANCIA PROSECCO	8011475	1780295	116930	75	12	182,58



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.

VENETO, PROSECCO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GANCIA PROSECCO ROSÉ	12716701	5777412	158979	75	11	180,5



Xarel-lo, macabeo, parellada. Tradisjonell vinifikasjon av basevinen på temperaturkontrollerte ståltanker. Annengangs gjæring 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. Oppleveres frisk, fruktig og appetittvekkende. Delikat balanse og struktur med en frisk fruktig stil. Passer til aperitiff, lett fingermat, chili-stekte garnbas eller gazpacho.

SPANIA, PENEDEÈS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
HOLA CAVA ORGANIC BRUT	13118501	5815212	158697	75	12	135,77



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.

SPANIA, PENEDEÈS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
HOLA CAVA ORGANIC BRUT PINK	13118601	5815584	159449	75	12	135,77

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



HARDANGER
STORE NAA 57.2 ISROSE

NYHET

Dessertvin, rosé issider med utvalgte epler, solbær og rips.
Laget på 40% aromaeple, 20% gravenstein, 20% discovery og 20 % bramley-epler. Det er bramley-eplene (matepler) som tilfører mye eplesyre og som gir den fantastisk friskheten mot sødmen i Store Naa's rosé-issider.
Isrosé er en fyldig og overveldene opplevelse. En syrefest med delikat sødme!
Stinn av fylde som varmer både kinn og hjerte!

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
18746702	6643936		37,5	8,5	293,36



HARDANGER
SIDER STORE NAA 57.2
SIDER STORE NAA 57.2
SIDER STORE NAA 57.2 - 20 LITER

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.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
11918701	5598339	155760	75	7,5	168,52
12715202	5753439	156573	37,5	7,5	106,04
8010042	6072722		2000	8	3140,95



HARDANGER
57.2 BRUDEFERD
57.2 BRUDEFERD - 20 LITER

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 sødmen gjør at sideren passer godt til mørk sjokolade-desserter og som aperitiff.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
12715001	5777248		75	7	180,63
8012155			2000	7	3060,94



HARDANGER
57.2 KÅRKALL

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.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
12715101	5777255		75	7	180,63





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.

ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
L'AMI DES CRUSTACÉS PINOT BLANC CLASSIQUE 2023	8280801	5049424	150085	75	13	176,47



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.

ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ RIESLING RÉSERVE 2023	16835102	6450027		37,5	13	91,21
GUSTAVE LORENTZ RIESLING RÉSERVE 2023	5823701	1881150	122991	75	13	164,21
GUSTAVE LORENTZ RIESLING RÉSERVE 2022	15584005	6260285		150	13	359,98



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.

ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ RIESLING BURG 2022	9180701	2413813	128934	75	13,5	285,26



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 2020	9180801	2413821	128933	75	13,5	390,08



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 2019	14128701	6003214		75	13,5	398,15

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



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 skaldyr og fisk.

BURGUND, CHABLIS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHABLIS DOMAINE LE VERGER 2022	1481201	4037032	136404	75	13	257,13



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	345,82



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	341,73



Duft av søte epler, bakt sitron og hint av smør, honning og fatkrydder. Fersk og noe fyldig frukt på smak med en syrefrisk og fatpreget ettersmak. Passer utmerket til sjømat, fet fisk som laks og tunfisk, samt myke oster og lette pastaretter.

BURGUND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ALBERT PONNELLE LE CHEVRE NOIR CHARDONNAY 2022	17451201	6643035		75	13	261,1



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 skaldyr.

CÔTES DE GASCOGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LE PETIT GASCOÛN 2023	7748901	4917324	150194	75	13	147,99

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



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.

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



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

FRANKRIKE, LOIRE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PATRICE MOREUX CORTY INTRO SANCERRE 2022/2023	14188301	6004634	170118	75	13	232,91



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.

FRANKRIKE, LOIRE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PATRICE MOREUX CORTY INTRO POUILLY-FUMÉ 2023	14188001	6004642	170117	75	13	232,91

ITALIA



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.

ITALIA, BASILICATA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PATERNOSTER VULCANICO FALANGHINA 2023	14646901	6113161		75	13	198,66



Strågul farge. Duft av tropisk frukt, sitrus, krydret røyk, ristede nøtter og rosmarin. Smakshint av syrlig frukt som mandarin og sitrusfrukt, og sammen med krydret røyk, ristede nøtter og rosmarin. Velsmakende hint av salte toner. Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt.

ITALIA, FRIULI-VENEZIA GIULIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
RUSSIZ SUPERIORE COLLIO RIBOLLA GIALLA 2023	19011501	6688972		75	13,5	261,07

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

NYHET



100% Pinot Grigio. Gyllen gul. Tydelig duft av uttalte hint av akasieblomst og eple. Elegant, fruktig, fyldig og strukturert vin med en lang finish. God friskhet som smaker av moden nektarin og ananas. Collio DOC-området er kjent for sitt mineralrike jordsmonn som gir vinen en tydelig mineralsk karakter. Best servert ved 10-12°C og passer godt til sjømat, lyst kjøtt og lette pastaretter.

FRIULI-VENEZIA GIULIA

MARCO FELLUGA MONGIR'S COLLIO PINOT GRIGIO 2023

Artikkel-nr.

19011301

EPD-nr.

6688964

Vectura-nr.

CL

75

Alk %

*horecapris

204,63

NYHET



Friuli Bianco er en blanding av 40% friulano, 37% pinot bianco og 23% pinot grigio. Strågul farge. Duft av steinfrukt, eple og pære. Rund og balansert fruktighet og hint av salt sjø i ettersmaken. Passer til aperitiff, skaldyr og fisk.

FRIULI-VENEZIA GIULIA

MARCO FELLUGA FRIULI BIANCO 2023

Artikkel-nr.

19011201

EPD-nr.

6689053

Vectura-nr.

CL

75

Alk %

*horecapris

180,45



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 skaldyr, fisk og lyst kjøtt.

MARCHE, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC

ANDREA FELICI CLASSICO 2022

Artikkel-nr.

9428701

EPD-nr.

6290092

Vectura-nr.

CL

75

Alk %

13

*horecapris

231,28



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

MARCHE, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOCG

ANDREA FELICI VIGNA IL CANTICO DELLA FIGURA 2020

Artikkel-nr.

9428601

EPD-nr.

Vectura-nr.

CL

75

Alk %

13,5

*horecapris

444,11

NYHET

100% Pinot Grigio.

Gyllen gul. Tydelig duft av uttalte hint av akasieblomst og eple.

Elegant, fruktig, fyldig og strukturert vin med en lang finish. God friskhet som smaker av moden nektarin og ananas.

Collio DOC-området er kjent for sitt mineralrike jordsmonn som gir vinen en tydelig mineralsk karakter.

Best servert ved 10-12°C og passer godt til sjømat, lyst kjøtt og lette pastaretter.

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





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

PIEMONTE, LANGHE

PIO CESARE L'ALTRO CHARDONNAY 2023

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
14128801	4674040	150222	75	14	277,2



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 fedme fra fat. Lang og velbalansert ettersmak.

PIEMONTE, LANGHE

PIO CESARE PIODILEI CHARDONNAY 2020

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
6818101	4681953	150221	75	14	462,67



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, koldtbord, fisk, skaldyr og lyst kjøtt.

PIEMONTE, ROERO

VIETTI ROERO ARNEIS 2023

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
10110101	5408810	158825	75	13,5	261,07



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

VIETTI TIMORASSO DERTHONA 2022

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
11996801	5563721		75	14	

100% Arneis

Klar og lys strågul farge. Duft av sitrus, melon og hint av mandler. Middels fyldig, frisk syre og god struktur. 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, koldtbord, fisk, skaldyr og lyst kjøtt





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 mineralisk finish.. En flott vin som aperitiff kombinert med forretter eller fiskeretter. Lette pastaretter med lyst kjøtt og bløte eller ferske oster.

VENETO, LUGANA

TOMMASI LE FORNACI LUGANA DOC 2023

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
9151701	5041918	128531	75	12,5	180,45



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 Gardasjøen. 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 måneder. Deretter blandes vinen for ytterligere 6 måneders lagring på flaske.

VENETO, LUGANA

TOMMASI LE FORNACI LUGANA RISERVA 2022

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
13490501	5945290		75	12,5	281,31



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

VENETO

TOMMASI CUSTOZA 2023

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
8003100	5269337	152193	75	12	154,47



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.

VENETO

TOMMASI LE VOLPARE SOAVE 2023

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
4239901	1138122	1124 39	75	12	168,4



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 frukt og elegant aromatisk utgang. Anbefales til aperitiff, skalldyr, fisk med smørbaserte sauser og til kraftige supper.

VENETO

TOMMASI PINOT GRIGIO LE ROSSE DOC 2023

TOMMASI PINOT GRIGIO 2023 BIB

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
5982701	5349972	126020	75	12	170,43
7407706	5514575	x	300		465,2



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 sursot saus eller til grillet tunfisk med mango salsa.

VENETO

TOMMASI ADORATO APPASSIONATO 2021

TOMMASI ADORATO APPASSIONATO 2021 BIB

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
9753001	2762441	710584	75	12,5	155
820006	2764397	700943	300	12,5	452,97



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	204,68



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 2022	16775301	6439160		75	12	317,63

PORTUGAL



En frisk og lett Vinho Verde-vin fra Minho med kun 10% alkohol. Lys gulgrønn farge og duft av lime, sitron og blomst. Tørr, frisk og sitrende smak med en lett perlende munnfølelse. Passer til aperitiff, skalldyr og grønne salater/grønnsaker.

MINHO, VINHO VERDE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LYMA VINHO VERDE 2023	17146301	6499396		75	10	119,67



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 2023	13875701	5991716		75	13	152,05



Lys gul. Duft av blomstereng, hint av mandler, kalk, svak petroleum og lime. Elegant, frisk og delikat tørr hvitvin. Fylldig 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.

PORTUGAL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AUNE LOHMANN BRANCO 2020	7927901	5902853		75		192,63

*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 aperitiff, skalldyr og fisk.

SPANIA, BASKERLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TXAKOLI KATXINA 2023	14063301	5991708		75	12,5	200,7



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 kamille. Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt.

SPANIA, RIAS BAIXAS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PAZO DE SAN MAURO ALBARIÑO 2023	8180801	5040555	150206	75	12,5	245,03

TYSKLAND



lys gulgrønn farge. Fruktig, ung og mineralsk aroma av grønt eple, sitrus og urter, innslag av skiferstein og blomst. Saftig smak, frisk og livlig med preg av sitrus, syltige epler og hint av hvit fersken. Mineralsk ettersmak. Passer til retter av skalldyr, fisk og svin.

TYSKLAND, MOSEL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
WINE OF MINE RIESLING 2023	15087901	6199012		75	12	172,35



Tørr riesling med typisk skifermineralitet, pære- og sitrusaromaer. Forfriskende flott mineralitet. Smakene balanseres fint med syren. En typisk tørr Saar Riesling. Spontan-fermentert 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 2023	13877001	5974910	171187	75	12	142,25



På duft er det hint av spontangjæring, urter, krydder og sitrusfrukter. Fyldig smak av steinfrukt og en fantastisk smaksbalanse av syre- og sødme. Passer til en del asiatiske forretter, ost og dessert.

TYSKLAND, MOSEL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
WÜRTZBERG RIESLING KABINETT 2023	19127901			75	11	190,32



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



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 2023	8003079	5269311	152477	75	11,5	184,53



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 2023	8002366	4899027	152478	75	11,5	184,49

ØSTERRIKE



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	170391	75	13,5	180,45



Elegant frisk duft med nyanser av grøn 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.

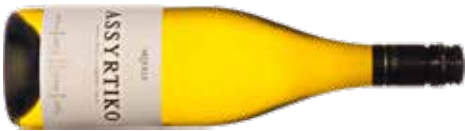
ØSTERRIKE, KREMSTAL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
JOSEF DOCKNER GRÜNER VELTLINER OBERFELD 2023	668701	2910883	142573	75	13	224,85



Kompleks duft, med en ren og flott karakter av rieslingdruen. 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 2021	668501	2910909	142567	75	13	261,14

*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 2023	13275701	6070031		75	13	188,51



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 2022	13275501	6232581		75	11,5	208,71

SLOVENIA



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	180,42

AUSTRALIA



Fin og kompleks vin med duft av hvit fersken, grapefrukt og fiken. Noe flint fra toasting av fat og bakt brioche. Fermentert på 500L franske eikefat med gjærstammer fra Burgund. Etter gjæring modnes vinen sur lie med månedlig battonage i 8 måneder og tappes med minimal filtrering.

AUSTRALIA, BAROSSA VALLEY	Artikkel	EPD	Vectura	CL	Alk %	*horecapris
BERTON RESERVE CHARDONNAY 2023	18757701	6613400		75	13	200,68



Strågul farge. Dufter av vanilje og smørkajs, sammen med frisk duft av kandisert appelsin og moden fersken. Hint av lime-marmelade og rørt fiken. Generøs og fyldig smak av lime, sitron og vanilje med fra tekstur og lang ettersmak.

AUSTRALIA, EDEN	Artikkel	EPD	Vectura	CL	Alk %	*horecapris
BERTON WHITE ROCK CHARDONNAY 2019	18757901	6613426		75	13,5	228,81



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



Lys gul farge. Aroma av smørmalt, 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	244,94

CHILE



Amelia Chardonnay er en kompleks og mineralsk hvitvin med duft av hvite blomster. Flott frukt og syre-balanse, fruktig smak av pære, samt et fint lag av flint og salt sjø. Passer perfekt til grillet sjømat (havabbør, tunfisk, hummerbisque, kamskjell) og sjømatpaella, grillet lyst kjøtt.

CHILE, VALLE DEL LIMÁRI	Artikkel	EPD	Vectura	CL	Alk %	*horecapris
AMELIA CHARDONNAY D.O. VALLE DEL LIMARI 2023	8014490	6647960		75	13,5	341,69

SØR-AFRIKA



Duft av sitronskall, nykuttete epler og melbatoast. Smaken er kompleks med en flott mineralsk karakter, frisk syre og en bred, brioche-lignende ettersmak. Vinen modnes i seks måneder på 500L franske eikefat.

Best servert ved 10-12°C og passer godt til lettere sjømat- eller kyllingretter, samt vegetariske pastaretter

SWARTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GREAT HEART CHARDONNAY				75		



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, mineralsk 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	200,65

*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 mineralske 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

KLOOF STREET OLD VINE CHENIN BLANC 2022

Artikkel-nr.

919701

EPD-nr.

4323986

Vectura-nr.

CL

75

Alk %

13,5

*horecapris

204,69



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

MULLINEUX OLD VINES WHITE 2023

Artikkel-nr.

334201

EPD-nr.

2801405

Vectura-nr.

CL

75

Alk %

14

*horecapris

333,69



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-jordsmonn.

SWARTLAND

MULLINEUX SCHIST CHENIN BLANC 2021

Artikkel-nr.

15762501

EPD-nr.

Vectura-nr.

CL

75

Alk %

13,5

*horecapris

620



Single terroire vin. (kommer i kasser à 6). Kompleks duft med toner av steinfrukt, sitrus og subtile mineralnoter. Granite Chenin har en naturlig syre som balanserer tekturen på smak. Smaken og hint av flint og en dyp eleganse. En flott fyldig og rik tekstur som gir en behagelig munnfølelse. Vinen har en tydelig mineralsk karakter, som er typisk for vin fra granittholdige jordsmonn. Lagringspotensiale: opptil 20 år.

SWARTLAND

MULLINEUX GRANITE CHENIN 2022

Artikkel-nr.

3400201

EPD-nr.

Vectura-nr.

CL

75

Alk %

12,5

*horecapris

582,14

100% Chenin Blanc.

Lys gul. Duft av solmodne pærer, sitrus og hint av krydder. Rik munnfølelse med mineralske toner. 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.



FRANKRIKE

**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 masereres 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.

ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ QUI L' EÛT CRU 2022	13118401	5817820		75	13,5	261,07

PORTUGAL



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 tanninnhold, 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		194,92

GEORGIA



Bedoba Orange er en blend med 70% rkatsiteli og 30% kisi som er vanlige druetypeper 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	204,63

Qui l'Eût Cru? Hvem ville trodd det?

En spennende orangevin fra Alsace, laget av en blanding av Sylvaner, Gewürztraminer og Pinot Gris. Delikate florale dufter, krydder og en frisk, salt avslutning.

Orangevinens struktur og kryddernoter gjør den til en perfekt match for krydret mat som indisk curry, marokkanske eller koreansk.

Til retter som hummus, falafel, baba ganoush og lammegryter vil harmonisere godt med vinens komplekse smaker.

Kan også gå til varierte ost- og charcuteribrett med oster som blåmuggost, chèvre og spekemat vil komplementere vinens fylde og tanniner.

Kan også matche grillet fisk og skalldyr, spesielt med urter og sitrus som fremhever vinens friske og salte karakter. Grillet/bakte rotgrønnsaker som gulrøtter, pastinakk og rødbeter vil passe godt til vinens jordlige toner.





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 2023/24	5711701	1881127	122984	75	12,5	



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 2023/24	14159401	6003164	163892	75	13	
DOMAINE ROBERT ROSÉ 2023/24	8009970			150	12	



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 2023/24	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 2023/24	10130301	5135439	150022	75	13	244,22
ULTIMATE PROVENCE, MAGNUM 2023/24	10856005	5152111	156978	150	13	521,29
ULTIMATE PROVENCE, DOBBEL MAGNUM (JEROBOAM) 2023/24	10866807	5152129	156979	300	13	1343,00
ULTIMATE PROVENCE, METHUSALEM 2023/24	11918607	5817796	158736	600	13	3155,00

HELLAS



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. En rosé som blir bedre med alder.

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

*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, som 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 2022	7375501	6057012		75	13	220,75



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	147,95



Croix Canon er vingårdens andre vin – laget med samme presisjon som Château Canon, Premier Grand Cru Classé. Drueblenden 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 (220 FL PR. 1. MARS)	13489901	5874953	159999	75	14	454,59



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 storvilt.

BEAUJOLAIS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
WINE OF MINE GAMAY 2023	15075401	6205819		75	13	178,51

Wine of Mine Gamay produseres av Maison Passot Rémy & Fils, som er et familiedrevet vinhus som ligger i hjertet av Beaujolais, nærmere bestemt i Chiroubles.
Vinhuset ble grunnlagt i 1989 av Dominique og Rémy Passot, og drives nå av deres sønner, Simon og Félix, som representerer den femte generasjonen av vinmakere i familien.
De produserer forskjellige Beaujolais-cru-viner på 15 hektar vinmarker, inkludert Chiroubles, Fleurie, Morgon og Régnié.

Vinmarkene til Maison Passot Rémy & Fils er spredt over flere av de mest prestisjefylte cru-områdene i Beaujolais. De dyrker druer på bærekraftig vis, med fokus på miljøvennlige metoder og biologisk mangfold. Vinhuset har oppnådd sertifiseringer som "Terra Vitis" og "High Environmental Value 3", som bekrefter deres forpliktelse til bærekraftig jordbruk.

Gamay er den dominerende druesorten i Beaujolais og er kjent for å produsere lette, fruktige rødviner med florale og jordlige toner. Gamay-viner har ofte smaker av bær som bringebær og kirsebær, samt hint av fioler og pottejord. De er vanligvis lavere i tanniner og har en frisk syre, noe som gjør dem svært matvennlige og lette å drikke.
Gamay-druen trives spesielt godt i de granittholdige jordene i Beaujolais, som gir vinene deres karakteristiske friskhet og mineralitet.

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





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	180,39



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	309,47



Dyp rød. Kompleks duft fra rød frukt, krydder, trøffel og lakris. Kraftig og elegant munnfølelse. 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	422,32

ITALIA



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 tanninstruktur som føyer seg pent inn med alkohol-komponentene. Flott struktur, kompleks, elegant, velbalansert med lang ettersmak. Passer godt til fylldige retter av rødt grillet 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	252,99

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



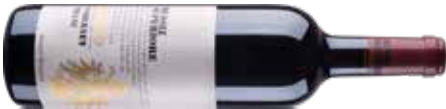
Dyp rubinrød farge. Sammensatt kompleks duft. Tørr og rund. Flott struktur og eleganse og rik ettersmak. Vinifikasjon; 20 dager skallmaserasjon ved 25-28°C i ståltanker. 20 måneder lagring på 50 % franske barriques og 50 % store Slavonske eikefat, og 12 måneder modning på flaske. Perfekt til retter av 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	422,35



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 lamm, storfe og storfilt.

BASILICATA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PATERNOSTER SYNTHESI AGLIANICO DEL VULTURE 2018	14651801	6113310		75	13	198,66



Dyp rubinrød farge. Duft av mørke bær og vegetale hint. Tydelig smak av frukt som sort kirsebær, bjørnebær og solbær, og grønn paprika. Rik og behagelig smak med god blanse med frukt, tanniner og syre, tradisjonell vinifisering med skallkontakt i 10-15 dager. Videre lagres vinen 12 mnd på eik hvor også malolaktisk gjæring skjer. Deretter 6 mnd flaskelagring før salg.

FRIULI VENEZIA GIULIA, COLLIO GORIZIANO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
RUSSIZ SUPERIORE COLLIO CABERNET FRANC 2022	19011401	6689046		75	13,5	261,07



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, lamm 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	285,23



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 lamm, storfilt 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	607,82

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



PIEMONTE, BAROLO

PIO CESARE BAROLO D.O.C.G 2019

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 lagringspotensial. 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.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
4281201	4497574	150224	75	14	607,82



PIEMONTE, LANGHE

PIO CESARE NEBBIOLO LANGHE D.O.C 2020

Dyp rød, lilleaskjær. Intens moden frukt, med milde sødmefulle 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 maserasjonstid. 30 måneder lagring på 20% barrique og 80% på 20 til 50 hl-fat. Passer til lam, storfe og storvilt.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
9596101	2628899	150225	75	14	361,93



PIEMONTE, LANGHE

PIO CESARE IL NEBBIO LANGHE 2021

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.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
13490601	5874987		75	14	285,25



PIEMONTE, ALBA

PENNA-CURRADO DOLCETTO D'ALBA BRICCO LAGO 2022

Middels dyp rød. Duft av røde bær, urter og med et lett hint av fiol. Flott smak av røde bær. Lang fast ettersmak. Området Bricco Lago går fra San Sebastiano til Monforte d'Alba. Dolcetto- druene er fra 3 små vinmarker med vinstokker som er 40 år i gjennomsnitt. Passer til retter av lyst kjøtt, lam og storfe.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
17091701	6489322		75	12,5	281,32



PIEMONTE, ALBA

PENNA-CURRADO BARBERA D'ALBA CARRÀ 2022

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
17215301	6489314		75	14	408,69



PIEMONTE

PENNA-CURRADO NEBBIOLO BRICCO LANGHE 2022

Middels dyp, klar rødfarge. Duft av røde bær og blomster. Medium fyldig vin. Balansert, frisk og tanninrik, og med tydelig smak av røde bær. Lang og fast ettersmak. Passer til lyst kjøtt, lam og storfe.

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
17216601	6489280		75	14	345,79

*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 fiole 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	269,1



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	446,57



Barbera fra vinmarken La Crena i Asti, som ble plantet i 1932. Mørk rubinrød farge. Aromaer 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	494,95



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	281,21
VIETTI PERBACCO LANGHE NEBBIOLO 2020 MAGNUM	288205			150	14	581,74



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	591,75

*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

SURANI HERACLES PRIMITIVO IGT 2019

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
1707801	4142014		75	13,5	220,74



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

DONNAFUGATA DEA VUCANO ETNA ROSSO 2020

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
12751401	5773262		75	13	265,16



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

DONNAFUGATA BELL'ASSAI FRAPPATO 2021

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
10462101	5408976	155668	75	12,5	240,98



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

DONNAFUGATA MILLE E UNA NOTTE 2019

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
4551801	2407286		75	13,5	652,26

100% Frappato.

Donnafugata Bell'Assai Frappato 2021 en kul vin fra Sicilia som skiller seg ut. Bell'Assai 2021 har intense florale hint av fresia og lavendel. Fruktige aromaer av søte røde bær som jordbær og granateple, samt kryddertoner som hvit pepper og nellik. Vinen har en lett kropp, lav tannin og middels syre, noe som gjør den frisk og lettdrikkelig.

Vinen er fra Vittoria i sørøstlige Sicilia, et område kjent for sitt middelhavsklima og kalkholdige jordsmonn. Vinmarkene drar nytte av kjølige "termiske briser" som gir en stor temperaturvariasjon mellom dag og natt, noe som er ideelt for druedyrking.

Frappato har en lang historie på Sicilia og er ofte brukt som en komponent i øyas eneste DOCG-vin, Cerasuolo di Vittoria, hvor den blandes med Nero d'Avola for å tilføre kompleksitet. En studie fra 2008 viste at Frappato sannsynligvis er en krysning mellom Sangiovese og en annen, hittil ukjent druesort. Frappato trives spesielt godt i de varme, tørre klimaene på Sicilia, og vinene som produseres av denne druen er ofte lette og aromatiske. Druen dyrkes hovedsakelig på den sørøstlige kysten av Sicilia.

Frappato er en spennende drue som gir viner med en unik kombinasjon av fruktighet og krydder, perfekt for de som liker lette og aromatiske rødviner.

Bell'Assai passer utmerket til grillet grønnsaker, salt mat, smakfulle fiskeretter som supper eller guazzetti, og til og med tunfisk-sushi. En svært allsidig og kan nytes til en rekke retter.

*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	228,81



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 kryddersmak. 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	422,35



Dyp rød farge. Fin kompleks duft med en god blanding av mørk frukt og søte krydderier fra lang fatlagring. Strukturert og fylldig 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 COLOMBAIOLE BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015	13490401	5895230		75	14	716,79



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	244,91



Rubinrød. En fylldig 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 europeiske 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	168,26

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



Rubinrød. En klassisk Chianti fra Villa Poggios vinmarker i Casavecchia. Fruktig vin med aroma av røde bær og fioleer 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	184,48



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 europeiske 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	414,32



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 pastaretter og til grillet og bakte kjøttretter.

VENETO, BARDOLINO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI VILLA FONTANA BARDOLINO DOC 2023	8003109	5269329	152194	75	12	154,47
TOMMSI BARDOLNO DOC - BAG-IN-BOKS	12158606	5652383		300	12	461,1



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	172,39
TOMMASI VALPOLICELLA BAG-IN-BOKS	7675706	4899084		300	12	525,61



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. Konsentrert og velbalansert og med god lengde. Passer til lyst kjøtt, lamm, 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	200,7

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



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

TOMMASI VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2020

Artikkel-nr.

4176601

EPD-nr.

4526653

Vectura-nr.

122998

CL

75

Alk %

13,5

*horecapris

220,75

TOMMASI VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2019

4176605

2153567

125366

150

13,5

464,78



Dyp rubinrød farge. Duft av sort pepper, med hint av trøffel og rosiner. Frisk rødbærsfruktig, 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

IL SESTANTE RIPASSO VALPOLICELLA 2019

Artikkel-nr.

5949401

EPD-nr.

2175958

Vectura-nr.

126146

CL

75

Alk %

13,5

*horecapris

228,81



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

VENETO, VALPOLICELLA

IL SESTANTE AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 2018

Artikkel-nr.

3467201

EPD-nr.

280941

Vectura-nr.

122997

CL

75

Alk %

15

*horecapris

390,05



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

TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018

Artikkel-nr.

629901

EPD-nr.

393041

Vectura-nr.

105106

CL

75

Alk %

15

*horecapris

394,17

TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018 MAGNUM

629905

1152958

123495

150

15

819,53

TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018 METHUSALEM

9947007

2762458

500

15

3235



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 Valpolicella. Modnes 4 år på fat. Passer til langsomt kokt mat som lam, storfe og storfilt.

VENETO, VALPOLICELLA

TOMMASI RISERVA CA' FLORIAN AMARONE 2015

Artikkel-nr.

951701

EPD-nr.

4009734

Vectura-nr.

157067

CL

75

Alk %

15,5

*horecapris

720,69



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 plommer, 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

PORTUGAL



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	192,61



Rubinfarget. Duft av friske kjølige bærtoneer, 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	188,52



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	192,61



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 storrilt.

ØVRIG	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AUNE LOHMANN TINTO 2017	7916001	5902564		75	13	160,18

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



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	152,01

SPANIA



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 storfilt og småvilt.

MALLORCA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ÀNIMA NEGRA ÀN/2 2021	2903401	4408977	158819	75	13	336,93
ÀNIMA NEGRA ÀN/2 2020 - HALVLITERSFLASKE	10180502			50	13	210,7



Rubinrød. Intens, kompleks duft av moreller, fioler, 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 storfilt, lam og småvilt.

MALLORCA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ÀNIMA NEGRA ÀN 2019	2903501	4408985	158818	75	13,5	510,34



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, storfilt og ost.

RIBERA DEL DUERO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARQUES DE VALPARAÍSO ROBLE 2021	668901	2910842	150032	75	14	200,63



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 storfilt, lam og vilt.

RIBERA DEL DUERO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARQUES DE VALPARAÍSO CRIANZA 2019	668401	2910826	142587	75	14,5	216,76

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



Dyp rødilla 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	321,51



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	394,18



Middels rød. Aroma av friske røde bær, skogsbær og moreller. Saftig og leskende smak. Frisk ettersmak. Ufiltret. 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 alkoholnivået nede, tross varmt klima.

SPANIA, VALENCIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
EL RENEGADO BOBAL 2021	11144401	5408836	155641	75	13	150,38



TYSKLAND



Middels rød. Aromaer 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.

PFALZ	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ESTELMANN SPÄTBURGUNDER TROCKEN 2022	15092701	6181556		100	12	216,84

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



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.

CARNUNTUM HÖFLEIN	ØKOLOGISK	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MICHAEL AUER BLAUFRÄNKISCH 2022		16321301	6318794		75	14	224,84



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.

CARNUNTUM HÖFLEIN	ØKOLOGISK	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MICHAEL AUER PINOT NOIR 2022		16321101	6318869	170392	75	14	224,83



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. Fylldig bærsmak med en god sødme i finishen. Passer til retter av lam, storfe og storfilt.

CARNUNTUM HÖFLEIN	ØKOLOGISK	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MICHAEL AUER SYRAH 2022		16321201	6318786	170393	75	14	224,84

SØR-AFRIKA



Duft av plommer, kirsebær, nellik og sort pepper. Fylldig 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	200,62



Dyp rubinrød. Sval aroma med preg av mørke bær, tørket frukt, litt urter og røyk. Medium kraftig og fruktig vin med hint av fiole, 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	208,69

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



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. Ufiltrert. 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	365,89



Dyp blårød. Aroma av fiole 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 granittholdige 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	865,98



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, modne 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	261,03

AUSTRALIA



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	139,67



Coonawarra, ofte omtalt som Australias svar på Bordeaux, er landets mest berømte område for dyrking av Cabernet Sauvignon. I dette relativt kjølige kystnære området med det urniskjennelige terra rossa-jordsmonnet, stortrives druene 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	236,84

*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	168,21



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 fylldige pastaretter, burger og pizza.

CALIFORNIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
STONEWOOD ZINFANDEL	11582001	5542998	155369	75	13	168,24



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 storvilt.

CALIFORNIA, SONOMA COUNTY	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ANGELS & COWBOYS RED 2020	15334801	6227623		75	14,5	321,6



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	244,94



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	249,05

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

HELLAS



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.

NEMEA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SKOURAS SAINT GEORGE AGHIORGHITIKO NEMEA 2020	14412901	6070056	158696	75	14	196,55

SLOVENIA



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 LANTHIERI PINOT NOIRE 2021 (MODRI PINOT)	13043101	5804141	158696	75	12,5	180,43

GEORGIA



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 storvilt.

KAKHETI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BEDOBA SAPERAVI	16333501	6321830		75	13	204,61



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 storvilt.

KAKHETI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
RUSTAVELI SAPERAVI QVEVRI 2021	13367601	5875018		75	13,5	228,81

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



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, iskrem, 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	200,91



Dyp gyllen. Rik duft av kandisert tropisk frukt, tørkede aprikoser, fersken, blomster, plommer, honning 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 RYE 2021	1349602	2078103		37,5	14,5	353,8



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	227,16



Dyp rubinrød farge. Lukten er varm, søt og intens, med hint av svisker. Fiorato har en behagelig søtlig frukt karakter, 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	6701478	123493	37,5	13	228,77

Allokert produkt, ta kontakt:
post@toastgroup.no eller direkte med din salgskontakt.



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	345,85

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



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, PIEMONTE

SIBONA CIVICO 10, VERMOUTH DI TORINO ROSSO SUPERIORE

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
14676401	6113336		75	18	333,51

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

PIO CESARE VERMOUTH

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
			75		



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

ITALIA, PIEMONTE

BARBERO BIANCO VERMOUTH

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
1003001	5598685	105269	100	14,7	204,47



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

HARVEYS BRISTOL CREAM

HARVEYS BRISTOL CREAM

Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
36201	4627790		75	17,5	244,81
36202			35	17,5	146,41

100% Zibibbo, også kjent som Muscat of Alexandria.

Druen har en lang historie som strekker seg tilbake til oldtidens Egypt. Grekerne og fønikerne tok den med seg til Sicilia og Pantelleria og har blitt dyrket i over 5000 år. Druen har ikke endret seg mye genetisk i løpet av denne tiden.

Zibibbo er kjent for sin intense aroma av jasmin, appelsinblomst, fersken, aprikos og mandel. I dessertvinen som Ben Ryé er det også smak av honning og marmelade.

"Zibibbo" kommer fra det arabiske ordet "zabīb," som betyr rosin (druen har høyt sukkerinnhold), ikke rart at den er populær i produksjonen av søte dessertviner!

Når det gjelder mat, passer Ben Ryé utmerket til foie gras og blåmuggost og den går godt sammen med bakverk og gourmet-sjokolade. Fantastisk å nyte alene!

