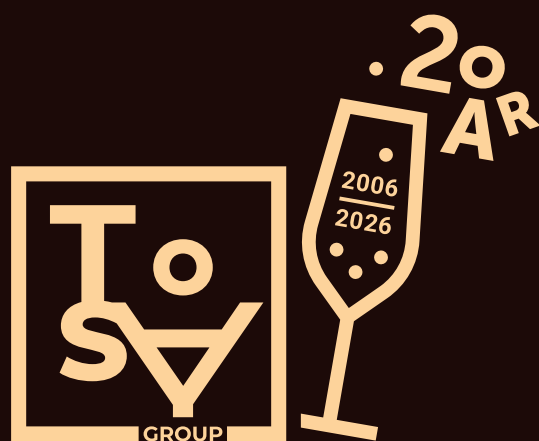




Produktkatalog Vin 2026



On everyone's lips



Vegar Hafstad
Sales Manager
vegar@toastgroup.no



I 2026 feirer vi 20 fantastiske år – en milepæl som vi er utrolig stolte av. Vi skal feire dette med glans og entusiasme og vi gleder oss til å møte samarbeidspartnere og nye spennende kunder gjennom året. Vi lover at jubileet blir en anledning til å feire alt vi har oppnådd sammen – og til å se fremover mot nye muligheter.

Vi har tatt store steg for å effektivisere driften, styrke salgsorganisasjonen og utvide porteføljen med flere kjente og etterspurte merkevarer. Dette gjør oss til en attraktiv samarbeidspartner for alle som ønsker kvalitet, innovasjon og pålitelighet.

Siden oppstarten i 2006 har vi opplevd kontinuerlig vekst hvert eneste år, og vi har aldri vært mer motiverte enn nå. Vår ambisjon er klar: Vi ønsker å utvikle konsepter som inspirerer skaper merverdi verdi for våre kunder og bygge sterke relasjoner som varer.

Vi feirer 20 år med vekst og ser frem til et år der vi virkelig tar posisjonen som den utfordrende aktøren som gjør en forskjell. Vi er ikke størst – og det er vår styrke. Det gir oss friheten til å være mer fleksible, mer innovative og mer til stede for kundene våre.

2026 blir året hvor vi kombinerer feiring og fremtid – og vi gleder oss til å dele det med dere!



Vin

CHAMPAGNE	s. 4 - 6
CRÉMANT & MUSSERENDE	s. 7
ENGELSK MUSSERENDE	s. 8
GRESK MUSSERNDE	s. 8
PROSECCO	s. 10
CAVA	s. 10
SIDER & PET NAT	s. 11
HVITVIN	s. 12 - 27
ROSÉVIN	s. 28 - 29
RØDVIN	s. 30 - 51
DESSERTVIN	s. 52 - 53
VERMUT	s. 53
SHERRY	s. 53

Grossister

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



Alexander La Cour Sandli
Account Manager & Sommelier
alexander@toastgroup.no
932 65 348
Områder: Oslo, Akershus Nord (Jessheim), Agder, Innlandet & Svalbard



Stian Walle
Account Manager
WSET 2 Wine & Spirits
stian@toastgroup.no
995 24 038
Områder: Oslo, Akershus Øst, Møre og Romsdal, Trøndelag, fjell-resort, (Viken)



Celine Engelstad
Account Manager
WSET 2 Wine & Spirits
celine@toastgroup.no
988 62 898
Områder: Oslo KAM, Akershus Vest, Lillehammer & fjell-resort



Adrian Antonio Astroza
Account Manager & WSET 2 Spirits
adrian@toastgroup.no
477 15 026
Områder: Oslo, Østfold, Rogaland, Nordland, Troms- og Finnmark



Geir Hagbarth Andresen
Account Manager & WSET 2 Spirits
geir@toastgroup.no
970 07 503
Områder: Oslo, Buskerud, Vestfold, Telemark og Vestland

On everyone's lips



WINNING
BRANDS



interbrands

wines & spirits

CRAFTED BRANDS



Fine Brands

WICKED
BRANDS



40% chardonnay, 30% meunier, 30% pinot noir. Lys gyllen. strågul farge, duft av bak-
verk, friske epler, sitrus og kjeks. Harmonisk med frisk syre og elegant og lang avslut-
ning. 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 A.D. COUTELAS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
A. D. COUTELAS ORIGIN' BRUT 2019	5972301	5598446	155694	75	12	369,90
A.D. COUTELAS ORIGIN' BRUT	17202502	6512305		37,5	12	230,35
A. D. COUTELAS ORIGIN' BRUT MAGNUM 2017	5972305	6235006	166394	150	12	732,21



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 A.D. COUTELAS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
A. D. COUTELAS LOUIS VICTOR SOLERA BRUT	2256201	5598420	155695	75	12	435,27



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 A.D. COUTELAS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
A.D. COUTELAS GRAND MILLÉSIME BRUT 2015	3569701	5685714	158774	75	12	556,41



Middels dyp strågul farge. Sammensatt aroma preget av sitrus og epler, innslag av
smør, nøtt, kjeks og mineraler. God konsentrasjon og høy syre. Fint utviklet og kremet,
preg av sitrus, epler 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 A.D. COUTELAS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
A. D. COUTELAS CUVÉE 1809 EXTRA BRUT	3570001	5724760	158817	75	12	677,55
A. D. COUTELAS CUVÉE 1809 EXTRA BRUT MAGNUM	3570005	5843206		1,5	12	1796,16



En spennende champagne fra Marne Valley. 100% Chardonnay. Kompleks duft med
toner av epler, sitrus, gjærbakst, tørket frukt og nøtt. Smaken er fast og konsentrert med
hint av nøtt, epler 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 A.D. COUTELAS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
A.D. COUTELAS CUVÉE REBEL 6.0 BLANC DE BLANCS 2015	17266501	6522395		75	12	1049,05

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

CHAMPAGNE A.D. COUTELAS

Grunnlagt av Louis Victor Coutelas i 1809 i Villers sous Châtillon, midt i Vallée de la Marne.
Gårdsdriften har vært i familien i åtte generasjoner, nå ledet av Damien Coutelas. Familien
begynte først med å selge druer til større produsenter, før de i mellomkrigstiden startet sin egen
champagnehusproduksjon med stor stolthet for håndverk og arv.

ØKOLOGISK OG BÆREKRAFTIG

Hele deres 7–8 ha store vinmarker drives økologisk og i tråd med bærekraftsprinsipper som HVE
(Haute Valeur Environnementale). De benytter også økologisk gjødsel som norsk sjøgress, og
unngår kjemiske plantevernmidler.

TRE KLASSISKE CHAMPAGNE-DRUER

Druene består av chardonnay, pinot noir og pinot meunier, hvorav chardonnay utgjør kjernen i
signaturcuvéene. Vinmarkene strekker seg over ulike appellasjoner som Vallée de la Marne,
Montagne de Reims og Côte des Blancs, med separat vinifisering fra hver av 50 parseller.

TRADISJON OG HÅNDVERK

De blander gamle og nye teknikker: bruk av eikefat og større fat (foudre) for malolaktisk fermen-
tering og langsom oksygenpåvirkning gir dybde og kompleksitet i vinene. En unik tradisjon er
“ficelage”: håndbinding av stoppen med hamptråd i henhold til en kongelig forskrift fra 1735 – en
håndverksmetode brukt før moderne metallkorker.

KLASSISKE CUVÉE MED KARAKTER

A.D. Coutelas Origin' Brut (33/33/34) laget klassisk på ståltanker, modner 5 år på bunnfall, og
beskrives som kremet og frisk med preg av sitrus, epler, kjeks og mineraler.

A.D. Coutelas Louis Victor Solera Brut, en cuvée med soleraprinsipper, får høy karakter
(92 poeng), eleganse og mineralitet. med lav dosage og lagringspotensial på 6–7 år.

Champagne A.D. Coutelas kombinerer familieskapt arv og jordforvaltning med klassiske håndverksteknikker som eikefat og hampbinding. Resultatet er elegante, mineralske og komplekse champagner fra unikt terroir i Vallée de la Marne – hvor vinmarkene er preget av bærekraftige prinsipper, tradisjonsrik produksjon og moderne kvalitet.



*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



CHAMPAGNE, CÔTE DE BAR	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BISTRØTAGE BRUT 2019 (FRANCOISE MARTINOT)	12842701			75	12	613,00



CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BULLES DE COMPTOIR PAR CHARLES DUFOUR #13 CUISINE DU DIMANCHE	1266001	4323994		75	12	516,03
BULLES DE COMPTOIR PAR CHARLES DUFOUR #13 CUISINE DU DIMANCHE	1266005			150	12	1327,75



CHAMPAGNE, MONTAGEN DE REIMS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VICTOIRE GOLDEN EAGLE	11918801	5389036	153755	75	12,0	1525,49



CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARCEL PIERRE CHAMPAGNE BRUT	125301	2996726	150059	75	12,0	330,28
MARCEL PIERRE CHAMPAGNE BRUT	11910602	5652375	170119	37,5	12,0	193,89



CHAMPAGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ALBERT LEBRUN BLANC DE NOIRS	11918801	5389036	153755	75	12,0	399,92

Champagne

ØKOLOGISK Begrenset antall flasker. Ta kontakt.

100% pinot noire. Frisk og energisk syre, den fruktige duften er å finne i smaken og gir en flott dybde og kompleksitet. Munnfølelsen er både kraftfull og fyldig, og avslutnin-gen sitter lenge. En eksklusiv cuvée, perfekt for vinkjennere. Nytes som aperitiff eller til retter som grillet oksekjøtt for en rik smaksopplevelse.

ØKOLOGISK Begrenset antall flasker. Ta kontakt.

Lys grønngul farge. Kompleks duft av grønne epler, brioche, sitrus og streif av nøtter. Knusktørr, elegant og syrefrisk champagne. Passer som aperitiff, skalldyr og annen sjømat.

60% chardonnay, 40% pinot noir. Tett gul farge. Kompleks duft med aromaer av moden frukt. Rik og kraftfull smak med vakker modenhet og toner av skogbunn. Strukturen er intens. Balansen er perfekt, med friskhet og rik smak. 2005 er en fremragende årgang til tross for et utfordrende år med en hard vinter, en kald vår og en ujevn start på sommeren. Likevel ga det optimale forhold før innhøstin-gen – med en kjølig og solrik måned – mulighet for å oppfylle alle krav til høy kvalitet. Resultatet er en fruktig, delikat, frisk og balansert årgang.

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.

100% pinot noir. 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.



ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT D'ALSACE	5540901	1393412	117487	75	12,5	212,83
GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT D'ALSACE MAGNUM 2022	12715605	5378294	158683	150	12,5	463,58
GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT D'ALSACE METHUSALEM 2020	8009983	6079180		600	12,5	3520,94



ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ	2145701	4300208	149973	75	12,0	241,32



ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT ZERO DOSAGE 2020	16820401	6450035		75	12,5	257,65



JURA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CUVÉE DU SIÈCLE CRÉMANT DU JURA 2022	11509901	5819735	158898	75	12,5	281,83



CHARENTE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHARLEMAGNE BRUT	14731401	6113682		75	12,0	168,10

Alsace

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

100% pinot noir. 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.

ØKOLOGISK

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.

Jura

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, skalldyr og lyst kjøtt.

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

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



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

ENGLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
NYETIMBER CLASSIC CUVEE	7345101	4795464	153526	75	12	443,00
NYETIMBER CLASSIC CUVEE MAGNUM	7345105	5843164	158947	150	12	1004,71
NYETIMBER CLASSIC CUVEE HALF BOTTLE	7345102			37,5	12	266,69



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

SUSSEX OG HAMPSHIRE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
NYETIMBER BLANC DE BLANCS 2017	19560901			75	12	721,25



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

ENGLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
NYETIMBER ROSÉ	7344901	4795480	153565	75	12	467,58



100% chardonnay. 48 mnd på bunnfall. 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	507,96



NYETIMBER har satt en historisk standard for engelsk musserende vin. I 2025 vant deres Blanc de Blancs 2016 Magnum prisen for **Champion Sparkling Wine** ved International Wine Challenge – første gang en produsent utenfor Champagne tok denne tittelen.

Cherie Spriggs ble første gang kåret til **Sparkling Winemaker of the Year i 2018**, da hun ble den første utenfor Champagne og første kvinne til å motta prisen ved International Wine Challenge. Hun mottok prisen for **andre gang i 2025** med sin Blanc de Blancs 2016 Magnum. Spriggs har ledet Nyetimber siden 2007 og er en nøkkelperson i å løfte engelsk musserende til verdensklasse. Dette er en milepæl som kombinerer innovasjon, kvalitet og inspirasjon for hele vinverdenen.



*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



100% glera. 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	188,60



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	192,00



85% glera, 15% pinot noir. 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	200,73

ØKOLOGISK



50% Xarel-lo, 30% macabeo, 20% parellada. Tradisjonell vinifikasjon av basevinen på temperaturkontrollerte ståltanker. Annengangsgjæring på flaske etterfulgt av 18 mnd på bunnfall. Blek gulgrønn. Frisk duft, aroma av hvit frukt (grønne epler, grapefrukt og sitron), og fra toast og mandler. Frisk og fruktig stil. Passer til aperitiff, lett fingermat, chili-stekte gambas eller gazpacho.

SPANIA, CAVA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
HOLA CAVA ORGANIC BRUT	13118501	5815212	158697	75	12	160,00



ØKOLOGISK

Pinot Noir 15 %, xarel-lo 55 %, 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, CAVA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
HOLA CAVA ORGANIC BRUT PINK	13118601	5815584	159449	75	12	160,00

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!

HARDANGER	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
STORE NAA 57.2 ISROSE	18746702	6643936		37,5	8,5	311,18



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

HARDANGER	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SIDER STORE NAA 57.2	11918701	5598339	155760	75	7,5	187,14
SIDER STORE NAA 57.2	12715202	5753439	156573	37,5	7,5	123,24
SIDER STORE NAA 57.2 - 20 LITER	8010042	6072722		2000	8	3275,00



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.

HARDANGER	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
57.2 BRUDEFERD (VM.NR.12715001)	8014780	5777248		75	7	197,76
57.2 BRUDEFERD - 20 LITER	8012155			2000	7	3199,00



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

HARDANGER	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
57.2 KÅRKALL	12715101	5777255		75	7	192,87

Pet Nat



60% touriga nacional, 40% alfrocheiro preto. Vinho Rosado (rose) – Pettilant Naturel (musserende). Inspirert fra 1600-tallets vin i sørlige Frankrike. Ren, naturlig og hånd-laget økologisk vin. Laget med stor følsomhet og korket før den første gjæringen er fullført, fermenteringen fullføres i flasken på restsukker. Fruktig og frisk, ufiltrert, naken og funky! Naturlig og harmonisk, laget av portugisiske druer. Anbefalt som aperitiff og til ost.

PORTUGAL, ØVRIG	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AUNE LOHMANN PET NAT	17338701	6542021		75	12,5	225,04

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
L'AMI DES CRUSTACÉS PINOT BLANC CLASSIQUE 2024	8280801	5049424	150085	75	13	192,49



ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ RIESLING RÉSERVE 2023/2024	16835102	6450027		37,5	13	100,27
GUSTAVE LORENTZ RIESLING RÉSERVE 2024	5823701	1881150	122991	75	13	171,32
GUSTAVE LORENTZ RIESLING RÉSERVE 2023	15584005	6260285		150	13	390,90



ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ RIESLING BURG 2023	9180701	2413813	128934	75	13,5	310,03



ALSACE, GRAND CRU	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ RIESLING GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM 2021	9180801	2413821	128933	75	13,5	415,03



ALSACE, GRAND CRU	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ RIESLING GRAND CRU KANZLERBERG 2020	14128701	6003214		75	13,5	423,10

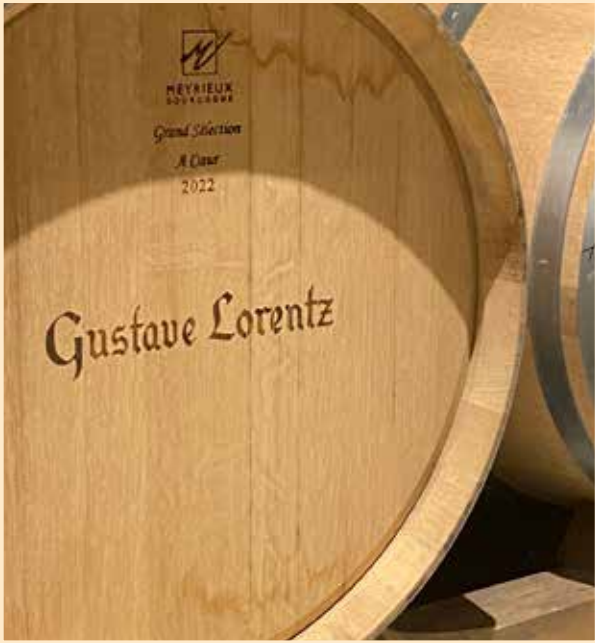
Oransjevin

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 2024	13118401	5817820		75	13,5	289,85

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



GUSTAVE LORENTZ

Gustave Lorentz har røtter tilbake til 1748 i den sjarmerende landsbyen Bergheim, midt i hjertet av Alsace. Familien etablerte sitt vinhus i 1836, og siden den gang har syv generasjoner videreført tradisjonen med lidenskap og presisjon.

Gjennom historien har Lorentz stått støtt i utfordrende tider – fra phylloxera-krisen til politiske omveltninger – og alltid valgt kvalitet fremfor kompromiss. I dag eier huset 33 hektar vinmarker, inkludert prestisjetunge Grand Cru-områder som Altenberg de Bergheim og Kanzlerberg, kjent for å levere viner med stor kompleksitet og lagringspotensial.

Med fokus på klassiske Alsace-druer som Riesling, Pinot Gris og Gewurztraminer, skaper Gustave Lorentz viner som kombinerer friskhet, eleganse og gastronomisk anvendelighet. Overgangen til **økologisk** drift startet i 2009, og i 2012 ble eiendommen sertifisert av **Ecocert** – et tydelig bevis på bærekraft og omsorg for naturen.

Internasjonalt har huset høstet stor anerkjennelse, blant annet med **Best in Show** ved Decanter World Wine Awards for Riesling Grand Cru Altenberg-de-Bergheim. Med moderne kjellerteknologi, et dedikert team og en urokkelig tro på terroir, er Gustave Lorentz i dag en av Alsaces mest respekterte produsenter – en fin balanse mellom arv og innvasjon.





Chablis

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

BURGUND, CHABLIS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHABLIS DOMAINE LE VERGER 2023	1481201	4037032	136404	75	13	285,85



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 smørstekst og sitrusmarinert hvit fisk.

BURGUND, CHABLIS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHABLIS PREMIER CRU BEAUROY AOC 2022	1466701	4056487	158982	75	13	382,74



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

BURGUND, CHABLIS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHABLIS PREMIER CRU VAU-LIGNEAU AOC 2022	11858801	5652367	158983	75	13	366,59

Nyhet fra Champagne



Drueblanding: 60 % Pinot Blanc, 30 % Chardonnay, 10 % Pinot Noir. Spontanfermentering i barrique. Flere måneder på fat og laget som en réserve perpétuelle, med base fra flere årganger (2010–2019). Lys strågul. Duft av hvit frukt (eple, pære), blomster, urter, vanilje og subtil eik. Frisk, mineralsk, med hint av korn, krydder og god lengde. Tørr, elegant og kompleks – en sjelden og raffinert hvitvin fra Champagne. Passer godt til: Grillet sjømat, kylling med urter, modne oster og vegetarretter med kremet saus.

CHAMPAGNE, CÔTE DES BAR	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CHARLES DUFOUR VIN DE COMPTOIRE, AOC COUTEAUX CHAMPENOISE	19483601			75	11	530,00



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

CÔTES DE GASCOGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LE PETIT GASCOÛN 2024	7748901	4917324	150194	75	13	168,14



ALAIN GEOFFROY har videreført en familiearv i Chablis siden 1850, og har utviklet eiendommen med 50 ha vinmarker og med fire Cru-klasser. Deres produksjon kombinerer tradisjon og moderne teknologi: ståltanker for renhet og eikefat for kompleksitet. Med familiefokus, sterke terroir-viner og til og med et eget museum, tilbyr Domaine Alain Geoffroy en levende og rik fortelling om Chablis’ sjel og historie.

De eier klassiske vinmarker i Petit-Chablis, Chablis og Premier Crus (Beauroy, Vau-Ligneau, Fourchaume) – og har også en Grand Cru-mark: Les Clos. Vinmarkene dyrkes i det karakteristiske kimmeridgeanske jordsmonnet (kalk og fossile østers), noe som gir Chablis-vinene sin mineralske eleganse.

Burgund



Le Chèvre Noire Chardonnay fra Albert Ponnelle er en fruktig, mineralrik og elegant vin med en historie knyttet til én bestemt geit som inspirerte cuvéen. Druer kommer fra eldre vinstokker i flere vinmarker rundt Beaune, med delvis eikelagring som gir dybde og kompleksitet. Vinen har god syre, rikelig frukt og en balansert eikeprofil, og er et godt valg til sjømat, fisk og lette retter.

BURGUND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ALBERT PONNELLE LE CHEVRE NOIR CHARDONNAY 2023	17451201	6643035		75	13	285,00

ALBERT PONNELLE Réserve de la Chèvre Noire eller "den svarte geiten," har en rik historisk bakgrunn. Tidligere beitet geiter fritt på de ubrukte landområdene rundt deres vinmarker. Ifølge historien var det én svart geit som ofte forlot flokken for å snike seg inn i vinmarkene og spise de unge skuddene. Dette bidro til å redusere avlingen og øke konsentrasjonen i vinene. På 1950-tallet skapte Albert Ponnelle en liten cuvée som en hyllest til denne geiten, anerkjent for sin gode smak og kløkt. Vinen ble en suksess, og Ponnelle lager denne vinen hvert år siden, en Bourgogne Chardonnay og en Bourgogne Pinot Noir.

VINIFIKASJON OG LAGRING Rundt 30 % av vinen lagres på fat i 10 måneder. Vinene er en blanding av druer fra 5 til 6 ulike vinmarker i Hautes-Côtes de Beaune og Côte Chalonnaise. For Chardonnay kommer en andel også fra Hautes-Côtes de Nuits. Gjennomsnittsalderen på vinstokkene er 25–35 år. Gjennomsnittlig avkastning: 45–50 hl/ha for chardonnay. Druene håndplukkes. En del av vinmarkene er økologisk sertifisert, men de er ikke helt i mål med full sertifisering ennå (2025). Vinene gjennomgår en lett filtrering.

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



FRANKRIKE, LOIRE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
POIRON DABIN CHARDONNAY 2023	19867801	6828172		75	13	191,64



FRANKRIKE, LOIRE, MUSCADET SÈVRE ET MAINE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
POIRON DABIN MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE 2023	19938901	6828180		75	12	184,38



FRANKRIKE, LOIRE, MUSCADET ET SÈVRE ET MAINE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
POIRON DABIN CRU CHÂTEAU-THEBAUD 2019	19939001	6828198		75		241,29



FRANKRIKE, LOIRE, SANCERRE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PATRICE MOREUX CORTY INTRO SANCERRE 2024	14188301	6004634	170118	75	13	253,58



FRANKRIKE, LOIRE, POUILLY-FUMÉ	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PATRICE MOREUX CORTY INTRO POUILLY-FUMÉ 2024	14188001	6004642	170117	75	13	253,58

Nyhet fra Loire

100% chardonnay. Lys gyllen farge og en delikat duft av sitrus og hvite blomster, og florale toner. Smaken er frisk og balansert, med tydelige innslag av sitrus, aprikos og blomster. Den avslutter med en ren og livlig finish som gjør den til en perfekt følges-vern til lette retter. Passer til aperitiff, fisk og skalldyr.

100% muscadet (melon de bourgogne). Ung, aromatisk og livlig hvitvin fra Loire-da-len. Laget på Melon de Bourgogne, med klassisk lagring på bunnfall (sur lie) som gir ekstra friskhet og kompleksitet. Duft av hvite frukter og sitrus. Tørr, diskret og kraftfull med flott typisitet fra appellasjonen. Passer til aperitiff, skalldyr, fisk og ost.

MILJØSERTIFISERT

100% muscadet (melon de bourgogne). Château-Thébaud – Cru Communal en vin av ekte håndverk og terroir – en vin som overrasker med kraft og eleganse, og som løfter retter av skalldyr, fisk, kalv og ost til nye høyder. Elegant, kompleks og full av karakter – dette er en vin som virkelig leverer. Terroiret er preget av gul, smuldrete granitt som gir vinene en tydelig mineralsk karakter og en fast struktur. Dette unike jordsmonnet, kombinert med lang modning og lagring på bunnfallet (sur lie), gir viner med dybde, friskhet og kompleksitet – perfekte til både sjømat og gastronomiske retter.

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. Fukt fin syre. Lang frisk og mineralsk ettersmak. Passer til retter av sjømat, laks og ørret.

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.



ITALIA, BASILICATA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PATERNOSTER VULCANICO FALANGHINA 2023	14646901	6113161		75	13	208,80



ITALIA, FRIULI-VENEZIA GIULIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
RUSSIZ SUPERIORE COLLIO RIBOLLA GIALLA 2023	19011501	6688972		75	13,5	273,70



FRIULI-VENEZIA GIULIA, COLLIO GORIZIANO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARCO FELLUGA MONGIRS COLLIO PINOT GRIGIO 2023	19011301	6688964		75	13	225,01



FRIULI-VENEZIA GIULIA, FRIULI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARCO FELLUGA FRIULI BIANCO 2023	19014201	6689053		75	12,5	192,49



MARCHE, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ANDREA FELICI CLASSICO 2024	9428701	6290092		75	13	261,65



MARCHE, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOCG	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ANDREA FELICI VIGNA IL CANTICO DELLA FIGURA 2020	9428601			75	13,5	488,36

100% falanghina. 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.

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.

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 jords-monnet som gir vinen en tydelig mineralsk karakter. Best servert ved 10-12°C og passer godt til sjømat, lyst kjøtt og lette pastaretter.

Friuli Bianco er en blanding av 40% friulano, 37% pinot blanco 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, skalldyr og fisk.

100% verdicchio. Lys strågul. Fruktdreven duft av fersken, lime og litt pære. Frisk smak av gul frukt, nektariner og eple. En flott, syrlig verdicchio som passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt.

100% verdicchio. Klar lys strågul. Kompleks og noe utviklet med innslag av jasmin og strongress, og urter. Frisk og fyldig med kraftig, saltaktig ettersmak. Verdicchio-dru-ene er fraCRU-vinmarken S. Francesco med 60 år gamle vinstokker.

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

Nyhet fra Piemonte

KLIMASMART EMBALLASJE



100% arneis. Klar strågul farge. Floral duft av ferskenblomst, akasie, karnille og milde gule blomster. Lett preg av frisk frukt gir en elegant og innbydende avslutning. På smak er Arneis frisk, balansert og lett å nyte, med en karakteristisk, lett bitter etter-smak som fremhever druens unike identitet. Dette er en vin som kombinerer finesse med allsidighet, og som passer til forretter, omeletter, smakfulle grønnsakspai-er, fisk og lyst kjøtt. Et godt valg til retter som fortjener et friskt og elegant løft og lyst kjøtt.

PIEMONTE, LANGHE DOC	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARRONE LANGHE ARNEIS TRE FIE 2024	19868401	6828164		75	13	289,79

Nyhet fra Alto Adige



100% chardonnay. Klar strågul farge. Fruktig duft av eple, sitron, samt hint av vanilje og smør. Fyldig og balansert i munnen med lang, fruktig avslutning. En chardonnay som passer svært godt til grillet fisk og sjømat. Druene presses hele og mosten klarnes naturlig. Gjæres langsomt ved 18 °C på store fat (80%) og barrique (20%) og deretter 6 måneder på bunnfallet før tapping på flaske.

ALTO ADIGE, SÜDTIROL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
KALTERN SALIET CHARDONNAY 2023 /2024	20112001	6901474		75	13	241,25

ALTO ADIGE - SÜDTIROL

Kellerei Kaltern – Vinmarker i et unikt alpin-middelhavsklima

Klimaet, med kjølige luftstrømmer fra nord og varme vinder fra sør, gir vinene struktur, eleganse og god lagringsevne. Kaltern forvalter området rundt Kalterer See med respekt for natur og tradisjon.

Området Kaltern har alt fra kjølige skråninger ved Mendel- massivet til solrike områder rundt innsjøen. Rødvinsdruer som Vernatsch, Lagrein, Cabernet og Merlot trives i de varme, lavere områdene (ca. 250 moh.), mens Weißburgunder, Sauvignon, Chardonnay og Blauburgunder utvikler friskhet og aroma i høyder opp mot 700 meter.

Mikroklimaet skaper ideelle forhold for både fruktige hvitviner og elegante rødviner. Alpin friskhet gir hvitvinene livlig syre, mens varme vinder sørfra – særlig Ora fra Gardasjøen – bidrar til modne, aromatiske druer og fyldige, balanserte rødviner rundt Kalterer See.



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

PIEMONTE, LANGHE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PIO CESARE L'ALTRO CHARDONNAY 2024	14128801	4674040	150222	75	13	273,71



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	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PIO CESARE PIODILEI CHARDONNAY 2023	6818101	4681953	150221	75	14	524,86

Lugana

100% turbiana. Vinmarken Le Fornaci ligger ved sørenden av Gardasjøen. 100% turbia-na. Blek gul. Floral nese med vennlige tropiske aromaer. Elegant smak, flott syrestruk-tur 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	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI LE FORNACI LUGANA DOC 2024	9151701	5041918	128531	75	12,5	233,26



100% turbiana. Medium gyllengul. Rik, frisk duft av moden gul frukt, sitrus og blom-ster. Herlig smak av sitrus og delikat honning. Elegant ettersmak av vanilje og valnøt-ter. Flott, fyldig munnfølelse. Vinen får frem det beste fra turbiana-druen og vinom-rådet ved Gardasjøen. Lugana Riserva er en perfekt kombinasjon av drue og terroir. 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	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI LE FORNACI LUGANA RISERVA 2022	13490501	5945290		75	12,5	306,00



39% trebbiano, 50% garganega, 11% incrocio manzoni. Vinmarken Bosco del Gal ligger i åssiden av Castelnuovo del Garda. Lys gul. Aromatisk og fruktig, duft av blomst med hint av fersken og aprikos. Tørr, delikat, balansert og velsmakende. Kornbineres med lette og delikate retter av fisk og grønnsaker.

VENETO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI CUSTOZA 2024	8003100	5269337	152193	75	12	168,14



100% garganega. 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, SOAVE CLASSICO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI LE VOLPARE SOAVE 2024	4239901	1138122	1124 39	75	12	184,53



100% pinot grigio som plukkes i vinmarken *Le Rosse* som ligger i nærheten av Gardasjøen. Tradisjonell vinifikasjon og deretter 4 måneders lagring på ståltanker. Lys gyllen farge. Duft av moden frukt, med hint av de typiske tropiske fruktene. God munnfølelse av moden frisk frukt og elegant aromatisk utgang. Anbefales til aperitiff, skalldyr, fisk med smørbaserte sauser og til kraftige supper.

VENETO, DELLE VENEZIE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI PINOT GRIGIO LE ROSSE DOC 2024	5982701	5349972	126020	75	12	188,53
TOMMASI PINOT GRIGIO 2024 BIB	7407706	5514575	x	300	12	504,08



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

ITALIA, ØVRIG	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI ADORATO APPASSIONATO 2024	9753001	2762441	710584	75	12,5	167,00
TOMMASI ADORATO APPASSIONATO 2024 BIB	820006	5854575	700943	300	12,5	495,87

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



100% ansonica. Lys strågul. Friske aromaer av hvite blomster (særtrekker: hylleblomst/sambuco, orange blossom), sitrus og et hint av urter som timian og salvie. Lett til mid-dels fylde – frisk med myke frukttoner, lett syre og en balansert, behagelig avslutning.

Perfekt som aperitiff, eller sammen med lette fiskeretter, skalldyr, sjømat, vegetariske småretter og antipasti. Friskhet og floralitet gjør den anvendelig til lette sommerretter.

SICILIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DONNAFUGATA DAMARINO 2023	15314901	6232565		75	11,5	210,00



95% carricante og 5% cataratto. Lys gul farge. Raffinert aromatisk duft med mineralsk hint av kruttøyk, frisk sitrus av mandarin og delikat hint av høy fra lang lagring. Fer-mentering 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	342,38

Nyhet fra Sicilia



100 % Carricante – en lokal drue fra Etna, Sicilia
Strågul farge. Duft av sitrus (sedertre, grapefrukt), appelsinblomst og middelhavsurter. Frisk og mineralsk smak med lang avslutning av mandel og flint. Utmerket til sjømat, tunfiskcarpaccio, skalldyrforretter, fersk chevre og delikate vege-tarretter som aspargesrisotto og grønnsakspurée.

SICILIA, ETNA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AMMURA ETNA BIANCO 2022	19772501	6811202		75	12,5	334,38

AMMURA

Vingården ligger på 570 meters høyde over havet, i den sjarmerende byen Linguaglossa, midt i Etna na-turpark, bare noen få kilometer fra Taormina. Eiendommen strekker seg over 15 hektar og er beplantet med Nerello Mascalese- og Carricante-druer, som brukes til produksjon av Etna Rosso DOC og Etna Bianco DOC.

CARRICANTE

Carricante er en eldgammel, lokal druesort fra Etna og et ekte symbol på områdets tradisjonelle vinproduksjon. Frem til 1950-tallet var den den mest utbredte hvite druen i provinsen Catania. Navnet gjenspeiler plan-tens evne til å gi vinstokken rikelige drueklaser. Carricante trives spesielt godt på Etna-fjellmassivets østlige skråninger, der høyere beliggende vinmarker gir optimale forhold. Viner laget på Carricante er kjent for sin friskhet, lange lagringsdyktighet og sterke terroirpreg.



*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



100% bical. Blek sitrongul farge. Tropiske fruktaromaer og sitrusfrukt som mandarin. Balansert god syre og frukt med behagelig lang ettersmak. En lettdrinkelig og lesken-de hvitvin som passer til nesten alt. Visste du at pinha betyr kongle?

PORTUGAL, DAO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PINHA RIBEIRO SANTO BRANCO 2024	13875701	5991716		75	13	168,07



100% bical. Lys gul. Duft av blomstereng, hint av mandler, kalk, svak petroleum og lime. Elegant, frisk og delikat tørr hvitvin. Fyldig smak og god syre. Hvitvin fra Dão er fortsatt en uoppdaget juvel, og de egner seg godt for lagring. Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt.

PORTUGAL, ØVRIG	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AUNE LOHMANN BRANCO 2020	7927901	5902853		75		216,90

Nyhet fra Rias Baixas



Pazo de Villarei Albariño 2023 er en elegant og frisk hvitvin fra Rias Baixas i Spania, laget på 100 % Albariño-druer med 6 måneder modning på bunnfall for ekstra munnfølelse. Duften byr på intense aromaer av sitrus, grapefrukt, aprikos og florale noter, mens smaken preges av livlig syre, mineralitet og en lett bitter avslutning. Vinen er tørr, smakfull og svært matvennlig – klassisk til sjømat som muslinger, sushi og lettere fiskeretter.

SPANIA, GALICIA, RIAS BAIXAS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PAZO DE VILLAREI ALBARIÑO 2023	1520201	1173897		75	12,5	192,49



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, GALICIA, RIAS BAIXAS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PAZO DE SAN MAURO ALBARIÑO 2023	8180801	5040555	150206	75	12,5	268,62



TYSKLAND, RHEINGAU	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PRINZ VON HESSEN HESSENSTEIN RIESLING TROCKEN 2024	8003079	5269311	152477	75	11,5	180,00

Rheingau

100% riesling. Tørr, frisk og saftig – en klassisk, elegant Rheingau-Riesling. Velbalansert og tørr riesling fra Rheingau. Aromatisk rent preg av modent eple og gul steinfrukt som aprikos.
Smak: Saftig karakter med livlig syre og forfriskende energi, meget god balanse.Utmerket til salater, fisk og skaldyr.



TYSKLAND RHEINGAU	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PRINZ VON HESSEN HESSENSTEIN RIESLING FEINHERB 2023	8002366	4899027	152478	75	11,5	180,00

Feinherb (halvtørr) Riesling fra Rheingau. 100 % Riesling. Frisk og fruktig smak med balansert sødme og syre. Typiske aromaer av grønne epler, sitrus og hvite blomster, med et hint av mineralitet. Lett og elegant munnfølelse, med en saftig struktur og en behagelig, halvtørr finish.
Gjæret kjølig i ståltanker for å bevare friskhet og fruktighet. Feinherb-stilen gir en diskret restsødme som fremhever fruktaromaene. Perfekt til asiatisk mat med mildt krydder, sushi, eller lette retter med sjømat og grønnsaker.
Serveringstemperatur: 8–10 °C.



TYSKLAND, PFALZ	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LICHTI & ASTROH RIESLING KALKSTEIN	20112601	6901391		75		297,96

Nyheter fra Pfalz

100% riesling. Stram, tilbakeholden duft med et hint av blomster og urter, lysegule frukttoner og et hint av rotgrønnsaker. Tørr, igjen med forsiktig frukt, relativt tydelig syre og merkbart grep fra forsiktige tanniner. På smak er det tørkede, urteaktige toner, samt nøttepreg, røykaktige og jordlige innslag, en viss mineralitet og en god til svært god, stram avslutning.



TYSKLAND, PFALZ	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LICHTI & ASTROH CHARDONNAY KALKOFEN	20112701	6901383		75		419,08

100% chardonnay. Litt nøtteaktig og vegetabilsk duft, et hint av røyk og grønntobakk, sitruspreg med innslag av kjernebærfrukt og enkelte fattoner.
Smak: Fint saftig frukt med noe røykpreg og nøtteaktig treverk, et snev av vanilje i munnen, vegetabilske toner og antydning til sopp, frisk syre, litt struktur, god lengde, bitter avslutning med relativt kjølig, lys frukt og igjen innslag av fat.

PRINZ VON HESSEN

Etablert i 1957 i Rheingau av Landgraf Philipp av Hessen. Eiendommen ligger i Johannisberg og har i dag rundt 33–38 hektar vinmarker, hvor 90–95 % er Riesling.

Vingården er medlem av VDP og satser på bærekraftig og naturnær dyrking, med fokus på toppkvalitet fra kjente lokaliteter som Johannisberger Klaus og Winkeler Hasensprung.

Under ledelse av Donatus Prinz von Hessen og direktør Bärbel Weinert har gården styrket sin profil med tørre, elegante Rieslinger og noen rødviner (Pinot Noir, Merlot). De har investert i økologisk sertifisering, veganske viner og solenergi. Kjente viner inkluderer Kabinett Royal og VDP.Große Gewächs fra prestisjevinmarker. Filosofien er «så mye som nødvendig, så lite som mulig», med tydelig terroir og klas-sisk Rheingau-stil.



lichti & astroh – håndverk, terroir og lidenskap fra Pfalz

Historien startet i 2018 på Freyas familievingård i Laumersheim, men drømmen vokste raskt. I 2022 ble lichti & astroh etablert som et selvstendig prosjekt, og allerede i 2023 ble de kåret til “Entdeckung des Jahres” i den prestisjetunge Eichelmann-guiden. En anerkjennelse som bekrefter at kvalitet og lidenskap blir lagt merke til.

Filosofien er enkel, men kompromissløs: økologisk drift, håndplukkede druer og minimal intervensjon. Alle viner gjæres spontant, modnes lenge på bunnfall og tappes ufiltrert med kun et lett preg av svovel. Resultatet er presise, elegante viner med friskhet, mineralitet og en tydelig signatur fra kalksteinsjordsmonnet.

Vinmarkene er små, men eksklusive - Leistadter Kalkofen, Kirchenstück og Laumersheimer Kirschgarten er blant den mest anerkjente i regionen. Her dyrkes Riesling og Chardonnay med samme dedikasjon som de røde druene Spätburgunder og St. Laurent.

Hos lichti & astroh handler vin ikke om volum, men om karakter. Det er vin for de som søker det ekte, det levende og det personlige. En smak av Pfalz - slik naturen selv har tenkt det.



Midt i hjertet av Pfalz, omgitt av kalkrike vinmarker og bølgende landskap, finner vi lichti & astroh – et vinhus som kombinerer tradi-sjon og nytenkning. Bak navnet står Freya Lichti og Alexander Stro-hschneider, to vinmakere med en felles visjon: å skape viner som gjenspeiler naturen, jordsmonnet og årgangen på en ærlig måte.

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



TYSKLAND, MOSEL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
WÜRTZBERG SAAR RIESLING 2024	13877001	5974910	171187	75	12	182,00

Mosel

MILJØSERTIFISERT

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 ROTSCHIEFER RIESLING KABINETT 2024	19127901			75	11	209,00

MILJØSERTIFISERT

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
WINE OF MINE RIESLING 2024	15087901	6199012		75	12	168,10

100% riesling. 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, syrlige epler og hint av hvit fersken. Mineralsk ettersmak. Passer til retter av skalldyr, fisk og svin.



ØSTERRIKE, KREMSTAL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
JOSEF DOCKNER GRÜNER VELTLINER OBERFELD 2024	668701	2910883	142573	75	13	241,38

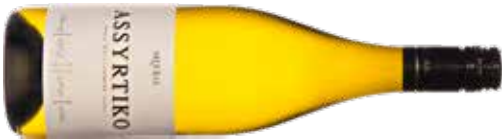


ØSTERRIKE, KREMSTAL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
JOSEF DOCKNER RIESLING ROSENGARTEN 2023	668501	2910909	142567	75	13	285,83

Kremstal

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

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.



HELLAS, PELEPONNES, KORINTHOS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SKOURAS ASSYRTIKO WILD FERMENT 2024	13275701	6070031	175160	75	13	216,87



HELLAS, PELOPONNESE PGI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SKOURAS SALTO MAVROFILERO WILD YEAST 2022	13275501	6232581		75	11,5	229,18

Peleponnes

100% 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.

100% moschofilero (mavrofilero). 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.

Valle del Limári



CHILE, COQUIMBO, VALLE DEL LIMÁRI	Artikkel	EPD	Vectura	CL	Alk %	*horecapris
AMELIA CHARDONNAY D.O. VALLE DEL LIMÁRI 2023	8014490	6647960		75	13,5	365,15

100% chardonnay. 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 (havabbor, tunfisk, hummerbisque, karnskjell) og sjømatpaella, grillet lyst kjøtt.

Friskhet fra Chiles nordlige perle – Amelia Chardonnay D.O. Valle del Limarí 2023

Denne chardonnayen kommer fra Limarí-dalen i Nord-Chile, et område kjent for sitt unike, kalkrike jordsmonn og kjølige, kystnære klima. Her gir den friske havbrisen og den sterke sollyset perfekte forhold for elegante, mineralske viner med flott balanse. Amelia Chardonnay uttrykker nettopp dette terroiret – med ren frukt, frisk syre og en subtil mineralitet som minner om kalkstein. Vinen har ofte aromaer av sitrus, hvite blomster og et hint av nøtt og fat, som gir kompleksitet og dybde.

Valle del Limarí ligger mellom Andesfjellene og Stillehavet, og er et av Chiles mest spennende områder for hvitvin. Det kalkholdige jordsmonnet gir vinene en karakteristisk friskhet og struktur, mens det kjølige klimaet bevarer aromaene og syren. Dette gjør Limarí til et ideelt sted for chardonnay av høy kvalitet.

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

MULLINEUX & LEEU – SØR-AFRIKAS VIN-OSCAR OG REISEN BAK SUKSESSEN

Når Golden Vines Awards – kjent som vinverdenens Oscar – deler ut sine prestisjetunge priser, er det de mest innflytelsesrike aktørene i bransjen som står i rampelyset. I 2025 ble Sør-Afrika satt på kartet som aldri før: **Mullineux & Leeu Family Wines ble kåret til «WORLD’S BEST RISING STAR»** under seremonien i Miami. Dette er første gang en sør-afrikansk produsent mottar denne utmerkelsen, og det markerer et historisk øyeblikk for Cape-vinindustrien.

Fra Swartland til verdensscenen

Historien begynner i Swartland, et område kjent for sitt robuste landskap og eldgamle jordsmonn. Her har Chris og Andrea Mullineux bygget sitt renommé på en filosofi som setter naturen først. Bærekraftig jordbruk, minimal intervensjon og respekt for terroir er grunnpilarene i deres arbeid. Resultatet? Viner som uttrykker landskapets sjel – komplekse, elegante og autentiske.

Hva betyr prisen?

Golden Vines Awards vurderes av over 1 200 vinskaperter, inkludert Masters of Wine og topp-sommeliere. At Mullineux & Leeu nå står på denne listen, gir Sør-Afrika en tydelig stemme i den globale vinverdenen. Det er en anerkjennelse av kvalitet, innovasjon og bærekraft – og en inspirasjon for hele regionen.

En ny æra for Cape-vin

Denne prisen handler ikke bare om én produsent. Den signaliserer at Western Cape har tatt steget inn i toppsjiktet av internasjonal vinproduksjon. For vinelskere betyr det flere oppdagelser, flere historier og flere smaksopplevelser fra et område som stadig overrasker.



*Vinmakerne Chris og Andrea Mullineux ønsket å gi de ansatte muligheten til selv å forbedre sine levevilkår. Resultatet ble **GREAT HEART WINES**, en egen serie med viner produsert og eid av de ansatte i Mullineux. Vinmaker Gynore Fredricks, som til daglig er Assisterende vinmaker i Mullineux, viderefører metodene hun har lært der. Spontanfermentering og minimalt med inngrep gir balanserte, rene og stedegne viner. Fulgeflokken som flyr over etiketten består av Askeerler, kjent i Sør-Afrika for å være hjelpsom, fryktløs - og å ha et stort hjerte.*



SWARTLAND, COASTAL REGION, STELLENBOSCH
GREAT HEART CHARDONNAY 2023

MILJØSERTIFISERT

100% chardonnay. Duft av sitronskall, nykuttete epler og melbatoast. Smaken er kompleks med en flott mineralsk karakter, frisk syre og en bred, brioche-lignende ettersmak. 20% fermentert på nye franske fat med naturlig gjær. Malolaktisk gjæring. 10 mnd på bunnfall uten sulfitt. Passer fint til lettere sjømat- og kyllingretter, samt vegetariske pastaretter.



SWARTLAND
GREAT HEART CHENIN BLANC 2021

MILJØSERTIFISERT

100% chenin blanc. 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.



COASTAL REGION, SWARTLAND
KLOOF STREET OLD VINE CHENIN BLANC 2022

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.



COASTAL REGION, SWARTLAND
MULLINEUX OLD VINES WHITE 2024

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.



COASTAL REGION, SWARTLAND
MULLINEUX SCHIST CHENIN BLANC 2021

MILJØSERTIFISERT

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.

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



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

ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ PINOT NOIR ROSÉ 2024/ 2025	5711701	1881127	122984	75	12,5	196,52



70% grenache, 20% syrah, 10% rolle. 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 som salater, kylling og fisk.

COUTEAUX VAROIS-EN-PROVENCE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BOIS DE LA NEUVE 2024 / 2025	2251201	4370656	150186	75	12,5	184,35



30% grenache, 30% cinsault, 30% syrah, 10% rolle. 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 2024 / 2025	10130301	5135439	150022	75	13	265,64
ULTIMATE PROVENCE, MAGNUM 2024 / 2025	10856005	5152111	156978	150	13	576,61
ULTIMATE PROVENCE, DOBBEL MAGNUM (JEROBOAM) 2024 / 2025	10866807	5152129	156979	300	13	1464,98
ULTIMATE PROVENCE, METHUSALEM 2024 / 2025	11918607	5817796	158736	600	13	3504,94



Nyhet - Édition Luminous!

PROVENCE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ULTIMATE LUMINOUS MAGNUM 2025	8014945			150	13	559,67
ULTIMATE LUMINOUS DOBBEL MAGNUM 2025	8014946			300	13	1428,61



Ultimate Provence Édition Luminous – rosé med et glimt av magi. En elegant vin som kombinerer friskhet og lys, perfekt for å dele gode øyeblikk – dag som natt.

Flasken har et diskret integrert lys som gir ekstra stemning i opptil fire timer.

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



ITALIA, PIEMONTE, LANGHE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PIO CEARE ROSY 2024	8011984	6267082		75	12	306,02



HELLAS, PELOPONNES PGI	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SKOURAS CUVÉE PRESTIGE 2024 / 2025	13275301			75	12	164,03



33% agiorgitiko, 33% moschofilero, 33% syrah. 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	281,79

DOMAINE SKOURAS ligger i hjertet av Peloponnes og er kjent for å forene gresk tradisjon med moderne vinmaking. Vinmarkene strekker seg fra 600 til over 1 000 meter over havet, der kjølige netter og solrike dager gir perfekte forhold for friskhet og aroma. Kalkholdig jordsmonn gir viner med renhet, eleganse og et tydelig preg av terroir.

Grunnlagt av George Skouras i 1986, har Domaine Skouras vært en drivkraft i den greske vinrevolusjonen. Vingården ligger i Malandreni, omgitt av fjell og vinmarker som klatrer opp til 1 000 meter over havet – blant de høyeste i Europa for røde druer. Denne høyden gir et unikt mikroklima: varme, solrike dager og kjølige netter som sikrer langsom modning, frisk syre og komplekse aromaer.

HELLAS’ STOLTE RØDE DRUE Agiorgitiko, ofte kalt “St. George-druen, er en av Hellas’ mest anerkjente og tradisjonsrike druesort. Den har sitt hjem i Nemea-regionen på Peloponnes, hvor den trives i et variert landskap med vinmarker fra lavlandet til over 1 000 meter over havet. Denne høyden gir kjølige netter og langsom modning, noe som bevarer friskhet og aroma i druene.

Agiorgitiko er kjent for sin allsidighet: den kan gi alt fra fruktige, lette roséviner til kraftige, lagringsdyktige rødviner. Typiske aromaer inkluderer røde bær som kirsebær og bringebær, florale toner og et hint av krydder. I roséutgaver, som i Skouras Cuvée Prestige, gir den en delikat struktur, frisk syre og saftig fruktighet.





BURGUND, BEAUNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PONNELLE LA CHEVRE NORE PINOT NOIR 2022	17451101	6643316		75	13,5	290,00



LOIRE, IGP VAL DE LOIRE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
POIRON-DABIN PINOT NOIR 2022	8014931			75	13	196,55



ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ PINOT NOIR EVIDENCE 2023	7375501	6057012		75	13	241,28



ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ LA LIMITE PINOT NOIR 2020	8014778			75	13	564,43



CÔTES DE GASCOGNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LE PETIT GASCOÛN ROUGE 2024	7749101	4917332	150195	75	12	168,10



BOURGOGNE, BEAUJOLAIS	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
WINE OF MINE GAMAY 2023	15075401	6205819		75	13	233,20

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



RHÔNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
OLIVIER RAVOIRE CÔTES DU RHÔNE 2023	1985901	4269726	150203	75	13,5	198,00



RHÔNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
OLIVIER RAVOIRE CROZES-HERMITAGE 2022	1985801	4269734	150202	75	13,5	338,32



RHÔNE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
OLIVIER RAVOIRE CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2022	4268301	4641700	150204	75	13,5	451,31

OLIVIER RAVOIRE. Rhône med tradisjon og eleganse. Fra familiearv i Provence til prestisjevinmarker i Rhône. Ravoire & Fils skaper kraftfulle og elegante viner med Grenache og Syrah i hovedrollen.

Historien begynner i 1987, da Roger Ravoire, med bakgrunn fra Bourgogne etablerte sitt eget negociantfirma, Cellier Val Durance, i Lauris sør for Luberon. Familien Ravoire har røtter i Savoie og Comtat Venaissin, og slektsvåpenet pryder etikettene sammen med **mottoet “Nunc est bebendum” – «Nå er det tid for å drikke», inspirert av Asterix og Obelix!**

I dag viderefører Olivier Ravoire familiearven med en tydelig visjon: Å kombinere klassisk hånd- verk med moderne stil. Under navnet Ravoire & Fils har han utviklet virksomheten til en spesialist på Rhône-viner med autentisk karakter og tydelig terroir. Porteføljen spenner fra Côtes du Rhône til prestisjeområder som Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras og Côte-Rôtie. Kjernen i filosofien er håndplukkede druer, tradisjonell vinifikasjon og drue- blandinger dominert av Grenache og Syrah – viner med kraft, eleganse og en klar identitet.

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

Nyhet fra Piemonte



100% barbera. Frisk og innbydende rødvin med flott struktur og imponerende lengde. Duft og smak domineres av røde bær og syltetøy, som gir vinen en elegant og balansert karakter. Moderat tanninstruktur og god syre som gjør den til en matvennlig vin.

PIEMONTE, ALBA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARRONE CARLOT BARBERA D'ALBA 2021 /2023	16316201	6886303		75	14	285,74



KLIMASMART EMBALLASJE

100% nebbiolo. Lys rubinrød farge. Duft av fioler, roser og røde bær. Smaken er balansert og fruktig, med innslag av kirsebær, bringebær og et fint krydderpreg. Tanninene er faste, men silkemyke, og gir en strukturert avslutning. Passer til rødt kjøtt, lam, småvilt og modne oster.

PIEMONTE, LANGHE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARRONE LANGHE NEBBIOLO CHE VALE 2023	19868301	6828156		75	14	293,81



100% nebbiolo. Klar rubinrød farge. Kompleks duft av roser, fioler, røde bær og et hint av krydder og lær. Lag på lag med smak av kirsebær, bringebær, tørket frukt og jordlige toner. En strukturert og raffinert vin, modne tanniner, frisk syre og en lang, balansert avslutning. En vin som både kan nytes nå og lagres i mange år. Perfekt til retter med lam, vilt, oksekjøtt, modne oster og trøffelbaserte delikatesser.

PIEMONTE, LANGHE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARRONE BARBARESCO 2020	16316001	6886295		75	14	455,31



KLIMASMART EMBALLASJE

100% nebbiolo. Duften åpner med komplekse aromaer av modne kirsebær, roser og delikate kryddertoner, etterfulgt av hint av trøffel, skogbunn og lakris. I munnen er den strukturert med silkemyke tanniner, frisk syre og en lang, krydret avslutning. Baroloen har et klassisk preg med både kraft og raffinement – perfekt for kjellermodning, men også tilgjengelig nå for den som ønsker en ung Barolo med karakter.

PIEMONTE, BAROLO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARRONE BAROLO 2021	19868201	6828149		75	14,5	499,74



100% nebbiolo. Barolo Pichemej er Marrones signaturvin – en kraftfull og raffinert Barolo laget av nøye utvalgte Nebbiolo-druer fra eldre vinmarker i La Morra. En kompleks og floral duft og smak av fiol, rose og tørket frukt, lag av mørke bær, lakris, sjokolade og krydder. Tanninene er faste, men elegante, og gir en strukturert og lang avslutning. Pichemej – som betyr "den beste" på lokal dialekt – lever opp til navnet sitt. Perfekt til retter med vilt, oksekjøtt, lam, trøffel og modne oster.

PIEMONTE, BAROLO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARRONE BAROLO PICHEMEJ 2019	16316501	6886311		75	14,5	729,90

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Fire generasjoner MARRONE – Tradisjon, terroir og bærekraft i hjertet av Piemonte

Agricola Gian Pietro Marrone er mer enn en vingård – det er en familiehistorie som strekker seg over fire generasjoner (etabl. 1887), dypt forankret i La Morra i Barolo-området. Her, mellom bølgende åser og kalkrike jordsmonn, dyrkes Nebbiolo med respekt for naturen og tidens rytme. Marrone-familien tror på at stor vin starter i vinmarken, og derfor praktiserer de bærekraftige metoder som bevarer jordens fruktbarhet og biodiversitet.

Vinmarkene ligger mellom 270 og 350 meter over havet, med en kombinasjon av kalkholdig leire, sand og jernrik jord som gir druene både eleganse og struktur. Mikroklimaet med kjølige netter og varme dager sikrer langsom modning og komplekse aromaer.

I kjelleren kombineres tradisjonelle teknikker med moderne presisjon. Vinen får tid til å utvikle seg naturlig, uten hastverk – for Marrone er tålmodighet en del av filosofien. Resultatet er viner som uttrykker renhet og karakter, og som bærer med seg både historie og fremtidens bærekraftige visjon.





100% barbera. Intens rubinrød farge. Fruktig og frisk duft av røde bær, og tydelig kirsebær og plomme. Balansert smak med lett syrlighet som er typiske for Barbera, samt en tydelig mineralitet og en delikat saltaktig ettersmak. Vinen modnes i ståltanker til sommeren etter innhøstingen og tappes på flasker uten klaring eller filtrering.

PIEMONTE, ALBA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MAURO VEGLIO BARBERA D'ALBA 2024	14307601	6402523		75	14	264,85



100% barbera. Intens rubinrød farge. Rik duft av plommesyltetøy og hylleblomst. Lett krydret med hint av kandisert frukt. Kraftfull og energisk smak med en flott konsentrasjon og syre. God lengde og fin mineralsk smak som skyldes vinmarkenes alder og den unike jordsmonnet.

PIEMONTE, ALBA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MAURO VEGLIO BARBERA CASCINA NUOVA 2022	10509601	6402556		75	15	410,90



100% nebbiolo. Intens rubinrød farge. Frisk, floral og fruktig duft av nyper, kirsebær og delikate hint av bringebær. Vinøs med flott friskhet og lette, delikate tanniner. Fin, balansert kropp med god lengde.

PIEMONTE, LANGHE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MAURO VEGLIO LANGHE NEBBIOLO ANGELO 2023	14307501			75	14	301,19



100% nebbiolo. Medium rubinrød farge. Intens og harmonisk duft av fioler, røde frukter, bjørnebær og hint av vanilje. God konsentrasjon, flott balansert vin med hint av fioler og markjordbær. Avsllepne fine tanniner med et delikat hint av vanilje i ettersmaken.

PIEMONTE, BAROLO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MUARO VEGLIO BAROLO 2021	14307701	6402697		75	14,5	458,65



100% nebbiolo. Intens rubinrød farge. Intens og myk duft av rød frukt og roseblader. Svært elegant, med subtile hint av skogbunn, mynte og lakris. Kraftig, fylldig og balansert smak. Høyt tannin-nivå, men blir aldri for tørre. En saftig barolo med ettersmak av bjørnebær- og blåbærsyltetøy. Vinen modnes på barrique (små eikefat), hvorav 30 % er nye og 70 % brukte, og modnes der i 24 måneder. Etter omstikking til ståltank tappes vinen på flaske uten klaring eller filtrering.

PIEMONTE, BAROLO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MAURO VEGLIO BAROLO CASTELLETTO 2020	5906101	6402564		75	14,5	595,14

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



MAURO VEGLIO – FRA DRØM TIL BAROLO-IKON

I hjertet av La Morra, midt i de bølgende åsene i Piemonte, finner vi Mauro Veglio – et vinhus som har gjort liden-skap og kvalitet til sitt varemerke. Familien Veglio har røtter i Langhe helt tilbake til begynnelsen av 1900-tallet, da livet besto av hardt arbeid med vinranker, frukttrær og husdyr. Det var Angelo Veglio, født i 1928, som først våget å drømme stort: å forlate livet som leilending og satse på vin. På 1960-tallet kjøpte han sin første vinmark i Gattera, og la grunnlaget for det som skulle bli en familiearv. I 1986 tok sønnen Mauro over styringen, bare 25 år gammel. Han ble en del av den berømte «Barolo Boys»-bevegelsen, som på 80- og 90-tallet revolusjonerte Barolo med en mer moderne stil – renere, mer elegante viner med balansert bruk av små eikefat. I 1992 kom den første årgangen fra den nybygde kjelleren ved Cascina Nuova, og Mauro og hans kone Daniela fortsatte å utvikle eiendommen med nye vinmarker i Monforte d’Alba og Barolo. I 2017 ble historien utvidet med et nytt kapittel: Mauro og Daniela slo seg sammen med nevøen Alessandro Veglio, som brakte friske ideer og en sterk tro på terroirets uttrykk. Sammen forvalter de i dag 23 hektar vinmarker fordelt på noen av Barolos mest prestisjefylte cru: Arborina, Rocche dell’Annunziata, Gattera, Castelletto og Paiagallo. Disse vinmarkene ligger mellom 300 og 400 meter over havet, på kalkholdige jordsmonn som gir Nebbiolo-druen sin unike eleganse og struktur.

Hos Mauro Veglio er vinmarken hjertet av alt. De har praktisert bærekraftig og økologisk tilnærming i over 20 år – uten bruk av herbicider eller syntetiske gjødsel. De benytter naturlig gressdekke mellom radene, biologisk mangfold og metoder som «seksuell forvirring» for å bekjempe skadedyr. Anti-hail-nett beskytter druene mot ekstremvær, og alt arbeid gjøres med respekt for naturens balanse. Vinene gjæres med moderate maserasjoner for å hente frem aromaene på en skånsom måte, og lagres på franske eikefat i andre og tredje bruk – slik at eik/fat aldri overskygger druens karakter. For enkelte Baroloer, som Paiagallo, brukes store fat for å fremheve elegansen.

Mauro Veglio lager Barolo som kombinerer klassisk struktur med moderne finesse – viner som er rene, elegante og tidløse. I tillegg til Barolo produserer de Langhe Nebbiolo, Barbera og Dolcetto – alle med samme kompromissløse fokus på kvalitet.





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

PIEMONTE, ALBA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
Pio Cesare Barbera d'Alba 2023	4285801	1199702	113362	75	13,5	273,68



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 maserasjons-tid. 30 måneder lagring på 20% barrique og 80% på 20 til 50 hl-fat. Passer til lam, storfe og storrilt.

PIEMONTE, LANGHE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
Pio Cesare Nebbiolo Langhe D.O.C 2022	9596101	2628899	150225	75	14	349,80



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

PIEMONTE, BARBARESCO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
Pio Cesare Barbaresco D.O.C.G 2021	3279201	2628881	150223	75	14	637,08



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

PIEMONTE, BAROLO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
Pio Cesare Barolo D.O.C.G 2021	4281201	4497574	150224	75	14	637,08



PIO CESARE – FEM GENERASJONER MED LIDENSKAP FOR BAROLO OG BARBARESCO.

Pio Cesare ble grunnlagt i 1881 i Alba og er fortsatt familieeid i femte generasjon. Vinhuset kombinerer tradisjon og presisjon, med druer fra toppvinmarker i Barolo og Barbaresco som Ornato, Mosconi og Il Bricco. Kjelleren ligger i Albas historiske sentrum, bygget inn i romerske bymurer, og vinene kjennetegnes av eleganse, struktur og autentisk terroir. Med balansert fatbruk og lang lagringskapasitet har Pio Cesare blitt et ikon for klassiske Piemonte-viner.

Pio Cesare står for klassiske, tidløse viner fra hjertet av Piemonte. Med druer fra egne vinmarker i Barolo og Barbaresco – blant annet **ORNATO, MOSCONI og IL BRICCO** – skaper de viner som kombinerer eleganse, struktur og autentisk terroir. Barolo og Barbaresco kjennetegnes av dyp frukt, florale toner og en balansert krydderkarakter, med lang lagringskapasitet. Fatmodningen skjer i en blanding av store slavonske eikefat og franske barriques, som gir finesse og kompleksitet uten å overdøve druens naturlige uttrykk. Resultatet er viner med renhet, presisjon og en signatur som har gjort Pio Cesare til et ikon i Piemonte gjennom fem generasjoner.



*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



100% montepulciano. Dyp blålilla farge. Fyldig duft fra rød frukt med hint av tørkede blørnster, krydder, lakris og kirsebær. Elegant, silkernyk, nesten kremete smak. Kornpakt vin med god tanninstruktur som fører 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, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TENUTA ULISSE AMARANTA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2021	1743301	4120184	150181	75	13,5	281,75



100% aglianico. 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, AGLIANICO DEL VULTURE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PATERNOSTER DON ANSELMO DOC 2017	8196601	5041876	151755	75	14	455,44



KLIMASMART EMBALLASJE

100% aglianico. 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 ettersmak. Passer til retter av lam, storfe og storvilt.

BASILICATA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
PATERNOSTER SYNTHESI AGLIANICO DEL VULTURE 2019	14651801	6113310		75	13	216,87



MILJØSERTIFISERT

100% cabernet franc. 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	273,70



100% primitivo. Dyp rubinrød farge. Fruktig duft av kirsebær, jordbær og lakris. Kraftig og rik, god munnrølelse og behagelige tanniner. Vinen bør dekanteres en halvtime før servering. Passer til grillet og ovnsbakt svin, lam og storfekjøtt. Vellagrede faste oster og sterkt krydret smaksrike supper.

PUGLIA, MANDURIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SURANI HERACLES PRIMITIVO IGT 2021	1707801	4142014		75	13,5	241,25



Nyhet fra Sicilia

100% nerello mascalese. Klar rubinrød farge. Tydelig duft av modne ville bær, kirsebær og granateple, med hint av svart pepper, søt tobakk og vulkansk stein. Elegant og harmonisk med silkemyke tanniner og livlig syre som gir friskhet og lang ettersmak. Passer til grillet lyst og rødt kjøtt, svine- og lammestek. Utmerket til Pasta alla Norma, sopprisotto og lagrede oster. Modnet 6 måneder i ståltanker og 12 måneder i 20 hl eikefat.

SICILIA, ETNA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AMMURA ETNA Rosso 2022	19772601	6811194		75	13,5	338,30



90% nerello mascalese, 10% nerello capuccio. Dyp rubinrød. Duft av markjordbær, salvie, fioler og pepper. Frisk smak av røde bær med mineralske toner. Velbalansert syre, godt integrerte tanniner og lang, mineralsk og saftig ettersmak. En anvendelig vin, passer til lyst og rødt kjøtt, fisk, tapas, ost, middelhavsmat, grønnsaker, risotto og grillmat.

SICILIA, ETNA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DONNAFUGATA DEA VULCANO Etna Rosso 2022	12751401	5773262		75	13	300,85



100% frappato. 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, VITTORIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DONNAFUGATA BELL'ASSAI FRAPPATO 2023	10462101	5408976	155668	75	12,5	281,79



80% nero d'avola, 29% merlot, 4% cabernet sauvignon. Dyp rød. Donnafugatas røde toppvin laget i hovedsak på Nero d'Avola. Duft av modne moreller og bjørnebær, tobakk, mandler og vanilje. Konsentrert smak av modne bær og frukt med hint av eukalyptus, vanilje og tobakk. Flott struktur og lang ettersmak. Til kraftige kjøttretter, vilt og grillmat. 12 års lagringspotensiale.

SICILIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DONNAFUGATA MILLE E UNA NOTTE 2020	4551801	2407286		75	13,5	699,00

DEA VULCANO – ELEGANSE FRA ETNAS VULKANSKE TERROIR.

Donnafugata Dea Vulcano Etna Rosso

Hovedsaklig Nerello Mascalese med litt Nerello Cappuccio. Modnet i minst 14–16 måneder, hovedsakelig i sement med en andel i franske barriques. En elegant, mineraldrevet og svært anvendelig vin med et hint av balanse og finesse. En frisk og mineralsk rødvin med aroma av røde bær og krydder, skapt i høyden på Europas høyeste, aktive vulkan - Etna.

ETNA DOC

Vingårdene ligger på nordsiden av Etna, cirka 730–750 meter over havet. Den vulkanske jorda er sandholdig, mineralrik og godt drenert. Klimaet består av kjølige netter og milde dager, noe som gir en lang vekstsesong og høy aromatisk intensitet. Jordmonnet er preget av «sciare» – lavafelt fra tidligere utbrudd og dette jordmonnet bidrar til at vinen har en god mineralstruktur.

TERROIR-EFFEKT

Dea Vulcano har en tydelig mineralitet og eleganse – ofte sammenlignet med Burgund for sin finesse. Navnet "Dea Vulcano" refererer til en vulkangudinne, inspirert av grunntanken om sammensmelting mellom himmel og jord – reflektert i vinens kompleksitet og eleganse. Vinplantene dyrkes på terrasser med tørre steinmurer (UNESCO-status) som beskytter mot erosjon.



*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

Toscana



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 kjøtsaus, ovnsbakt og grillet kjøtt.

TOSCANA, MONTALCINO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CASISANO ROSSO DI MONTALCINO 2023	5400801	4641692	150060	75	13,5	253,54



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

TOSCANA, MONTALCINO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CASISANO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2019	5400901	4641734	150061	75	14	459,42



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

TOSCANA IGT	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VILLA POGGIO SALVI TOSCO 2021	287601	2801371	144112	75	13,5	184,28



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

TOSCANA, CHIANTI	ARTIKKEL-NR.	EPD-NR.	VECTURA-NR.	CL	ALK %	*HORECAPRIS
VILLA POGGIO SALVI CHIANTI CASPAGNOLO 2024	1730501	4324158		75	13,5	200,55



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

TOSCANA, MONTALCINO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
VILLA POGGIO SALVI BRUNELLO DI MONTALCINO 2019	287401	1234566		75	13,5	443,25



Dyp rubinrød farge. Smak av plomme, modne røde bær, kanel, markjordbær og sød- mefulle 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 2021	4338101	2440477	129570	75	14,5	271,23

Veneto



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

VENETO, BARDOLINO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI VILLA FONTANA BARDOLINO DOC 2024	8003109	5269329	152194	75	12	170,22
TOMMSI BARDOLNO DOC - BiB	12158606	5652383		300	12	504,08



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 2024	3053301	547174	105108	75	12	188,54
TOMMASI VALPOLICELLA BAG-IN-BOKS 2024	7675706	4899084		300	12	576,77



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

VENETO, VALPOLICELLA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI RAFAËL VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2022	621801	393082	123494	75	12,5	221,05



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

VENETO, VALPOLICELLA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2022	4176601	4526653	122998	75	13,5	237,18
TOMMASI VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2020	4176605	2153567	125366	150	13,5	495,81

RIPASSO

Valpolicellas signaturteknikk der vin får nytt liv gjennom skallene fra Amarone. Resultatet? Fyldigere smak, dypere aroma og en perfekt balanse mellom friskhet og kraft.

Ripasso betyr «**å passere igjen**» og er en tradisjonell teknikk der en ferdiggjæret Valpolicella-vin får en ny gjæring sammen med skallene fra Amarone eller Recioto. Dette gir ekstra fylde, mer alkohol, dypere farge og komplekse aromaer av tørket frukt og krydder – en bro mellom frisk Valpolicella og kraftig Amarone.

Tommasi feiret 30 år i 2025 med Ripasso – en reise mellom fortid og fremtid. Ny jubileumstikett og eksklusiv limited edition hyller klassikeren med et moderne preg.



*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

Veneto



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

VENETO, VALPOLICELLA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
IL SESTANTE RIPASSO VALPOLICELLA 2021	5949401	2175958	126146	75	13,5	249,39



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 under-tone. Fast, tørr avslutning. Passer til retter av reinsdyrfilet, entrecôte eller rådyrstek.

VENETO, VALPOLICELLA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
IL SESTANTE AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2019	3467201	280941	122997	75	15	415,05



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	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2020	18549802			37,5	15	250,48
TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2021	629901	393041	105106	75	15	427,08
TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2020 MAGNUM	629905	1152958	123495	150	15	859,11
TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2019 METHUSALEM	9947007	2762458		500	15	3424,92



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	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TOMMASI RISERVA CA'FLORIAN AMARONE 2016	951701	4009734	157067	75	15,5	754,22



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.

ITALIA, VENETO, VALPOLICELLA	Artikkel-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DE BURIS VALPOLICELLA CLASSICO DOC AMARONE RISERVA 2009	10476701	75	16	2396,86

Nyhet fra Südtirol



100% Edelvernatsch eller Schiava Gentile som er kjent for sin lyse rubinrøde farge og sin elegante, subtile smak, og som ofte domineres av røde frukter som kirsebær, bringebær og noen ganger hint av mandel eller krydder. Druens moderate syre og milde tanniner gjør den behagelig og lett-drikkelig. I tillegg gir den et alkoholnivå som vanligvis er litt lavere enn mange andre rødvin-drues, noe som gjør Schiava viner svært velegnet som aperitif eller til lettere matretter. Vinen går også ypperlig sammen med lette kjøttretter, milde oster, eller typisk tyrolsk mat som speck og pølser.

TRENTINO-ALTO ADIGE, SÜDTIROL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
KALTERN EDELVERNATSCH 2023	17434401			75	12,5	196,61



Tett kirsebærrød farge. Aromatisk nese med kirsebær, bringebær og hint av fruktte. Fyldig og myk munnfølelse med silkemyk avslutning. 8 dagers fermentering med skall ved 23 °C, deretter malolaktisk gjæring og avslutter med 5 måneders modning i betong- og ståltanker. Druene dyrkes i østvendte skråninger på 450–550 moh. Jordsmonnet består av kalk-holdig leirgrus med noe sand. Passer til pasta og lyst kjøtt, men også svært god til vilt, og til milde, faste oster.

TRENTINO-ALTO ADIGE, SÜDTIROL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
KALTERN PINOT NERO 2023 / 2024	20111901	6901466		75	12,5	237,27

KELLEREI KALTERN – VINMARKER OG KLIMA

Vinmarkenes beliggenhet, jordsmonn og menneskene som arbeider der, er grunnlaget for kvaliteten i vinene fra Kellerei Kaltern. Området har et unikt alpin-middelhavsklima, der kjølige luftstrømmer fra nord møter varme vinder fra sør. Dette gir vinene struktur, finesse og lang lag-ringsdyktighet. Vinbøndene ser det som både et privilegium og et ansvar å ta vare på det histo-riske vinområdet rundt Kalterer See, med ærlig håndverk og respekt for naturen.

KLIMAETS ROLLE

Kalterns mikroklima er ideelt for vinproduksjon. De ulike høydenivåene gir optimale forhold for fruktige, karaktersterke hvitviner og elegante, modne rødviner. Skråningene ved Mendel-massivet tilfører alpin friskhet, mens varme vinder som Ora fra Gardasjøen gir milde tempera-turer og mange soltimer. Denne kombinasjonen gir druene modne aromaer og en behagelig sødme – perfekt for rødviner med dybde og finesse.



*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



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

PORTUGAL, DÁO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AUNE LOHMANN ALFROCHEIRO 2021	11246701	5440318		75	13	184,31



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

PORTUGAL, DÁO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AUNE LOHMANN JAEN 2019	11246801	5902572		75	13	184,35



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.

PORTUGAL, ØVRIG	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AUNE LOHMANN TOURIGA NACIONAL 2017	7916101	5902580		75	13	184,31



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.

PORTUGAL, ØVRIG	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AUNE LOHMANN TINTO 2017	7916001	5902564		75	13	176,17



Aune Lohmann Bare Vin er en rødvin fra Dão i Portugal laget på Touriga Nacional, Alfrocheiro og Tinta Roriz. Vinen er fruktig og saftig med preg av røde og mørke bær, innslag av plomme og krydder. Tørr, med frisk syre og lett tanninstruktur. Passer til lam, svin og storfe.

PORTUGAL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
AUNE LOHMANN BARE VIN	17338806			150		285,03

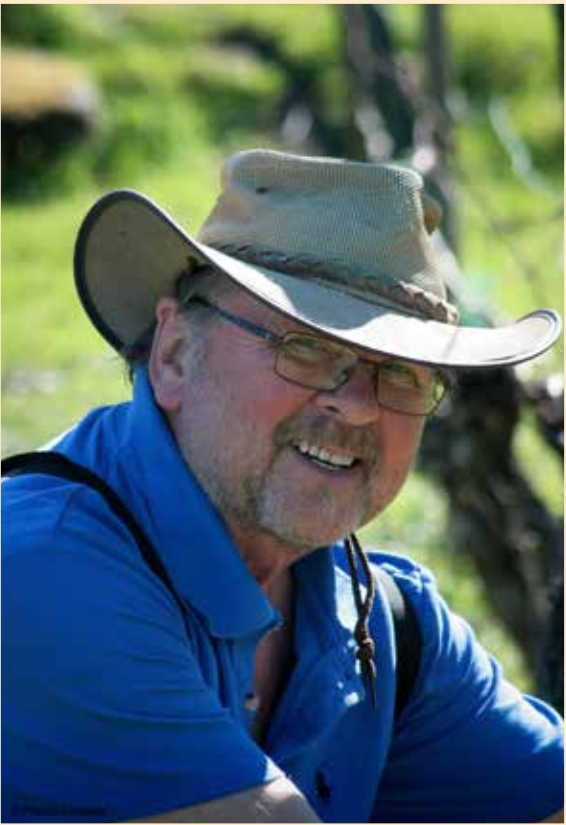


Rubindrød farge. Duft av friske bringebær, blåbær og hint av urter. Fin fylde og struktur med ren og god ettersmak. Druene høstes for hånd. Pinha betyr konge, og vinmarkene er omgitt av strandfur- og eukalyptusskog. Næringsfattig jordsmonn, bestående av granitt og skifer. En saftig og ungdommelig vin 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	168,03

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

Roar og Petra har gått fra helt ulike bakgrunner – mote, IT og økonomi – til å bygge en håndverksbasert, bærekraftig vingård i Portugal. Deres lidenskap for naturlig vin, lokal terroir, håndarbeid og økologi har gitt dem både et særegent uttrykk og internasjonal anerkjennelse. Vinene deres speiler en reise som kombinerer historie, miljøansvar og ekte kjærlighet for regionen.



Aune Lohmann produserer utelukkende små, håndlagde partier – naturlige, biodynamiske, veganske og uten kjemikalier. Druene håndplukkes, fottrækkes og vinifiseres med minimal tilsetting. Petra fokuserer på beskyttelse og biologisk mangfold i åkeren. **Less is more** er kjernen – ressursbesparende drift står i høysetet.



Mallorca



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

MALLORCA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ÀNIMA NEGRA ÀN/2 2021	2903401	4408977	158819	75	13	358,57



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

MALLORCA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
ÀNIMA NEGRA ÀN 2019	2903501	4408985	158818	75	13,5	542,70

Rioja



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	346,36



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	419,04

Valencia



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

SPANIA, VALENCIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
EL RENEGADO BOBAL 2024	11144401	5408836	155641	75	13	165,57

Nyheter fra Ribera del Duero



El Ilusionista 2023 er en vin fra Ribera del Duero laget på 100 % Tempranillo. Den har en mørk rubinrød farge, dufter av krydder, blåbær og bjørnebær, og byr på en fruktig smak av modne bær med frisk syre og myke garvestoffer. Vinen er passe fyldig, kry-dret og sødmefull, drikkeklar nå, og passer utmerket til lam, sau og ost.

SPANIA, CASTILLA Y LEÓN, RIBERA DEL DUERO	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
EL ILUSIONISTA 2023	3085601	4390936		75	13,5	180,21

Nyheter fra Pfalz



Lichti & Astroh Pinot Noir er en håndverksvin fra Pfalz, kåret til «Årets vinoppdagel-se» av Eichelmanns tyske vin-guide 2023. Druene håndplukkes fra Laumersheim og gjæres spontant med minimal intervensjon, ufiltrert og tappet for hånd i august. Vinen er elegant og kompleks, med subtil frukt, luftig struktur og konsentrasjon som minner om Russian River Pinot Noir – ideell til sommerlige retter som grillribbe og rødbe-te-og geitostsalat.

TYSKLAND, PFALZ	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
LICHTI & ASTROH SPÄTBURGUNDER KIRCHGARTEN	20112801	6902597		75		419,10

Hellas, Nemea



Fargen er klar, dyp morellrød. Duften avslører aromaer av bjørnebær, bringebær og modne jordbær med et hint av tobakk og krydder som nellik og kanel. Vinen er mid-dels fyldig med elegant struktur, balansert syre og svært modne, elegante tanniner. Avslutningen er middels lang, dominert av røde frukter og etterfulgt av søt vanilje og svart pepper. Gjæring og maserasjon skjer i ståltanker, deretter lagres vinen i brukte franske barriques i 12 måneder og ytterligere 2 måneder på flaske. Passer til retter av lam, lyst kjøtt og ost.

NEMEA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
SKOURAS SAINT GEORGE AGHIORGHITIKO NEMEA 2022	14412901	6070056	158696	75	14	216,83

SKOURAS SAINT GEORGE AGIORGITIO

Agiorgitiko er den lokale druesorten i Nemea, Hellas’ største PDO for rødvin, og en av landets mest anerkjente lokale druer.

Vinmarkene ligger mellom 450 og 1 050 meter over havet, noe som gir druene full modning samtidig som naturlig syre og friskhet bevares. Innhøstingen starter vanligvis i sep-tember

Druen er kjent for sin kjerneprofil med små røde frukter som plomme, surkirsebær og jordbær, sammen med hint av fiol, tobakk og krydder. Søte toner av nellik og vanilje følger ofte, spesielt i fatlagrede varianter.



*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



Syrah 50%, tinta bocca 34%, cab. sauv. 15% .Duft av plommer, kirsebær, nellik og sort pepper. Fyldig og fast smak med flott frukt, krydder og god lengde. Vinen går godt til grillmat og grønnsaker, og tomatbaserte pastaretter. Passer til lyst kjøtt, lam og storfe.

SWARTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GREAT HEART RED BLEND 2021	15389201	6240550		75	14	220,87



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

SWARTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MULLINEUX KLOOF STREET SWARTLAND ROUGE 2021	919801	4324034	158705	75	13,5	233,08



100% syrah. 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	358,53



100% syrah. Dyp blårød. Aroma av fioler og mørke bær, sort pepper, krydder og urter. Middels fyldig, silkemyke tanniner og godt balansert. Druer fra en enkeltparsell der vinstokkene har en gjennomsnittalder på 19 år. Druene dyrkes helt uten vanning. Det granittholdige jordsmonnet likner det vi finner Nord i Rhône, og bidrar til vinens sær-egenhet. 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 2020	6395301			75	14	927,91



Mullineux Iron Syrah er en eksklusiv rødvin fra Swartland, Sør-Afrika, laget av 100 % Syrah dyrket på jernrik jord som gir struktur og mineralitet. Vinen har dyp aroma av mørke bær, krydder og et hint av tomatblad, med fyldig smak, elegante tanniner og lang ettersmak. Lagret på franske eikefat og store foudre for kompleksitet. Utmerket til rødt kjøtt og vilt – og med et imponerende lagringspotensial på opptil 25 år.

SWARTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MULLINEUX IRON SYRAH 2019	8008924			75	14	926,87



Mullineux Syrah Roundstone er en toppvin fra Swartland, Sør-Afrika, laget av 100 % Syrah fra Mullineuxs egen gård Roundstone. Druene dyrkes på skifer- og granittjord som gir elegance og struktur. Vinen har dyp aroma av mørke bær, fiol og krydder, med en konsentrert, men raffinert smak, silkemyke tanniner og lang mineralisk avslutning. Lagret på franske eikefat for kompleksitet og med stort lagringspotensial.

SWARTLAND	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MULLINEUX SYRAH ROUNDSTONE 2020	3411501			75	13	907,68

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.



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	281,73

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

Nyhet fra Chile

Carménère 95%, Cabernet Franc 5%. Elegant duft av blåbær, rips, krydder, blyantspiss og tobakk. Fyldig smak av modne mørke bær og hint av flint og røyk. Rik og balansert vin med faste tanniner. Lang ettersmak. Egner seg godt til lagring. Vingården Peumo ligger i åssiden (170 m.o.h) langs Cachapoal-elven, chilenske middelhavsklima med varme sommerdager og kjølige netter. Her modnes carménère-druene langsomt, noe som bidrar til friskere og mer elegante viner. Fatbruk: 15 måneder på fransk eik, 85% ny eik. 12 mnnd flaskemodning.

CHILE, CACHAPOAL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Cuveco-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CARMÍN DE PEUMO CARMÉNÈRE 2021	8014460	6635965	8014460	75	14	676,28

Cabernet Sauvignon 92%, Cabernet Franc 6%, Merlot 1%, Petit Verdot 1%. Duft av sorte og røde bær, fioler og urter. Ung og energisk vin med flott syre og fylde, samtidig viser modenhet og duft av skogbunn. Tydelig smak av mørke bær, kirsebær, solbær, vanilje og krydder. Kompleks og elegant vin med faste tanniner, flott frukt og tekstur med lang fast ettersmak. Druene håndplukkes. Don Melchor Vineyard ligger ved foten av Andesfjellene på nordsiden av Maipoelven, 650 m.o.h. Det magre jordsmonnet og det kjølig klimaet fra Andesfjellene gir druene en lang modningssesong og resultatet er aromatiske og konsentrerte druer. 2020 var varmere og tørrere enn normalt og innhøstningen ble fremskyndet. Resultatet ble en fyldig, fruktdreven vin med elegante tanniner. 15 måneder på franske eikefat, 71% nye og 29% engangs brukte fat. Passer til vilt, entrecôte, lam (sopp og rosmarin) reinsdyr og gryteretter.

CHILE, VALLE CENTRAL	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Cuveco-nr.	CL	Alk %	*horecapris
DON MELCHOR 2020	13491401	6635973	8014459	75	14,5	998,12

100% Pinot Noir og vinstokkene ble plantet på 60-tallet i Colchagua dalen. Regionen ble ansett som et område med kjølig klima og perfekt for dyrking av pinot noir. Cono Sur var raske til å adoptere pinot noir til sin signatur-variant og målet om å produsere den beste chilenske pinot noir ble født!

Duft og smak av sorte kirsebær, bringebær og blå plomme. Rik og fyldig pinot noir med konsentrert moden frukt. Bløte, fine tanniner og flott struktur. Lang fruktig ettersmak. 14 måneder på franske eikefat, 70% på barrique og 30% store foudres. 12 måneder flaskemodning. Passer til andebryst, storfe, tunfisk og modne oster.

CHILE, VALLE DE CASABLANCA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Cuveco-nr.	CL	Alk %	*horecapris
CONO SUR OCIO 2020	8014492		8014492	75	14	447,18

Nyhet fra Argentina

Malbec 70%, Cabernet Franc 20% Merlot 10% Vinmaker Germán Di Cesare presenterer sin første Trivento Stratus, en rød blanding fra Uco-dalen som viser flere dimensjoner av hva Argentina har å by på. Dyp purpurøde farge. En elegant vin som uttrykker sitt terroire med renhet. Parfymert og raffinert duft av ville urter og solbær, florale toner, sort pepper og krydder. Energisk vin med fine tanniner, god konsentrasjon og lang ettersmak. Passer til grillt/stekt rødt kjøtt og til tomatbaserte gryteretter.

ARGENTINA, MENDOZA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Cuveco-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TRIVENTO STRATUS 2021	8014491	6603740	8014491	75	14	365,14

100% malbec. Delikat duft som byr på søte krydder og et flott lag av bringebær, solbær, kirsebær og lakris. Smak av rød og sort frukt med et varmt hint av mørk sjokolade og vanilje. Flott friskhet uten å miste sin rike karakter, med silkemyke tanniner og lang vedvarende ettersmak. Eolo 2019 er kjent for sin balanse og struktur. Godt egnet for lagring, opptil 15 år. 16 måneder på franske eikefat. 50% av vinen lagres i medium brente fat hvorav 50% er nye og 50% første års brukte fat. Resterende 50% lagre på store brukte fat. Vinen ble flasketappet i november 2020. 12 måneder flaskemodning. Perfekt til lam og kraftige kjøttretter.

ARGENTINA, MENDOZA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Cuveco-nr.	CL	Alk %	*horecapris
TRIVENTO EOLO 2020	5260301		8014461	75	14,5	676,26

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.

Nyhet fra California

The McNab er en single vineyard cuvée med biodynamisk dyrkede druer og har en typisk Bordeaux-stil. Vingården ligger ved foten av Mendocinos kystlinje i California. 80% cabernet sauvignon, 20% petit syrah. Duft av solbær, fiken og mørk sjokolade. Faste, men fine tanniner rammer inn et generøs smak av solbær, toast, portobellosopp og subtil mineralitet. Lang vedvarende ettersmak med hint av tobakk og anis. En elegant kompleksitet med rund, fyldig frukt og en struktur som egner seg for lagring. Fatbruk: 14 måneder i fransk eikefat (medium toast) hvorav 25% er nye fat. Deretter blendes vinen. Drikkeklar nå men kan lagres til 2035. Passer godt til grillt/stekt kjøtt, viltgryte og kraftige oster.

CALIFORNIA	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Cuveco-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BONTERRA THE McNAB CABERNET SAUVIGNON 2019/2020	14506901	6636096	8014462	75	14	394,00

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	184,28

Duft av syltet blåbær, sort pepper, lakris, kirsebær og plornrne. 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 tynnrippe 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	184,31

Shiraz fra Barossa Valley

100% shiraz. Saftig og fruktpreget med mørke bær, subtile toner av chai, sjokolade og et hint av pepper. Silkemyke tanniner og balansert syre gir en harmonisk struktur, mens integrert fat gir dybde og lengde. Medium til fyldig vin med appetittvekkende tekstur – tilgjengelig og svært drikkevennlig. Passer godt til lam, biff og grillretter.

AUSTRALIA, SOUTH AUSTRALIA, BAROSSA VALLEY	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MOTHER'S MILK 2022	536501			75	14,5	265,58

Dyp rubinrød farge. En fruktig aroma og smak av bjørnebær, plornrne, blåbær med hint av pepper og eucalyptus. Tanninene er svært modne og fylldige, 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	155,76





Nyhet til våren!

100% moscato. Frisk og elegant Moscato d'Asti med duft av pære, jasmin og et hint av kardemomme. Smaken er ren og balansert med toner av bakte epler og kanel, avslutter tørt og sprudlende. Passer til fruktbaserte desserter, lette bakverk eller milde, kremede oster som mascarpone.

ITALIA, PIEMONTE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
MARRONE MOSCATO D'ASTI DOCG SOLARIS				75	5	



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 2021	8198802	5041884		37,5	13	242,45



65% corvina, 30% rondinella, 5% molinara. Dyp rubinrød farge. Lukten er varm, søt og intens, med hint av svsker. 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 2020	3302602	6701478	123493	37,5	13	246,56

Nyhet fra Alsace



Søtvin fra Alsace, laget av sent høstede gewürztraminer. Vinen har intens duft av tropiske frukter, roseblader og krydder, med rik sødme balansert av frisk syre. Smaken er fyldig og aromatisk, med lang og elegant avslutning. Perfekt til foie gras, krydrede retter og modne blåmuggoster.

FRANKRIKE, ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ GEWÜRZTRAMINER VENDANGES TARDIVES 2020	8014776			50	12,5	344,24

Nyhet fra Alsace



Riesling Vendanges Tardives Bio 2018, en økologisk søtvin fra Gustave Lorentz. Laget av sent høstede rieslingdruer. Vinen har intens aroma av modne sitrusfrukter, honning og blomster. Flott frisk syre som balanserer sødmen. Kompleks og elegant, med lang ettersmak og et tydelig preg av terroir. Perfekt til foie gras, blåmuggost og fruktbaserte desserter.

FRANKRIKE, ALSACE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
GUSTAVE LORENTZ RIESLING VENDANGES TARDIVES ORGANIC 2018	8014777			75	13,5	439,88



100% zibibbo (muscat alexandria). 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 2022	1349602	2078103		37,5	14,5	319,88

Ved bestilling, ta kontakt:
post@toastgroup.no eller direkte med din salgskontakt.



100% chenin blanc. 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 innhøsting, 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 2024	1078002			37,5	8,5	367,73

Ved bestilling, ta kontakt:
post@toastgroup.no eller direkte med din salgskontakt.



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

Ved bestilling, ta kontakt:
post@toastgroup.no eller direkte med din salgskontakt.



40 dager maserasjon i små beholdere med 26 ulike aromatiske urter, hvitvin og brennevin. Deretter tilføres en andel chardonnay- og moscatovin, noe sukker og mer alkohol. Deretter minimum 4 måneder modning på mindre ståltanker. Mot slutten av prosessen tilsettes brunt sukker som er med på å heve farge, aroma og smak.

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



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

ITALIA, PIEMONTE	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
BARBERO BIANCO VERMOUTH	1003001	5598685	105269	100	14,7	218,49



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

SPANIA, JEREZ	Artikkel-nr.	EPD-nr.	Vectura-nr.	CL	Alk %	*horecapris
HARVEYS BRISTOL CREAM	36201	4627790		75	17,5	265,38
HARVEYS BRISTOL CREAM	36202			35	17,5	153,00

*Veil. Horeca-priser er fra januar 2026 og ekskl. MVA. Prisene kan variere fra grossist til grossist. Med forbehold om trykkfeil.