



# CHRIS WINEWS

Magasinet om dryck och mat

## DUKAT FÖR VÅRFEST

Andreas Nylén komponerar

## Linnéa Art Restaurant

Restaurangen reser sig ur askan

TEMA

## MALBEC

*two vineyards*

## VÅRENS ALLA NYHETER

EN UNIK BOX, EN OKYNNIG SYDAFRIKAN, FRISK CHAMPAGNE

PROFILEN

## Jens Dolk

Vad en vinskriben gör en helt vanlig dag.



## CHRIS WINE & SPIRITS

Chris Wine & Spirits är en av de ledande importörerna av vin och sprit i Sverige. Företaget är ett helägt dotterbolag till Chris Wine Nordic i Köpenhamn och har i sin tur dotterbolag i Finland och Norge. Mer information om koncernen finns på [www.chriswine.se](http://www.chriswine.se)

VD för Chris Wine & Spirits i Sverige är Gert Carl och huvudkontoret ligger i Göteborg, med avdelningarna Kundservice, Inköp/Logistik, Marknad, Ekonomi och Försäljning och i Stockholm finns Försäljningskontoret, där vi arbetar med Produktstrategi, Försäljning och PR.

CWS representerar ett flertal stora varumärken utöver de egna. Den största delen av försäljningen går till Systembolaget och resterande del säljs via Sveriges ledande restauranggrossister. CWS har avtal med flera kedjor, till exempel Harrys pubar och med flera enskilda hotell och restauranger.

Vi arbetar ständigt efter våra kärnvärden:

*Kompetens - Engagemang - Kommunikation*

## CHRIS WINE & SPIRITS

Sofierogatan 3A, 412 51 Göteborg  
Tel: 031-778 89 00  
Fax: 031-778 89 19  
[www.chriswine.se](http://www.chriswine.se)  
[mail@chris-wine.se](mailto:mail@chris-wine.se)

**Redaktör:** Oskar Lingman

**Ansvarig utgivare:** Gert Carl

**Text:** Pernilla Moerth, Josephine Edelskog  
& Oskar Lingman

**Grafisk form:** Oskar Lingman

**Omslagsbild:** Claes Löfgren

**Tryck:** Österbergs & Sörmlandstryck

Vad vill du läsa om i CHRIS WINEWS?  
Skicka gärna synpunkter eller kommentarer till:  
[oskar.lingman@chris-wine.se](mailto:oskar.lingman@chris-wine.se)



*Ledare*

Gert Carl, VD, Chris Wine & Spirits

## Full fart hos Chris Wine & Spirits!

Det är full fart hos Chris Wine & Spirits!

Vintern har varit mycket kallare än vanligt i hela Europa, och det gäller även Sverige. Några är trötta på den långa vinter vi har haft, men hos Chris Wine & Spirits har vi verkligen inte haft tid att oroa oss så mycket över det.

Vi har varit upptagna med att få allt på plats med de många nya listningar vi har fått! Producenterna skulle informeras, möten med producenter och Systembolaget skulle arrangeras, kontraprover skulle rekvireras, viner skulle beställas hem i rätt tid och i rätt mängd.

De viktigaste nya listningar är Two Vineyards Malbec i box från argentinska Santa Ana, Tokolosh Merlot (i hel- och halvflaskor) från Sydafrika, Isabelo (Fairtrade) Cabernet Sauvignon från samma land, Champagne Massé i hel- och halvflaskor. Helflaskan kostar bara 199 kronor och det är ett väldigt bra pris för en kvalitetschampagne från Lanson! Dessutom tillkommer flera tillfälliga listningar.

Aldrig har vi gjort så många säljfrämjande aktiviteter som under 2009, men redan nu vet vi att vi kommer att göra ännu fler under 2010. Lanson Champagne har 250 års jubileum och det ska naturligtvis firas! Många aktiviteter kommer att pågå under hela året, men höjdpunkten blir en jättestor aktivitet i Stockholm i början av juni. Ni får höra mer om detta längre fram.

De stora internationella vinmässorna ligger främst på våren, så de måste också förberedas. Vår mycket aktiva hemsida har fått en rejäl make-over med nya, moderna drag. Det kommer också att innebära möjligheter för en ökad kommunikation med våra kunder och leverantörer via hemsidan.

På personalsidan välkomnar vi två personer. Fredrik Eriksson på försäljningssidan i Stockholmsdistriktet och Norra Sverige. På inköp/logistik har nu också Ulrika Amnäs tillträtt.

Så Ja, det är full fart hos Chris Wine & Spirits!



## *innehåll*

- 4** Malbec  
Argentinas stolthet
- 6** Tokolosh  
En okynnig sydafrikan
- 8** Profil - Jens Dolk  
Ett möte med en vinjournalist
- 10** Meny  
Vårfest
- 12** Från Norr till Söder  
Rest Linnea reser sig ur askan
- 13** Jens Dolk  
En dag i en vinskribents dag
- 14** Massé  
En ny Champagne på Systembolaget
- 16** Event  
Det har hänt sedan sist
- 18** Nyheter  
Ett bombardemang av nyheter



# two vineyards

EN DRUVSORT  
TVÅ OMRÅDEN



Foto: Claes Löfgren

DEN 24 MARS LANSERAS SANTA ANA TWO VINEYARDS MALBEC PÅ 3-LITERS BOX I SYSTEMBOLAGETS FASTA SORTIMENT. DETTA ÄR EN UNIK PRODUKT FRAMTAGEN FÖR DEN SVENSKA MARKNADEN.

**PRODUCENTEN BLEV SÅ NÖJD** med resultatet att man beslutat ta fram en hel serie som heter Two Vineyards och i framtiden hoppas vi kunna presentera fler viner i serien. Vad är det då som gör boxen så speciell? Man kan i stort sett säga att Santa Ana har valt det bästa man har att erbjuda för att ta fram detta vin!

**FÖR DET FÖRSTA** består boxen av 100% Malbec. Malbec druvan som är Argentinas nationaldruva och stolthet. En druva som kommer till sin rätt i detta vin. Dock kommer druvan ursprungligen ifrån Bordeaux i Frankrike, där den agerade som utfyllnadsdruva. Malbec har ett tunt skal som trivs bäst i varmare klimat och på 50-talet dog 75% av hela Malbec-beståndet i Bordeaux av frost.

**STÖRSTA ODLINGSOMRÅDET** i Frankrike finns idag i Cahors, där 70% av vinerna måste bestå av Malbec, eller Auxerrois som druvan kallas för här. Malbec odlas lite varstans runt om i världen men druvan är som störst i Argentina där den verkligen har hittat hem

och blivit något av en nationaldruva. Här odlas den på mer än 10 000 hektar i samtliga vinregioner. Det är klimatet i kombination med odlingslägen längs Anderna som passar utmärkt för den relativt känsliga druvan, som gör att Malbec ger fruktiga viner fulla av kraft med potential att åldras och lagras. Många anser att Mendoza är det bästa regionen för Malbec i Argentina, där druvorna blir små och koncentrerade med hög fruktsyra p g a den långa och svala växtsäsongen.

## DE TVÅ DISTRIKTEN

Santa Ana Two Vineyards Malbec, kommer från två olika distrikt i Argentina – Mendoza och San Juan. Med denna blandning har man lyckats fånga fruktigheten från Mendoza och

kryddigheten från San Juan. Mendoza är som tidigare nämnt välkänt för sina fina Malbec-viner. Mendoza är Argentinas största, äldsta och viktigaste vinregion som producerar nästan 70% av den totala produktionen. Mendoza är beläget vid foten av Anderna och vissa vinodlingar ligger på över 1 000 möh.

### MENDOZA ÄR IDEALISKT

för vinodling på grund av sitt klimat, jordmån, många soltimmar, lagom med regn och stora temperaturväxlingar. Medeltemperaturen på skillnaden mellan dag och natt är 15 grader. Bergskedjan Anderna är del av framgången och dess barriär hindrar fuktigheten från Stilla Havet att komma fram, vilket resulterar i kruttorra omständigheter samtidigt som de höga höjderna gör att det aldrig saknas en naturlig bevattningskälla. Malbec som växt i Mendoza ger fruktiga viner med ton av plommon, körsbär och örter. Många anser att världens bästa Malbec-viner kommer just härifrån. Till detta vin har druvorna plockats i Santa Ana's vinodlingar i Finca La Mascota, Cruz de Piedra och Maipú.

**SAN JUAN ÄR** Argentinas andra största vinregion. Den ligger norr om Mendoza och på något lägre höjd vilket gör att klimatet är något varmare och nederbörden något lägre. Karaktäristiskt för viner på Malbec-druvan ifrån San Juan är mycket mörka bär, lite sylvighet och kryddighet. Till detta vin har druvorna plockats i Santa Ana's vinodling i Finca Caucete där jordmånen är sandig.

### KVALITET

Alla druvorna till Santa Ana Two Vineyards Malbec är handplockade. Man använder sig av flygfoton tagna med värmesökande kamera för att kunna plocka druvorna när de exakt är som bäst. Man har även valt ut de bästa vinklasarna för hand. Denna teknologi visar på en otrolig kvalitet och viljan att göra det perfekta vinet.

*Bland de länder som lyckats  
bäst med pinot noir, utanför  
Bourgognes gränser, hör  
Nya Zeeland, Australien,  
Sydamerika och USA.*

**BODEGAS SANTA ANA** är en av Argentinas största vinproducenter. Företaget grundades 1891 av Luis Tirasso som var en pionjär inom vinmakeri i Argentina. Idag har man drygt 800 hektar egen vinodling och köper även upp druvor från olika områden. Vinmakaren heter Rodolfo Sadler.

### SANTA ANA ÄR VÄLDIGT

engagerade i ekologisk odling och jobbar för att utöka dessa odlingsarealer samt för att få fram nya druvblandningar då marknaden har ett stort intresse för ekologiska viner.

### LAGRING

Santa Ana Two Vineyards har sedan lagrats i 6-9 månader på franska och amerikanska ekfat, vilket ger vinet en lätt ton av vanilj.

### PASSAR TILL:

Med sin tydliga fruktighet från mörka bär passar Malbec utmärkt att servera till rätter av nöt- eller lammkött samt till pastarätter med tomatbaserad sås och riven parmesan. Se på sidan 10 för förslag.



## NÅGRA RÖSTER OM BOXEN

*"Gott boxvin med mörkbärig plommonaktig fruktighet, lite vaniljiga fattoner och kryddighet. Det hela avslutas med lite fräsch syrlighet. Bra köttvin, grillat!"*  
Jens Dolk, SvD

 **Lysande**

*"Smakrik med mörka bär, kryddor och lite färska örter. Mjuka syror. Passar till kryddiga pastarätter."*  
Gunilla Hultgren Karell, Expressen

*"Mörkbärigt med lakritsaccént, bra koncentration och frånvarande tanniner. Fruktfräsch syra. Till biff med gräddsås, kolgrillade lammskivor, söndagsstek."*  
Charlotte Sjögren, IcaKuriren



*"Box med förvånande hög ambition. [...] Kan bli en favoritlåda."*  
Thomaz Grehn, Göteborgsposten

*"Dov, mörk, tät och intensiv doft. Riktigt bra, rik och balanserad smak i mycket matvänlig, ambitiös boxstil."*  
Håkan Larsson i Allt om Vin nr 4 2010

**Bästa köp!**

**SANTA ANA TWO VINEYARDS MALBEC** är en T1 lansering, vilket innebär att den finns tillgänglig i 314 av Systembolagets 412 butiker.

Art Nr **6658**  
Pris **225kr**



# TOKOLOSH

Nämner man Kosie Möller i vinvärlden är det väldigt få som inte känner till detta namn. Samarbetet mellan Kosie och James Ryland, en britt med lång erfarenhet av högkvalitativa bordeauxviner kunde inte misslyckas. Resultatet hittar vi nu på Systembolaget och dess aprilnyheter.

**KOSIE MÖLLER, VINMAKARE PÅ KLEIN PARYS** anses vara en av de absolut bästa vinmakarna i världen. I början av sin karriär arbetade han hos den stora producenten, KWV och fick snart

rollen som chef för produktionsteamet. Han lämnade företaget strax innan en skörd 1993 till branschens förvåning med orden.

- It wasn't the right time, but it was the best time, ett uttalande som förbryllat.

- Vid skördetid måste man vara totalt fokuserad och det var jag inte, säger han. Det var helt enkelt nya utmaningar och en breddad horisont som Kosie sökte.

**2001 STARTADE HAN UPP** West Coast Wines som snabbt specialiserade sig på att finna högkvalitativa viner för den internationella marknaden. Första lyckokastet var Kumala som blev Storbritanniens bästsäljare av Sydafrikanska viner. Denna succé gjorde att Kosie kunde fokusera på bulkviner och investera i en

restaureering av Klein Parys Estate i Paarl. Med sina 56 hektar är nu Klein Parys en av de äldsta gårdarna i Sydafrika. Den första årgången som dokumenterats gjordes 1693.

**JAMES RYLAND**, britten som sedan länge bor i Bordeaux startade JamensWine 2009, efter ett årtionde i arbete med Bordeauxviner med målet att ta fram viner som matchar topviner från de största producenterna med konsumentens specifika behov världen över. Kosie och James första samarbete resulterade i Tokolosh som först introducerades i Abu Dabi i början av 2009.

**TOKOLOSH SKULLE VARA** introduktionen till vinerna i företagets portfölj och skulle utstråla mogna, fruktiga och välbalanserade viner. Namnet kommer av en något busig och okynnig ande från den afrikanska mytologin. Det verkar fånga vinets själ på ett bra sätt. Druvorna odlas i Little Karoo regionen, vid Tooverberg strax norr om Paarl ca 5 mil från Cape Town. Tooverberg betyder "magiskt berg" och är namnet på en bergstopp vid vingården. Dock finns inget vineri här utan vinet vinifieras på Klein Parys Estate.

**SVENIGE ÄR EN STOR, OCH STÄNDIGT** växande konsument av sydafrikanska viner och är därför väldigt viktig för vinproduktionen i denna del av världen.

- Vi är väldigt entusiastiska i vårt arbete att utforska den svenska marknaden och vi tycker oss ha hittat ett vin som ska passa denna marknad utmärkt. Svenskar har höga krav och vi anser oss kunna uppfylla detta med smarrika och runda viner, säger Kosie. Vi började jobba med Chris Wine & Spirits ganska direkt efter den första lanseringen som gjordes varterfter finjusteringar av vinets karaktär samt en vidareutveckling av utseendet för att möta den svenska marknadens önskemål.

**KOSIE FÄNGSLAR SINA ÅHÖRARE** med sin inlevelse och sitt kunnande.

-Tokolosh Merlot innehåller uteslutande Merlot-druvan där den största delen kommer från



WO Paarl. Målet var att ta fram ett tilltalande mörk-rött vin med inslag av mörka bär och en viss kryddig karaktär smakmässigt men ändå mjukt och lättillgängligt. Tanninerna är lätta och inställsamma och avslutar med en friskhet som hindrar vinet från att bli tungt trots den relativt höga alkoholhalten som är typiskt för mogna viner.

**- FÖR ATT KUNNA UPPNÅ DENNA BALANS** blötlägges och kyls druvorna innan jäsningsprocessen. Detta tillåter ett försiktig extraerande av färg och frukt utan att någon risk för att de strävare och kärvare tanninkomponenterna överförs till vinet.

**JÄSNING SKER I RUNT 30 GRADER** som avslutas abruptt och skalen tas bort från druvorna för att undvika eventuell efterjäsnig med skalkontakt. Hälften av vinet läggs sedan på en andra 225 liters, franskt ekfat där den malolaktiska jäsnigen sker i fatet under ungefär 6 månaders tid. Resterande görs färdigt i rostfria tankar där de till slut blandas ihop före buteljeringen. Den korta kontakten med ek hjälper till att stabilisera färg, vilket gör vinet rundare och ger en liten ton av vanilj och kryddig ek till den slutgiltiga blandningen.

**TKOLOSH MERLOT** finner ni bland Systembolagets hyllor från 24 mars. Vinet har artikelnummer 2057 och kostar 74 kronor. Finns även på 37,5 cl och kostar 41 kronor.



## VINLANDET SYDAFRIKA

### GAMMALT VINLAND I NYA VÄRLDEN

I vinets globala värld hörs allt oftare begreppet Nya världen. Med detta avses helt enkelt vinländer utanför Europa. Sydafrika är ett av dessa. Från en växande skara producenter, på stort avstånd från det som förr var vintillverkningens stormakter, kommer ständigt nya utmaningar och prov på skickligt vinskapande. Efter de mörka åren av Apartheid med omvärldens sanktionspolitik som följd, har den Sydafrikanska vinindustrin fått förnyad och stärkt livskraft med en allt ljusare framtid.

Wine of Origin (WO) är den gällande klassificeringen i Sydafrika. WO garanterar vinets druva, ursprung och årgång. För export måste 85 procent av innehållet vara av angiven druvsort. På flaskans hals fästs också en liten etikett som ger en ursprungsgaranti, en så kallad "busticket" (bussbiljett).

Vinindustrin i Sydafrika räknar sin historia från en bestämd dag, den 2 februari 1659. Den dagen noterade nämligen en man vid namn Jan van Riebeeck i sin dagbok den första pressningen av druvor från trakten av Kapstaden. En sedermera betydande vinindustri hade fötts.



# JENS DOLK

Många känner honom som vinskribenten i Svenska Dagbladet eller som vinexperten på tv4. Jens har ännu fler strängar på sin lyra. Han är glassgubbe också..



## VI TRÄFFAR JENS EN HÖGST VANLIG ONSDAG

- ännu en i raden av alla snöiga dagar denna vinter. Han ser så ung och pojkkaktig ut. Ingen kan ta honom för en man kring de 40. Jens Dolk är vinskribent för Svenska Dagbladet med en sida varje vecka samt är varannan vecka i TV4 soffan och pratar vin. Han har tre egna företag och importerar högklassig olivolja, glass, choklad och kaffe.

## MEN HUR BÖRjade ALLT?

-Rätt kul story faktiskt, berättar Jens. Redan i åttonde klass visste jag att jag ville jobba på restaurang och ordnade därför egen praoplats på Glada Laxen i Stockholmsgallerian. Min sykokonsulent blev ursinnig då en elev, enligt henne, inte skulle få välja plats själv utan bli tilldelad. För mig verkade det helt absurt, fortsätter Jens, då hela systemet borde gå ut på att vi ska söka oss till vårt kall. Han fick trots protester göra prao på Glada Laxen - och älskade det! Där fanns allt han sökte; atmosfären, känslan, pulsen och jargongen i yrket.

**ÅRET EFTER FICK HAN TA** det han blev tilldelad; pastorsexpeditionen i Saltsjöbaden. Han är fullt övertygad om att det var en hämnd då han tidigt visat sig vara ateist, men han fullföljde. När han senare i livet skrivit klart sin första bok skickade han det andra exemplaret (första gick till mamma) till sin lärare med raderna: "Från din ordblinda elev Jens".

**EFTER NIAN VILLE JENS** bara utbilda sig inom restaurang, men hans föräldrar hade som tur var lite inflytande och övertalade honom att fortsätta plugga på gymnasiet.

**ORDBLIND MED 2:A I SVENSKA** och språk men med bra betyg i matte var det givet att han skulle gå på tekniskt gymnasium. El/tele blev det. Men Jens var och är en driven person så förutom gymnasiet startade han en catering verksamhet - Fix it festservice.

**LUMPEN DÖK UPP** och det enda alternativet för Jens var att bli kock på en isbrytare - vilket inte blev möjligt förrän två år senare. Jens valde att vänta, sådan är han. Om något inte är rätt eller som han tänkt sig, vill han se alternativ och har tålamod att vänta in det som känns rätt. Så han väntade två år för att göra lumpen. Det blev 18 månader på Ymer tillsammans med bl a Andreas Hedlund, fd årets kock från Rest. Pontus. Efter det följde Grythyttan dit även Andreas följde efter. Enligt Jens var det där, på Grythyttan, som vinintresset föddes. Tidigare var det bara matsal som lockade, men nu fick han se det underbara samspelet mellan mat och vin. Han blev passionerat intresserad.

**HAN MÖTTE PER BLOMQVIST**, men framför allt Melker Andersson som han kaxigt närmade sig med frasen - du behöver hjälp, och jag kan hjälpa dig! Ett halvår senare jobbade både han och Per på Fredsgatan 12. Nu öppnades en ny värld, men service och vin var fortfarande underställd matlagningskonsten. Detta påtalade dessa män och fick mothugg ett bra tag - men när Melker förstod la sig allt på plats och Fredsgatan fick en stjärna! Då hade Jens dessvärre redan lämnat restaurangen.

**UNDER TIDEN HAN ARBETADE** på Fredsgatan 12 fick han möjlighet att skriva sin första bok. In-

volverad i en vinagentur fortsätter Jens att glänsa och trodde att detta var och skulle förbli hans lott - inga barn, ingen familj utan vin och mat för hela slanten. För en gångs skull funkade inte Jens förtutseende. Livet skulle ta en både annorlunda och rikare sväng – Jens mötte Annika och de fick barn.



1997 och slutade 2003 och orsaken var att nu fanns familjen. Samtidigt hade han kommit i kontakt med ett jordbruksprojekt som kunde ge guld. Projektet strandade och Jens stod helt utblottad. Men han vände snabbt nederlaget genom att ta alla arbeten som erbjöds och hålla ögonen öppna för nya utmaningar.

**JENS ÄR EN STARK PERSONLIGHET**, vilket många imponeras av. Han går sin egen väg och har en inre drivkraft som få förunnats, tillsammans med en otrolig självsäkerhet. Nackdelen med detta är att han lätt blir uttråkad och har svårt att glädjas åt sin egen framgång. Hela tiden ligger strävan och

blicken riktad framåt, in i framtiden.

**NÅGOT MER SOM SKILJER HONOM** ifrån andra vinskribenter är hans totala likgiltighet/okunighet att pricka årgångar och komma ihåg hur ett liknande vin varit tidigare år eller, för den delen, om ett vin är Cabernet Sauvignon eller Merlot-dominerat.

**JENS VILL VARA** ”svenne banans vinnäsa” som han själv uttrycker det och därför är han rädd för att pröva för många viner. Så medan hans kollegor jämför och framhäver hur många tusentals viner de testat, försöker Jens prova så lite som möjligt då han är livrädd att hans näsa och gom ska bli mer kräsen och ständigt kräva bättre viner.

- Jag vill hellre att min smak är närmare konsumentens än expertens, säger Jens.

Vad är den galnaste smakkombinationen du haft undrar jag.

- Jag minns en honungsglaserad kyckling med kanderade cashewnötter och friterade nudlar - sött så det förslår. Detta sköljde vi ner med ett sött dessertvin.

Och ditt bästa vinminne?

- Ett rosévin på en enkel taverna i Antibes när vi var på smekmånad. Det dracks till en Moules Marinière. Vinet var helt säkert inget speciellt men är det bästa jag druckit, säger Jens med en drömsk blick.

Favoritvinet just nu då?

*”..sällan man provar i en mysig vinkällare med tända ljus och spotgolv”*

- Det jag dricker på fredagskvällen, svarar han genast. Oftast ett vin runt hundra kronor MEN just det faktum att jag är hemma efter en arbetsvecka och njuter gör det vinet till det bästa.

**VAD STÅR PÅ AGENDAN NU**, vilken utmaning har du förutom att lära dig svetsa? (Jens nämnde i början av intervjun att han ska lära sig svetsa för att det kan vara bra att kunna.) Jag vill utveckla glassen som jag säljer, få fler att upptäcka att det finns mer än Sia och GB när det gäller glass. Och kan jag vända några GB anhängare är det en lika stor kick som att få en öldrickare att köpa sin första vinflaska.

**- JAG HAR EN FAVORIT** i den här glasserien. Den heter Mocca Ricco och historien bakom är lika spännande som glassen är god. Först och främst görs den bara varannan vecka. Ricco är en av Köpenhamns kända baristor och han har två espressosofik. När han har stängt sitt café ställer han sig mitt i natten och gör runt 7000 espresso i sin tvåarmade espressomaskin. På morgonen åker han med detta nybryggda de 4,5 milen till ett mejeri. Där häller man i den varma expresson i glassmeten som sedan direkt görs klar i en glassmaskin. En halvtimme senare är glassen klar. Det är riktig kärlek det, avslutar Jens med ett stort leende.



**Namn**  
Jens Dolk

**Familj**  
Fru Annika 2 barn Jack och Loke

**Intressen**  
Snickra

**Favoriträtt**  
Stekt fläsk med löksås

**Detta visste du inte om Jens Dolk**  
Har dansat på scen med Lisa Nilsson och Peter Jöback.

# VÅRFEST!

av Andreas Nylén

Foto: Arne Adler





**Rosé**  
art nr **94168**  
pris **55 kr**

**Tokolosh**  
MERLOT  
art nr **2057**  
pris **74 kr**

**Santa Ana Box**  
TWO VINEYARDS MALBEC  
art nr **6658**  
pris **225 kr**

## ALKOHOLFRITT



**fre**  
CHARDONNAY  
art nr **1969**  
pris **42 kr**

**fre**  
PREMIUM RED  
art nr **1930**  
pris **40 kr**

## Myntamarinerat lamm med Libanesisk Couscoussallad

Marinad 1: Fruktig marinad med örter och kryddor som lämpar sig till kött fisk och kyckling. Här fungerar färska örter & vitlök väldigt bra. Marinera gärna dagen innan.

## 10 pers

1,5 kg lammstek eller filé  
4 vitlöksklyftor, finhackade  
1 krukka mynta  
Rivet skal från en citron  
1 dl olivolja  
Nymalen svartpeppar  
3 hg moghrabeih (stor couscous)  
2 l kycklingbuljong  
1 msk curry  
½ msk gurkmeja  
2 msk sambal oelek  
½ msk spiskummin  
Salt och nymalen svartpeppar  
3 röda paprikor  
50 g mangoldskott  
50 g babyspenat  
1 dl olivolja

Putsa lammet fritt från senor och skär det i större bitar. Mixa vitlök, mynta och citron med olivolja, krydda med svartpeppar. Massera in marinaden i köttet och låt den dra i minst 6 timmar, gärna över natten.

Spetta lammet och grilla det rosa. Koka couscousen 20 minuter i buljong med kryddor, smaka av buljongen med salt och peppar. Rör i botten med jämna mellanrum. Håll av buljongen och kyl ned couscousen i kallt vatten. Skär ned paprikan i tärningar och stek den lätt, låt svalna.

Blanda couscousen med paprika, sallad & olivolja, smaka av med salt och peppar.

## Grillad Kycklingkebab med Murklor & Oregano

## 10 pers

10 grillspett  
1,5 kg kycklingfärs  
1 hg torkade eller färska toppmurklor  
2 schalottenlökar, finhackad  
2 klyftor vitlök, finhackad  
50 g smör  
1 krukka hackad oregano  
Salt & nymalen svartpeppar  
5 majscolvar  
5 färsk vitlök  
Blandad örtsallad till garnering

Blötlägg murklorna i ljummet vatten och krama dem under vattnet med händerna. Detta gör så att sanden sugur svampen. Lyft ur svampen och lägg dem i nytt vatten, upprepa samma metod tills de inte innehåller sand längre.

Hacka svampen grovt och lägg den i kokande vatten i 2 minuter, lyft svampen med en hälslev. Håll inte av svampen i ett durkslag, då riskerar ni att få ev. resterande sand som finns kvar på svampen igen. Krama ur svampen från vattnet och stek den i smör tillsammans med löken i ca 5 minuter. Låt svalna.

Koka majscolvarna i saltat vatten i ca 30 minuter, lyft dem och låt svalna.

Blanda kycklingfärsen med svampblandningen och oreganon. Smaksätt med salt och peppar. Gör ett stekprov av färsen så att det blir perfekt smaksatt.

Forma färsen med hjälp av lite olja på händerna till små avlånga limpor. Tillaga dem i ugnen i 120°C i ca 25 minuter eller till 68°C i innertemperatur. Trä dem sedan på spett och grilla dem innan servering.

Skär majsen i skivor och servera dem tillsammans med salladen och kycklingen.

## Kryddmarinerad Kalv med krämig Torchietti

Marinad 2: (torr marinad) Den här marinaden fungerar utmärkt med torkade kryddor. Tricket med denna är att steka köttet först och sen skiva det tunt medans det fortfarande är lite varmt, (Ca 15 minuter efter köttet är färdigstekt). Direkt efter skivning så masserar man in kryddor i köttet så att smakerna dras in ordentligt. Torrmarinad fungerar lika bra på nötkött, fläskkött, kyckling och vilt. Den är mindre lämplig för fisk.

## 10 pers

1,5 kg kalvbiff eller innanlår  
Smör och rapsolja till stekning  
½ dl blandning av kryddor  
- Santa Maria Chiliexplosion  
- Santa Maria Roasted Garlic & pepper  
- Santa Maria Chicken Steak  
2 msk salt  
1 msk nymalen svartpeppar  
2 hg Torchiettipasta eller annan rolig pasta  
4 dl crème fraiche (paprika & chili)  
Lite babyspenat och cocktailtomater till garnering  
Salt och nymalen svartpeppar

Putsa köttet fritt från senor och stek det i en panna med smör och olja. Ge köttet bara en lätt stekyta runt om för att sedan tillaga det i ugnen på hetluft 100°C till en innertemperatur på 58°C. Ta ut köttet och låt det vila.

Koka pastan i saltat vatten al dente och kyl ned den i kallt vatten. Blanda pastan med crème fraiche och smaksätt den med salt och peppar. Toppa med babyspenat och tomat.

## Rödvinsmarinerad Lax med Risonisallad

Marinad 3: Genom att marinera laxen i rödvin som inte är uppkokt så räcker det att marinera fisken i ca 1 timme innan tillagning. Eftersom att vinet är "rätt" så påverkar det fiskens proteiner, låt därför inte fisken ligga för länge i vinet.

## 10 pers

10 grillspett  
1,5 kg laxfilé, skinnfri  
5 dl rödvin  
4 hg risoni  
1,5 l kycklingbuljong  
1 g saffran  
3 msk champagnevinäger  
1 gurka  
20 cocktailtomater  
1 knippe gräslök  
1 dl olivolja  
1 hg handskalade räkor  
Salt och nymalen svartpeppar

Skär laxen i avlånga "stavar" så att de passar bra till spettet. Skär dem inte för tunna! Lägg laxen i en form som passar till laxen eller i en plastpåse tillsammans med vinet. Låt fisken marineras i ca en timme.

Koka risonin i saltad kycklingbuljong enligt anvisning på paketet. Kyl ned i kallt vatten. Blanda saffran med champagnevinäger. Blanda risonin med vinägern ordentligt så att saffranet sprids jämnt. Skär gurkan i mindre tärningar. Skär tomaterna i klyftor. Blanda risonin med grönsakerna, räkor och olja, smaksätt med salt och peppar.

Halstra laxen i lite olja, salta och peppra. Spetta laxen och tillaga den i ugn till 45°C innan servering.



# Från Norr till Söder

Chris Wine & Spirits har sedan många år arbetat nära sina kunder och förser idag restauranger, pubar och hotell över hela Sverige med vin och sprit ur en uppskattad produktportfölj. I detta nummer fokuserar vi på Linnéa Art Restaurant i Göteborg.



## LINNEA ART RESTAURANT

**LINNÉA RESTAURANT STARTADE 1998 I LOKALER**, som varit restaurang sedan tidigare, vid hörnet av Södra vägen och Burgårdsgatan i Göteborg. Tidigare ägare har varit Gösta, som var hattmodist därav namnet Hatt-Gösta Restaurang. Senare även Staffan Mannerström samt därefter Uno och Stefan Jansson.

**BENGT SJÖSTRÖM TOG ÖVER 1998** och kom då från Sjömagasinet, där han var kökschef, innan han blev egen krögare. I hans regi har restaurangen lovordats, och ligger bland de topplista restaurangerna i Göteborg.

**MEN SÅ I AUGUSTI 2008 ÄNDRADES ALLT.** En söndagskväll vid elvtiden ringde telefonen och beskedet lämnades att det brann på taket till fastigheten där restaurangen ligger. Detta hände en vecka innan man skulle öppna igen efter sommaruppehåll, då personalen hade haft semester. Först trodde man att man skulle kunna öppna igen efter en månad. Det lukta rök och i nedre matsalen det flöt stora mängder vatten. Dock blev det inte så, men nu arton månader är det åter dags att slå upp portarna.

*“Men så i augusti  
ändrades allt”*

**UNDER TIDEN HAR PERSONALEN PÅ LINNÉA** varit på ostindiefararen Göteborg och serverat beställningar samt julbord, för att senare även vara med att öppna Kosta Boda Art Hotel i juni 2009. Till följd av samarbetet med Kosta Boda Art Hotel har OKB Restaurang AB, med Torsten Jansson som ägare, tagit över Linnéa Restaurang vid årsskiftet 2009/2010.

**I SAMBAND MED NYSTARTEN** introduceras ett nytt koncept, som innefattar en bardel, en bistro och en Fine Diningmatsal. Tanken är att restaurangen ska fungera som tre rum med utställning av glasformgivarna. I Fine Dining serveras fyra- och sju-rättersmenyer samt en säsongsbetonad meny, bistron kommer att servera lunch samt en enklare meny som är tänkt för den som vill slinka in och äta något efter hockeyn eller teatern eller varför inte före kvällens evenemang. Om man nu inte stannar kvar i baren...



Nu nystartar Linnéa Art Restaurant med inredning av de berömda glasformgivarna:

Anna Ehrner  
Kjell Engman  
Ulrica Hydman-Vallien  
Åsa Jungnelius  
Ludvig Löfgren  
Bertil Vallien  
Göran Wärff



# TVÅ VINOMRÅDEN. ETT UNIKT ARGENTINSKT VIN

NYHET PÅ SYSTEMBOLAGET!

**SANTA ANA TWO VINEYARDS MALBEC** är en unik produkt framtagen för den svenska marknaden. Malbec - Argentinas nationaldruva och stolthet - har man **handplockat** från två olika regioner och blandat till ett vin. 60% av druvorna kommer från Mendoza och 40% ifrån San Juan. Genom denna blandning har man lyckats fånga både fruktigheten från Mendoza med kryddigheten från San Juan.

#### SMAKNOTERINGAR

Vinet har en komplex och koncentrerad doft av moreller, blå plommon och björnbär, med ton av vanilj. Smakrik och fruktig med inslag av mörka bär, peppar och fat med kryddig avslutning.

Vinet passar till smakrika och gärna grillade rätter av nöt- och lammkött samt pastarätter och smakrika ostar.

ART NR 6658  
PRIS 225KR

3 LITER  
13,5% ALK

**“BÄSTA KÖP!”**

Allt om Vin, april 2010



HANDPLOCKADE  
DRUVOR

WWW.CHRISWINE.SE

**Varannan förare som  
omkommer i singelolyckor i  
trafiken är alkoholpåverkad.**

## HALV ÅTTA HOS MIG



Foton: Erika Englund

### TV4 OCH HALV ÅTTA HOS MIG VÄLJER LANSON

“Halv åtta hos mig” är matlagningsprogrammet där vi får kika genom nyckelhålet, rakt in i kök och hem hos vanligt folk över hela landet.

Varje vecka möts fyra främlingar hemma hos varandra. Meningen är att de ska lära känna varandra och sätta varandras smak, matlagningskunskaper och sociala förmåga på prov. En situation som gör att det kan hetta till runt grytorna både före, under och efter middagen.

I “Halv åtta hos mig” möter vi varje vecka fyra nya deltagare från en ny del av landet. Under säsongen möter vi allt från studenten i studentkorridoren till den välsituerade greven, alla deltagare med ett uttalat gemensamt intresse – passionen för mat.

Veckans kokar har sin egen bjudning och betygsätts av de övriga tre gästerna på alla moment, där helhetsintrycket är det avgörande. Vi får följa med från presentationen av menyn, inhandling och tillagning av menyn. Vi hör sedan de förväntningar som finns bland gästerna ser de värdor värden har i köket. Efter middagen betygsätts värden av gästerna enligt betygsskalan 1-10, där 10 är bäst. Den värd/kock som vid veckans slut fått högst betyg vinner 15 000 kr. Vinstsumman delas ut sista dagen, på torsdagarna storstilat firad med Lanson Champagne.

Under hela programmet följer en känd berättarröst (Helge Skoog) värdarnas förhåvanden och ledsagar med humoristisk ton tittarna i programmet. Dessutom får de olika deltagarna i avskildhet berätta vad de egentligen tyckte om maten, dukningen och stilen.

Recepten och programmet i sin helhet finns på TV4:s hemsida.

## Passion för Mat

MAT & DRYCK I GÖTEBORG  
26-28 februari

**DET VAR VÄLDIGT TYDLIGT** att den Göteborgs-placerade mässan har blivit uppskattad. Mässan slog publikmässigt rekord och många trotsade ett närmast snökaos och kom till Blå Hallen i Eriksberg för att njuta av god mat och dryck.

Tillsammans med en rad olika utställare från mat- och dryckesbranschen fanns Chris Wine & Spirits på plats med en rad spännande viner. Vi fick massor av trevliga möten med besökarna som fick möjligheten att prova viner som ligger i det ordinarie sortimentet på Systembolaget. Dessutom fick besökarna en förhandsvisning av vår nya Santa Ana Two Vineyards med Malbec från två olika områden.

Parallellt gick Europamästerskap i ostronöppning där vinnaren hette Stephen Nolan från Irland. I samband med detta fick besökarna en möjligt att prova ett färskt ostron tillsammans med Champagne Lanson.



# FISHSHOTEVENT

SÄLEN VECKA 4



**FÅ EVENT ÄR HAR SÅ MYCKET FART** och är så uppskattade som våra Fishshotevent i våra svenska fjäll. Också denna gång blev det succé. Denna gång låg turen på Sälen. Tillsammans med glada skidåkare på After-skii var det fullt tryck på restaurang Snögubben som ligger på toppen av Gustavsbacken i Lindvallen. Det var bitande kallt ute och många skidåkare valde att ta en paus och tina upp sig med en värmande Fishshot!



## Det Goda Köket

Älvsjömässan 6-8 november

**EFTER TVÅ HELDAGAR HADE 28 979 BESÖKARE** varit ute på den stora mat- och dryckesmässan i Älvsjömässans gigantiska lokaler. Mat och dryck från alla världens hörn lockade människor från hela Sverige. Den stora mässhallen var ett inferno av spännande dofter och smaker.

Chris Wine & Spirits fanns på plats vid två monterplatser. Vid den större montern kunde besökarna dofta och smaka på en rad spännande viner. Vid den mindre fokuserade vi på de omåttligt populära produkterna från United Drinks, Fishshot, Fishshot Lemon och två Ga-Jol-shotar.

Det är alltid lika trevligt att träffa på konsumenter där vi tillsammans kan fördjupa oss i samtal om t.ex varför Lanson inte använder sig av den malolaktiska jäsningsen, vad Fishshot innehåller, hur beställnings-sortimentet på Systembolaget fungerar, hur länge ett boxvin håller sig, varför det finns ett grässtrå i Zubrowka Bison Vodka, hur man gör rosa Champagne, hur går det till när man gör ett Amaronevin osv.

Datum för nästa mässa är den 12-14 november. Kanske ses vi där?



Foton: Det Goda Köket

# Champagne Massé

I SAMRÅD MED EDIN DZEMAT PÅ LINNÉA ART RESTAURANT

24 mars lanseras en ny Champagne på Systembolaget. Tillsammans med kocken Edin Dzemat på Linnéa Art Restaurant provar vi produkten.

**- ÄR DET CHRIS WINE?** ropar en röst med lätt brytning från köket. Bland ett tiotal snickare, målare och elektriker sticker en ung kille upp sitt huvud och ler.

- Kom in här, uppmanar han och tar plats vid en rostfri bänk i det totalt nyrenoverade köket. Starka dofter av nymålade väggar kommer inom kort att bytas ut mot doft från matlagning av hög klass. Hela lokalen är i total kaos med flitiga arbetare. Trots kaoset skvallrar rena ytor, vacker konst, spotar i taket och fina träytor om att något riktigt genomtänkt är på gång. Inom kort ska Linnéa Art Restaurant invigas och förväntningarna är höga. För några år sedan blev lokalen totalt förstörd av en brand i byggnaden. Nu står gipsplattor, målarburkar och fantastisk konst från Kosta Boda om vartannat.



Foto: Berne Lundkvist

**VI HAR STÄMT TRÄFF MED** kökschefen på Linnea Art Restaurant. Edin Dzemat kom till Sverige från Bosnien 1995 och flyttade till Göteborg 2005. Trots sin ringa ålder har han arbetat på högrenommerade krogar runt om i Norden. Han har varit i semifinal i årets kock tre gånger som den yngsta deltagaren.

**- JAG BÖRJADE FAKTISKT TIDIGT**, berättar han. Jag var med mamma i köket mycket redan när jag var 12-13 år. Mamma var en riktig bondflicka som kärnade sitt eget smör och jag minns särskilt när vi gjorde saft på rosor. Jag fick vara med och smaka på allt. Det var i ett tidigt skede självklart att jag skulle bli kock, berättar Edin med inlevelse.

- Det ska bli superspännande, vi är vråltaggade efter att ha väntat i 1,5 år, fortsätter han och syftar på restaurangen. Vi fick ofrivilligt och högst olyckligt ändå chansen att fundera igenom konceptet Linnéa Art Restaurant lite extra och dessutom har vi ju



Art Nr **7865**  
Pris **199:-**

fått ett helt nytt kök som byggdes helt efter våra önskemål. Det är varje kocks dröm. Nu ska vi bara leverera också, avslutar han.

**VI HAR RYKTESVÄGEN HÖRT** att Edin är en skicklig kock och ville att han skulle få prova den nya Champagnen Massé och ge lite tips på mat som kan passa till.

**- GOD, SÄGER HAN** efter att ha smakat. Behagligt och friskt med lite mogna svenska sommaräpplen. Han vänder sig till en av sina kock-kollegor.

- Tror du inte att denna skulle vara grym till vår äggula, utbrister han och får medhåll. Den tar vi, säger han och återgår till vårt samtal. Vi har en härlig tryffelkonfiterad lantäggula med blomkålskräm, kyckling-skin, gurka och värskott. Skumpan hade med sin syra passat bra till fetman i den rätten. Folk där hemma kan steka en pilgrims mussla och göra en god blomkålskräm som de syrar med lite citron. Men den fungerar ju att dricka som en aperitif också tillägger Edin. Vid det här laget är det dax att bryta. Gänget återgår direkt till de många bitarna som ska vara på plats innan fredag. Snart öppnar en häftig restaurang på Södra Vägen 32 ett stenkast från Korsvägen.

## BAKGRUND

Massé grundades 1853 av Charles Massé och tack vare hans strävan att alltid söka tradition med att bland annat inte låta sitt vin genomgå malolaktisk jäsning och perfektion i att alltid sträva att bli bättre har han under 150 år lyckas hålla den höga standarden.

## JOSEPHINES EDELSKOGS NOTERINGAR

Vi i Sverige är vana att när det vankas champagne är det fest - vilket stämmer till fullo. Men likväl som att champagne används som komplement vid högtider såsom bröllop, nyår och dop kan drycken även i sig sprida feststämning över en trist tisdag. Massé är då perfekt med sin insmickrande fruktighet.

Champagne Massé har en gyllene gul färg som i doften får en ton av mogen citrusfrukt. Smaken är en blandning av ung citrus och mineral blandat med en lätt antydning av brioche och rostade hasselnötter. Eftersmaken har en fräsch citrusarom som avslutning som bara ger mersmak. Elegant, men även mycket öppen och publik.

# KALENDARIUM

9-10 april 2010

## Chateau Grand Cru - Örebro

För 15:e året i rad arrangeras Chateau Grand Cru på Örebro slott. I fantastiska lokaler får besökare prova viner och mat i en härlig kombination. Fokus ligger på ost och vin men besökare kommer även kunna träffa utställare med choklad, mat- & vinjournalister och ett mindre antal utställare med öl och cider. 2009 hade mässan publikrekord med 4 046 besökare. Mässan kommer att ha öppet fredag klockan 13-21 samt lördag 11-19. Inträdet kostar 190 kr/ person. Du som är 20 år eller äldre är välkommen.

<http://www.conventum.se/cgc>

21-24 april 2010

## Vinordic

Europas ledande mötesplats för dryckesbranschen bjuder i år bland annat på whiskeylounge, öltorg och champagnebar i is.

- Vi kommer belysa trender som råder inom mat, vin, bröd, service och inredning och hur dessa vävs samman med gamla traditioner. Besökarna ska få inspiration och kunskap för att möta framtiden, säger Göran Ekberg, projektledare, Vinordic.

[www.vinordic.se](http://www.vinordic.se)

12-14 november 2010

## Det Goda Köket

Snart är det åter dags för Sveriges största konsumentmessa vad gäller mat och dryck, ute på Ålsvjömässan i Stockholm. Mässan är omåttligt populär och ett trevligt inslag på hösten. En riktig fest för den mat & dryckesintresserade.

[www.detgodakoket.se](http://www.detgodakoket.se)



O.S



## Champagne Massé

Nya bubblor på Systembolaget

**“Rekommenderas!”**

Allt om Vin, april 2010

Art nr **7865**

Pris **199:-**

Som Ni kan läsa på sidan 14 i denna tidningen kommer denna spännande Champagne att finnas tillgänglig på samtliga Systembolag runt om i Sverige från den 24:e mars. Som en av få Champagner under två hundra kronor!

**DRUVOR:** 55% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

**SMAK:** Stilren och klassiskt elegant smak med inslag av mogna gula äpplen, citrus och mineral.

**PASSAR TILL:** Förrätter med löjrom eller gåslever samt till lättare fisk och skaldjursrätter eller serveras som aperitif.

## SANTA ANA BOX

MALBEC - TWO VINEYARDS

**“BÄSTA KÖP!”**

Allt om Vin, april 2010

O.S

**NY BOX MED UNIK EN KVALITÉ** kommer också att finnas tillgängligt i slutet av mars. Vinet innehåller handplockade malbecdruvor från två olika områden i Argentina.

**DRUVOR:** 100% Malbec

**SMAK:** Smakrik och fruktig med inslag av mörka bär, peppar och fat med kryddig avslutning.

**PASSAR TILL:** Smakrika och gärna grillade rätter av nötkött och lammkött samt pastarätter och smakrika ostar.

Art nr **6658**

Pris **225:-**



O.S



### BOX I NY SKEPNAD

I januari bytte den vita Santa Ana-boxen design. Samma goda innehåll, snyggare förpackning.

CHARDONNAY /  
VIOGNIER

Art nr **6604**

Pris **179:-**

**“BÄSTA KÖP!”**

Allt om Vin  
april 2010

O.S



## TOKOLOSH

**TOKOLOSH MERLOT 75 CL & 37,5 CL**

Vinet har en kraftfull och fruktig smak med inslag av mörka bär, örter, vanilj och choklad med kryddig avslutning. Passar till smakrika rätter av lamm- eller nötkött.

Art nr **2057**

Pris **74:-** 37,5cl **41:-**

**TOKOLOSH SEMILLION CHARDONNAY**  
EN BESTÄLLNINGSPRODUKT

Art nr **72549**

Pris **74:-**

O.S

Produkt ur det ordinarie sortimentet på systembolaget

LÄS MER OM VÅRA  
PRODUKTER PÅ **NYA**  
[WWW.CHRISWINE.SE](http://WWW.CHRISWINE.SE)



## RECIOTO Della Valpolicella

**FRÅN HYLLADE I CASTEI** kommer nu detta söta vin, odlat i Valpolicella, Italien. Vinet består av 70% Corvina Veronese, 20% och resterande av bl a Molinara.

Vindruvorna ligger i ett kuperat område i dalar mot sydväst på mellan 150-300 meter över havet. Jordmån består av mycket lera och kalksten. Optimala förutsättningar, alltså.

Druvorna handplockas och mellan 10 - 30% av druvorna läggs sedan för att torka i solen.

**BESKRIVNING:** Kryddig, fruktig doft med inslag av fat, körsbär, plommonkompott, dadlar, choklad och nötter. Söt, kryddig smak med inslag av körsbär, plommonkompott, dadlar, choklad och nötter.

I beställningssortimentet:

Art nr **77207**

Pris **195:-**

## isabelo CABERNET SAUVIGNON / MERLOT



- ett rättvisemärkt vin

Vinet produceras av Brand New World. Namnet Isabelo kommer ifrån "Isabelo the Zulu", som betyder "att dela med sig", vilket är producentens grundläggande livsuppfattning. De gripande händerna på etiketten symboliserar sammanhållning.

Druvorna i detta vin kommer uteslutande från Fairtradecertifierade vingårdar. Isabelo Cabernet Sauvignon - Merlot är en Fairtrade produkt, vilket är detsamma som Rättvisemärkt. Fairtrade är en oberoende produktmärkning som utvecklar kriterier och fungerar som stöd för odlare och anställda i utvecklingsländer. Genom Rättvisemärkt får vinodlarna förbättrade arbetsvillkor, en tryggare ekonomi samt rätten att organisera sig fackligt. Vid försäljningen får de också en premie som används till att utveckla lokalsamhället socialt och ekonomiskt.

Läs gärna mer på [www.rattvisemarkt.se](http://www.rattvisemarkt.se)

Art nr **6377**

Pris **69:-**



## TILLFÄLLIG ROSÈNYHET FRÅN MAJ



O.S

### CABERNET SAUV. / GAMZA

I MAJ FINNER NI en tillfällig nyhet på hyllorna på Systembolaget. Detta rosévin kommer ifrån Bulgarien och närmare bestämt Danube Plain. Området anses vara ett av de absolut bästa i landet. Floden Danube förser området med vatten och de milda somrarna ger optimala förutsättningar.

Vinet har en tydlig doft av solmogna jordgubbar och violer. I smaken finner man tydligt solmogna jordgubbar och hallon, toner av ananas och vilda päron.

Ett härligt avsvalkande sommarvin!

Art nr **94168**

Pris **55:-**

## NYHETER

EN SAMMANSTÄLLNING AV NYHETER FÖR VÅREN.

### 24 MARS

ISABELO Cab. Sauv/Merlot	ord. sortiment
CHAMPAGNE MASSÉ (hel och halvflaska)	ord. sortiment
TOKOLOSH Merlot (hel och halvflaska)	ord. sortiment
SANTA ANA Two Vineyard Malbec Box	ord. sortiment

### APRIL

I CASTEI Recioto della Valpolicella	beställningssort.
TOKOLOSH Semillion Chardonnay	beställningssort.

## Med en inbyggd känsla för vin.

Mieles vinlagringskåp har idealiska lagringsförhållanden där vinet kan mogna som i en vinkällare eller ett vintempereringskåp som ger optimal serveringstemperatur för olika sorters vin - samtidigt. Oavsett vad du söker uppfyller Mieles vinskåp dessa krav. "Immer besser" har varit vår ledstjärna sedan starten 1899. Det betyder "Alltid bättre" och nu förstår du kanske att vi lever som vi lär. Upplev Mieles kvalitet och design hos våra återförsäljare och på [www.miele.se](http://www.miele.se)

