



Vinter 2019

Tlf.: 917 13823
jp@ipwine.no
Produkt katalog
www.jpwine.no



Forbehold om trykkfeil og prisjustering..

JP Wine AS Horeca priser er basert på et avtalt minimumskjøp pr ordre og ubrutt kartong. (22.10.2019). Egen distribusjon samt Mack,Vinhuset/Asko,Servicegrossistene.

Pazo de Senorans

D.O. Rias Baixas

Pazo de Señorans is one of the leading winegrowers in the Rias Baixas Appellation, and are renowned throughout the world for their outstanding quality, intense aromatic character and unique freshness. Located near the village of Vilanoviña, Salnes, the lowland vineyards, with their fine, sandy, acidic soils, are less than 10 km from the sea where they enjoy gentle temperatures and elevated precipitation that levels off during the summer months. The original winemaking cellar is a magnificent example of the ancestral homes of rural 19th century Galicia, a manor house built in the countryside with all the charm and nobility of a bygone era.



Over 99% of all wine produced in Rias Baixas is white. Differences in microclimates, terroir and grape varieties in the five sub-zones, as well as different winemaking techniques, make for wonderful diversity. Styles range from a crisp, aromatic “melony” character in Val do Salnés, to a peachier, softer style in O Rosal, and a less fruity and earthier style in Condado do Tea.

Se video fra
innhøstingen: <https://araex.com/bodega/pazo-de-senorans-en>

	Albarino	Ny Coleccion	Selección Anada	Ny Selección Anada	Aguardiente de Orujos	Ny Aguardiente de Hierbas
Årgang:	2018	2015	2009	2010	Sprit	Sprit
Alkohol:	13,50 %	12,50%	13,00 %	13,50%	41,00%	37,50%
Drue:	Albarino	Albarino	Albarino	Albarino	Albarino	Albarino
Jordsmonn:	Sand/Granitt	Sand/Granitt	Sand/Granitt	Sand/Granitt		
Produksjon/ lagr.:	Ståltank	Ståltank	Ståltank. 30 mndr på bunnfall	Ståltank	Dobbelt destillert	Dobbelt destillert. Urter i 40 dager
Flasker produsert:	280.000	10.000	< 6.000	16.000	15.000	15.000
Sukker/syre (g/l):	<2/6,4	<2/6,4	<2/6,9	<2/7,0		
Pris Horeca:	146,00	183,00	316,60	316,60	338,00 (0,5 l)	328,00 (0,5 l)
Vinhuset/ EPD:	60060091/ 5140991	60060174	60060092	60060159	60060156	60060157
Varenr./utv.:	45348 01 - BU	112204 01 - BU	61636 01 - BU	112205 01 - BU	114175 02 - BU	114176 02 - BU ₂
Pris VMP:	198,80	255,60	430,80	430,90	448,80	450,30

Coto de Gomariz/Ailalà

D.O. Ribeiro (Galicia)

Ribeiro DO er en vin region i Galicia i nord-Spania, og er lokalisert mellom de berømte Rias Baixas i vest og Ribeira Sacra i øst. DO tittelen ble offisielt etablert i 1957. Siden tidlige tider har vin vært regionens primære kilde til inntekt og sysselsetting. Fire elver - Barbatino, Avia, Arnoia og Miño – går sammen her.

Innflytelse av Atlanterhavs klima er tydelig i Ribeiro, med relativt mye nedbør og fuktighet, men beliggenheten i innlandet gir en beskyttelse fra hovedtyngden av de atlantiske stormer. Det er også varmere enn hos den vestlige nabo og får også halvparten av den gjennomsnittlig årlig nedbør. Gjennomsnittlig årlig solskinn på mer enn 1900 timer er avgjørende for å sikre at druene oppnå et alkoholnivå på opptil 13,50 %. Syrenivået i hvite viner fra Ribeiro er naturlig høyt.

De viktigste druetyper i de hvite vinene er Treixadura, Torrontes, Godello, Loureiro og Albariño. Hvite viner står for rundt 85 prosent av alle vinene som produseres i DO som passer meget bra til bl.a. sjømat. Coto de Gomariz produserer en del viner av druer fra sin «hovedbodega», men produserer også fra andre egne vinmarker i Ribeiro.

	The Flower and the Bee	Gomariz	Gomariz X	Finca O Figuerial	Ailalà	
Type:	Rød	Rød	Hvit	Hvit	Hvit	
Årgang:	2013	2017	2014	2016/2017	2015/3.300 flasker	2018
Alkohol:	13,00 %	13,50 %	13,50 %	13,00 %	13.50%	13,50 %
Drue:	Souson	Souson	70% Treixadura, Godello, Loureira, Albarino	95 % Albarino, 5 % Treixadura	70% Treixadura, 30% andre lokale druer fra samme vinmark	Treixadura
Jordsmonn:	Granitt, skifer, leire	Granitt, sand	Granitt, skifer, leire	Skifer	Leire	
Produksjon/lagring:	Ståltank, 3-4 mndr på eikefat	Spontanferm. Ståltank, 3-4 mndr på eikefat	Ståltank	Ståltank	10 mndr i 500l nye fransk eikefat på bunnfall	Ståltank
Biodynamisk:	Ja, men ikke sertifisert	Ja, men ikke sertifisert	Ja, men ikke sertifisert	Ja, men ikke sertifisert	Ja, men ikke sertifisert	Nei
Sukker/syre (g/l):	2.0/5,70	0,95/5,81	2.10/6.10	1.90/6.30	2.50/6.12	2,5/6
Horeca eks mva:	111,00	139,00	134,50	151,00/160,00	229,00	139,00
Vinhuset:	60060009	60060182	60060008	60060011		
Varenr./utvalg:	19787 01 – BU		19786 01 - BU	19789 01 - BU	102974 01 – BU	19793 01 – BU
Pris VMP:	(175,40) 137,80		196,30	211,90	331,90	196,20



wine-searcher.com™

Adega Algueira

The Algueira winery is located in the midst of old chestnut and oak tree forests, on the banks of the river Sil, where the monks built their monasteries back in the 12th Century, A scenario which reflects the calm and peacefulness necessary for the creation of our wines.

The building is integrated into the surrounding nature, and it resembles a monastic Romanesque building. The winery relies on leading technologies for the elaboration and bottling of wine.

We bet on autonomous varieties, and we base our production entirely on grapes from our own vineyards which are located on the banks of the River Sil, which benefit from the exceptional micro-climate conditions for the production of first grade quality grapes. Our first aim is to highlight quality over quantity, thereby creating a genuine wine which is sure to please the palates of wine lovers.

Red Mencia, Alvarello, Merenzao, and Caíño grapes, and whites from Godello, Loureiro, Alvariño and Treixadura are the musical chords we use to compose our masterpieces.

The orientation of our vines, the microclimate, growing them on slopes looking towards the river, as well as the special care we take with our vineyards in search of low stock yield are the biggest secrets to our success.

D.O. Ribeira Sacra



	Brandan		Cortezada	Mencia		Carravel	Pizarra	Risco	Serradelo
	Hvit		Hvit	Rød		Rød	Rød	Rød	Rød
Årgang:	2015	2017	2017	2015	2017	2015	2014	2015/16	2014
Alkohol:	12,50%	13,00	13,50 %	12,50%	13,00	13,00%	13,50%	13,00%	13,00%
Sukker/syre g/l:	1.5/5,9	1,4/5,9	1.5/5.1	1.5/4.4		1.5/6.1			
Druer:	Godello	Godello	40% Godello, 40% Albarino, 20% Treixadura	Mencia	Mencia	Mencia	Mencia	Merenzao	Brancellao
Eik:	Ståltank	Ståltank	Ståltank	Ståltank	Ståltank	Ståltank, 12 mndr fransk eik	Fot tråkket. 14 mndr fransk eik	Fot-tråkket. 12 mndr fransk eik	Fot-tråkket. 12 mndr fransk eik
Horeca:	(132,80) 122,00	156,00	189,00	129,00	146,50	223,00	285,00	299,00	297,00
Vinhuset:	60060028	60060176	60060029	60060027	60060178	60060053		60060137	
Vare nr./utvalg:	22408 01- BU	110765 01 – BU	22409 01 – BU	22406 01 – BU	110623 01 – BU	22407 01 – BU	103598 01- BU	102978 01 - BU	102981 01- BU
Pris VMP:	(194,20) 147,30	220,00	275,10	189,00	207,80	313,80	416,80	415,00	409,40

Gorka Izagirre - D.O. Txakoli de Bizkaia

Bat Gara - D.O. Arabako Txakolina



Very few wine producers around the world can boast about having a both 1 and 3 Michelin-starred restaurant as neighbor but this is the case at Gorka Izagirre, in the village of Larrabetzu (Basque Country), just 20 kilometers from Bilbao. Producer Gorka Izagirre along with his nephew chef Eneko Atxa, run a family business which includes ample Txakoli winemaking facilities, a state-of-the-art restaurant (Azurmendi, 3 Michelin stars) and an informal bistro (Eneko, 1 star Michelin). Total production stands at around 270,000 bottles. All vineyards are their own or have been rented in order to have full control over them. Altogether they farm 40 hectares located in different villages like Larrabetzu, Euba, Amorebieta-Etxano, Mungia (the closest to the sea) or Dima. Two white varieties are grown: Hondarrabi Zuri (the Basque name for Courbu Blanc) and Hondarrabi Zerratia (Petit Courbu) which is also locally known as Small-Leaf Hondarrabi. Winemaker José Ramón Calvo favors a south-east exposure to take full advantage of the first sun rays, which dry out the skins of the grapes and keep humidity away. In his opinion, a good exposure is far more important than being close to the sea. Atlantic climate and rain go hand in hand. With 1,000-1,300mm annual rainfall, organic growing can get really difficult. Contact herbicides and treatments against mildew, which is endemic in the area, are common practices, yet they avoid spraying the vines within 25-30 days of picking. Green harvesting helps to expose bunches to the sun. They use selected yeasts, which are as neutral as possible, and all the winemaking processes are handled in a cool, inert atmosphere thanks to the use of dry ice.

	Gorka Izagirre		Bodega Bat Gara - Goianea	
	G22	42 by Eneko Atxa	Uno	Urtaran
Årgang:	2015	2015	2015	2016
Alkohol:	13,00 %	13,00 %	12,50%	13,00%
Drue:	Hondarrabi Zerratia	Hondarraibi Zerratia	95% Hondarrabi Zuri, 5% Riesling	
Jordsmonn:	Sand/leire	Sand/leire		
Prod./lagring:	Ståltank. På bunnfall i 8 mndr	Fermentert på franske eikefat. Ståltank på bunnfall	Spontanf. Ståltank	Spontanferm. 4 mndr eikefat
Flasker produsert:	50.000	7.500		4.000
Sukker/syre (g/l):	2,4/6,68	3,1/6,66	3,2/8,4	3,6/7,8
Pris Horeca:	169,50	209,00	153,00	197,00
Vinhuset:	60060094	60060095	60060136	60060171
Varenr./utvalg:	80644 01 - BU	80664 01 - BU	100400 01 - BU	
Pris VMP:	246,20	299,50	248,00	



Noen spanjoler

Spania har en matkultur som i stor grad er opp mot vår egen med mye bruk av sjømat. Eksempel på dette er Galicia i nord Spania hvor det dyrkes druetypeer som passer meget bra til det norske kjøkkenet. Vi har plukket ut en del spanske viner som har et bra pris/kvalitetsforhold. Mange av disse er en-drue viner som på en utmerket måte får frem det karakteristiske ved druen og området vinen kommer fra. Noen av dem finner du her.

	Marti Serdà	Atlantis	Bienbebido	Carmine de Peregrino	Finca Maetierra		Bodega Peique
Område:	Catalonia, DO Penedes	Rias Baixas		Rias Baixas			D.O Bierzo
Navn:	El Xitxarel-lo	Albarino	Pulpo		Chardonnay	Libalis	Peique
Type:	Hvit	Hvit	Hvit	Hvit	Hvit	Rose	Rød
Druer:	Xarel-lo	Albarino	90% Albarino 10% Riesling	Albarino	Chardonnay	60% Garnacha, 40% Muscat	100% Mencia
Årgang:	2016	2016/18	2017	2017	2014	2018	2015
Alkohol:	12,00%	12,50%	12,50%	12,50%	13,50%	12,50%	13,50%
Sukker/syre g/l:	6.0/3.7	1.5/5.78		1,00/6,2	1.5/5.78	8/5,5	1,5/4,6
Produksjon:	Ståltank	Ståltank	Ståltank	Ståltank	På bunnfall og 4 mndr på eikefat	Ståltank	Ståltank
Horeca:	135,40	125,-	96,00	144,00	125,-	(110,00) 99,00	109,90
Vinhuset/EPD:	60060090		60060151/ 5368089	60060110			6006002
Vare nr./utvalg:	7920401 - BU	JP22	jp243	112212 01 - BU	JP23	22410 01 - BU	1941201 - BU
Pris VMP:	199.70	NA	NA	197,50	NA	(140,00)129,90	153,80



88
POENG

apéritif

“En lekker og forfriskende rødvin som tåler 8 år minst.
Meget godt kjøp.”

Mengoba – Gregory Perez D.O. Bierzo



Grègory Pèrez

Graduated from Blanquefort Bordeaux's School of Enology and Viticulture in 1998, Gregory had his beginnings in Château Grand-Puy-Lacoste, particularly in Château Cos d'Estournel from 1997 to 2000.

After his first steps in France, his roots and a friend's encouragement brought him to Spain, the Bierzo region, to be exact.

Gregory Perez is one of the new generation's most promising, dedicated to the elaboration of fantastic Spanish wines in his winery, Mengoba.

A project in which he dedicates all of his energy and passion and a philosophy which is shared among his colleagues – respect and sustain the winery, a philosophy which highlights the remarkable personality of each "terroir," thus contributing to the production of original natural wines. **Mer om Mengoba på Ukens vin www.aperitif.no**

aperitif



UKENS VIN

Vinene til denne spanske stjerneprodusenten er virkelig god valuta



I. Knowledge of the soil Familiarity with the composition of the soil and treat it as a living system. Plow, dig, pile and aerate the soil. Controlled use of organic fertilizers.

II. Protect the Biodiversity Preserve the rich and diverse ecosystem. Take care of the seeded land, fallow land and maintain naturally wooded areas and their surroundings. Protect wildlife by using natural products to repel insects while respecting and supporting the presence of bees.

III. Indigenous Varieties Work with native varieties which are better adapted to the environment and reflect their authenticity in each wine.

IV. Non-aggressive treatments The dose of each treatment should be proportionate to the threat of each disease or pest. Lower doses combined with the use of biodegradable molecules can provide a more gentle treatment for the vineyard and ensure its health and survival.

V. Prohibit the use of herbicides The use of herbicides is strictly prohibited. The vineyards are plowed and the surroundings are cleared in moderation.

VI. Low yields

Essential to the quality of a wine. Low yield per vine ensures optimum ripeness and concentration. Cluster thinning is only performed if absolutely necessary, as well as the use of organic fertilizers. Pruning is adapted for winter and in bloom.

VII. Vineyard selection and maturation Depending on the type of wine, selection takes place in the vineyard, before even setting foot in the winery, and always by the manual harvestation of healthy, perfectly ripe grapes.

VIII. Traditional winemaking Only the most traditional methods are capable of reflecting the "terroir". The use of yeasts specific to each vineyard ensures a diversity of flavours and personality for each wine. By respecting the origin of the grape, an authentic wine is attained.



Mengoba – Gregory Perez

D.O. Bierzo

I det vestlige hjørnet av Castilla y León, helt inntil Galicia, ligger Bierzo. Kulturelt og historisk er Bierzo sterkere tilknyttet Galicia enn Castilla y León. Naturen er frodig og grønn takket være den gode blandingen av et varmt kontinentalt klima og det kjølige og fuktige atlantehavsklimaet. Med dette klimaet og et skrint jernholdig jordsmonn er Bierzo et ideelt område for druedyrking. Vinstokkene er plantet i skråninger eller terrasser på 450 – 1000 meters høyde.

Området er kjent for sine flotte rødviner laget på Mencía druene. Druen har mange av de samme kvalitetene som Cabernet Franc, og gir friske rødviner med fasthet, dybde og aromaer av mørke og røde bær, fioler og urter. De hvite vinene lages på de lokale druene Godello og Doña Blanca.

De siste 10 årene har det skjedd en rask kvalitetsutvikling her. Få andre vinregioner har så høy gjennomsnittskvalitet som Bierzo. (Kilde: Vinmonopolet).



Familiarity with the composition of the soil and treat it as a living system. Plow, dig, pile and aerate the soil. Controlled use of organic fertilizers.

Fra: www.mengoba.com

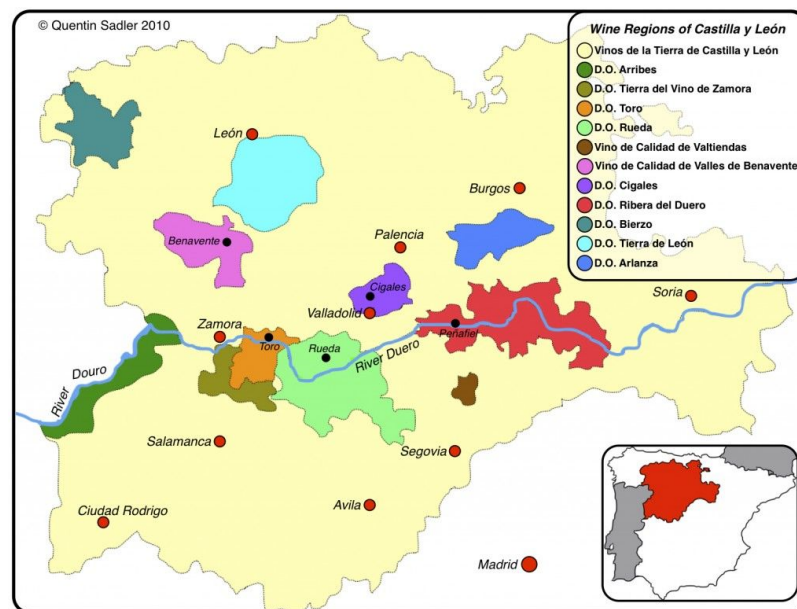
	Brezo Blanco	Sobre Lias	Las Tinjas	Brezo	Mengoba Tinto	Sancho Martin
Årgang:	2018 - hvit	2016 - hvit	2016- hvit	2018- rød	2016 - rød	2013 - rød
Alkohol:	12,50 %	13,00 %	12,50 %	13,00 %	13,50 %	14,00 %
Drue:	80 % Godello, 20% Dona Blanca	Godello	Godello	85% Mencía, 15% Alicante Bouchet	85% Mencía, 15% Alicante Bouchet	Mencía
Vinmark:	30-80 år gamle vinst. 550 moh	20 år i gjennomsnitt	Las Tinjas 60 år gamle stokker	30 år gamle vinst. Ca 550 moh	30-80 år gamle vinst. 550-850 moh	80 år gamle vinst. 850 moh
Jordsmonn:	Leire, sand	Skifer, sand		Leire, sand	Skifer, sand	Skifer, sand
Prod./lagring:	Ståltank. 5 mndr på bunnfall	7 mndr på bunnfall. Store eikefat	500 l amphoras i 10 mndr	Ståltank	Ståltank, 10-12 mndr. på 5000L fat	12 mndr på 400-600 l fat
Flasker produsert:	42.000	5.000		37.000	12.000	800
Sukker/syre (g/l):	1,0/5,8	3/5,8	2/6,4	1,4/5,0	1,3/4,9	
Pris Horeca:	127,60	169,50	334,00	120,00	179,50	295,00
Vinhuset/EPD:	60060031 /5425038	60060099		60060006/ 5425046		
Varenr./utvalg:	29272 01 – BU	73404 01 – BU	108372 01 - BU	1978301 - BU	1978201 – BU	JP67
Pris VMP:	179,60	240,70	457,40	167,80	251,10	

Ny

La Zorra - D.O.P Salamanca



LA ZORRA – A small and unique winery in the up and coming region of Salamanca. Beautiful vineyards in small plots mixed in with wild vegetation on the slopes of the mountains. Rufete is the local grape, unique to the region and makes a perfect pair with Aragones (Tempranillo). La Zorra is one of the leading producer in the region. Located in a natural reservation. Produced organic.



LEYENDA DE PARAMO - Leon



LEYENDA DE PARAMO

A superb relatively new winery in a up and coming wine región, LEON. Pioneers of the region. They work with Prieto Picudo and Albarin - grapes that is unique to their region. They have organic wines from their local grapes and more interestingly, the Prieto Picudo grapes which grow along the ground. They have 60 to over 80 year old vines.



	La Zorra	Leyenda de Paramo	
	La Zorra	El Aprendiz	El Aprendiz
Årgang:	2016 rød	2018 - hvit	2016 - rød
Alkohol:	14,00 %	14,00 %	14,50 %
Drue:	50% Rufete, 50% Aragones (Tempranillo)	100 % Albarin	100 % Prieto Picudo
Ant. prod:	22.518	20.000	30.000
Produksj./lagring:	11 mndr 50/50 fransk og amr. toasted eikefat	5-6 måneder på bunnfall	75/25 fransk og amr. eik
Sukker/syre (g/l):		1,64/3,4	1,65/3,34
Pris Horeca:	154,00	155,50	156,00
Vinhuset/EPD:			
Varenr./utvalg:	JP343	JP345	JP344
Pris VMP:			

D.O. Ribera del Duero

The de Bardos winery is part of the Grupo Vintae winery group that is crafting wines in the Ribera del Duero D.O. of Spain. This winery has selective “pago” rated vineyards that are spread throughout this region providing for unique grapes that produce unique wines. The wines by the De Bardos winery present a unique character of their terroir in the. All of the wines by De Bardos are crafted by hand in a fully artesian manner.



	Bodega Bardos		Bodega Gormaz	Bodega Trus
	Verdejo D.O. Rueda	Romantica	Catania Joven	Trus Roble
Årgang:	2018 - hvit	2016 – rød	2017 - rød	2018 - rød
Alkohol:	13%	14,00%	14,50%	14,00%
Drue:	Verdejo	Tempranillo	Tempranillo	Tempranillo
Produksj./lagring:	Bunnfall 4 mndr	14 mndr fransk eik	Ueiket	4 mndr
Sukker/syre (g/l):		2,4/5,5	1,2/4,4	0,2/4,6
Pris Horeca:	110,00	129,00	124,00	129,00
Vinhuset/EPD:		60060123/5423314	60060185/5423181	60060183/5423322
Varenr./utvalg:	JP338	107823 01 - BU	34851 01 - BU	114177 01 - BU
Pris VMP:		183,10	170,30	180,10



Bodegas Carmelo Rodero

D.O Ribera del Duero

Carmelo Rodero has his roots firmly fixed in Pedrosa de Duero's wine-making traditions. The fourth generation to become involved, he follows in the footsteps of his great-grandparents, who used traditional wine-presses, and his grandparents, founder members of Pedrosa's wine-producing cooperative.

After running the family vineyards for several years, he ventured out and sold grapes from 50 ha of vineyards to Vega Sicilia for 14 years. Having gained a real understanding of the importance of superior quality grapes in wine-making, he started up on his own in 1990. The company proudly points out that since the first vintage of 1991 appeared the next year, their wines have consistently won national and international awards, placing them among the Ribera's most prestigious.

The estate now covers 103 ha, with vineyards of bush and trellised vines averaging 30 years old, located near Roa, by the River Duero. A complete range of wines is offered, as the older vineyards, with some 70 year-old vines, produce the Crianzas, Reservas and Gran Reservas, while the Tinto Joven and Roble (oaked for a short while) are served by the younger vineyards. The indigenous varietal Tinta del País (Tempranillo) accounts for 85% of plantings, along with 10% Cabernet Sauvignon and 5% Merlot; density is generally around 2,500 vines per hectare. Not afraid to move with the times, Carmelo Rodero has modernized and modified the Pedrosa de Duero winery to incorporate new ideas into this family business. A revolving platform enables the vats to move round to receive the grapes, and pumping over is avoided by using a small mechanised tank. A traditional approach goes hand in hand with applying innovation, to extract the best from the grapes and maintain their quality in the production of very fine wines.

	9 Meses	Crianza	Reserva	Reserva	Pago Valtarena	TSM	TSM
Årgang:	2017	2016	2014	2015	2015	2014	2015
Flasker produsert:	300.000	200.000	40.000		12.000	12.000	
Alkohol:	14.50%	14.00%	14.00%	14,50%	14.00%	14.00%	14,00 %
Sukker/syre g/l:	0.89/4.43	2.16/5.90	2.57/5.20	2,3/5,05	0.17/5.17	0.18/5.13	2,4/5,01
Druer:	Tempr.	90% Tempr, 10% Cab S	90% Temp, 10% Cab S	90% Temp., 10% Cab S	Tempranillo	75% Tempr, 10% Cab S, 15% Merlot	
Alder vinst./moh			30 år/ 800 moh	30 år/800 moh	45-55 år/800 moh	40 år/ 800 moh	40 år/ 800 moh
Fat:	9 mndr fransk eik	15 mndr fransk/amr. eik	15 mndr fransk og 6 mndr amerikansk eik	21 mndr fransk eik	24 mndr 225l franske eik	18 mndr fransk eik	18 mndr fransk eik
Pris Horeca	157,50	206,00	284,00	284,00	358,00	470,00	470,00
Vare nr./utvalg:	66826 01 - BU	66827 01 - BU	66828 01 - BU	113216 01 - BU	78883 01 - BU	78884 01 - BU	113215 01 - BU
Vinhuset:	60060082	60060083	60060148		60060084	60060085	
Pris VMP:	218,40	290,40	397,00	390,20	496,00	647,20	669,00



Barbara Palacio



Barbara Palacios López-Montenegro is the granddaughter of Don Jose Palacios Remondo and, as is tradition in this family, was formed in Bordeaux, although their concern and interest in viticulture and enology, have led to this persevering woman to travel around the world: Barbara has worked not only in some of the most representative wineries of Médoc (Château Margaux, Chateau Pichon Longueville Baron), but also in Tuscany (Italy), Napa Valley (USA), Marlborough (New Zealand), McClaren Valley (South Australia), Curicó (Chile) and more recently in Mendoza (Argentina).

With this precious wealth of experience and a great experience, Barbara finally returns to La Rioja to meet its objective: create your own cellar, to which has a vineyard in Bilibio Crags, an area of Haro, his father Antonio had planted with tempranillo and, interestingly, merlot, because the soil, clay, limestone, and altitude (490-550 m), reminded him of the French soil. Barbara Palacios made from this vineyard its unique Barbarot a very personal and innovative wine whose name is a symbiosis of 'Barbara' and 'Merlot' (his pet dog and the winery).

D.O.Ca. Rioja



Rioja Alta	Puppi	Barbarot
	Rød	Rød
Årgang:	2016	2014
Alkohol:	14,00 %	14,00 %
Sukker/syre g/l:	1,4/5,8	1,4/5,8
Druer:	85% Tempr., 15% Merlot	87% Tempr., 13% Merlot
Antall flasker prod.:	4.000	4.500
Produksjon:	85% på fransk i 6 mndr	16 mndr fransk
Horeca ex. mva:	167,00	211,00
Vinhuset:	60060175	60060166
Vare nr./utvalg:	11221301 - BU	
VMP pris:	233,60	



Hacienda Lopez de Haro

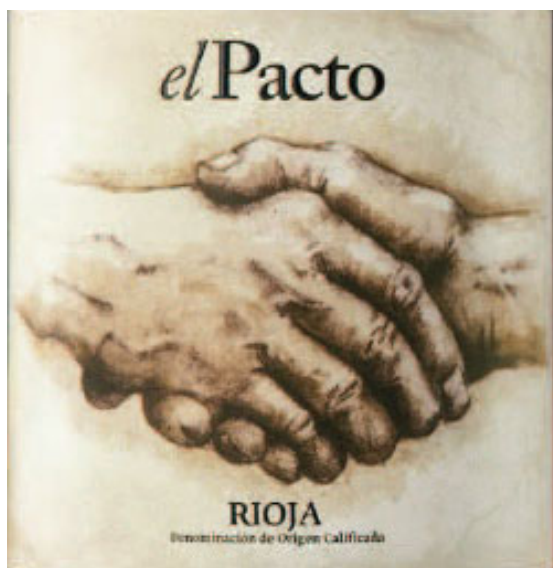


D.O.Ca. Rioja

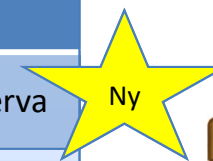
Bodega Classica ligger på et høydetrug ved San Vicente de la Sonsierra. Dette er et område som er ideelt for vinproduksjon. Målsetningen er å lage viner basert på klassisk filosofi, men med moderne stil til en bra pris.



	Rose	Tempranillo	Crianza	Reserva	Special Edition	Gran Reserva	Ny
Årgang:	2017	2017/18	2016	2014	2016	2011	2001
Alkohol:	12,50 %	13,50 %	13,50 %	13,50 %	14,00 %	14,00 %	14,00 %
Sukker/syre:	2,0//6,3	2,6/4,34	3,2/5,2	2,7/4,67	2,9/5,24	1,8/5,6	2,7/5,46
Druer:	60% Garnacha, 40% Viura	Tempranillo	85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano	85% Tempranillo, 15% Graciano	90% Tempr., 10% Mazuelo	90% Tempranillo, 10% Graciano	85% Tempr, 15% Graciano
Område/vinstokker:	San Vicente, Rioja	San Vicente, 50-70 år	Rioja, gamle vinstokker	San Vicente, gamle vinstokker	San Vicente	San Vicente	San Vicente
Eik:	Nei	3-4 mndr på nye fat	10 mndr fransk og amerikansk eik	18 mndr fransk og amerikansk eik	14 mndr, fransk/ungarsk eik	30 mndr fransk og amerikansk eik	30 mndr fransk og amerikansk eik
Horeca ex mva:	97,00	103,00	111,00	122,00	129,00	176,00	270,00
Vinhuset/EPD:	60060024	60060022/5451232	60060017	60060020	60060132/5425012	60060018	60060160
Vare nr./utvalg:	21073 01 - BU	21071 01 - BU	20649 01 - BU	20660 01 - BU	106232 01 - BU	20650 01 - BU	112214 01 - BU
Pris VMP:	138,90	140,90	149,40	168,55	178,90	237,00	369,80



	Bodega Classica	Hacienda Lopez de Haro		
	el Pacto	Graciano	Blanco	Gran Reserva
Type:	Rød	Rød	Hvit	Hvit
Årgang:	2016	2017	2017/18	2012
Alkohol:	14,00 %	14,00 %	12,50 %	12,50 %
Sukker/syre g/l:	1,8/5,1	2,9/5,24	2,6/5,6	2,1/5,61
Druer:	Tempranillo	Graciano	Viura	85%Viura, Malvasia, Garnacha Blanca
Område/alder vinstokker:	Rioja Sonsierra/ 70 år	San Vicente/ 20-70 år		Rioja Alta
Fransk eik:	14 mndr	10 mndr	2 mndr	36 mndr
Pris horeca:	131,00	129,00	101,00	188,00
Vinhuset/ EPD:	60060023/ 5140520	60060131	60060025/ 5451299	60060133/ 5423355
Vare nr./utvalg:	21072 01 – BU	106126 01 - BU	21940 01 - BU	104873 01 – BU
Pris VMP:	175,80	178,90	139,50	263,40



Bod. Classica El Pacto Tempranillo

Terningkast: 6

Gamle vinstokker gir ofte færre druer med mer konsentrert smak. Det kjenner du her. Smaker lekkert av mørke plommer og søte kirsebær, med en ettersmak av tre og tobakk. Denne er frisk i stilen og imponerer meg, fordi det er som om de bruker elementene fra klassisk Rioja, men samtidig leker med sjangeren. Smaken klinger lenge i deg.

Hacenda Lopez Gran Reserva Blanco 2012

Terningkast: 6

Har har vi erketradisjonalisten jeg nevnte. Overraskende lite utvikling med tanke på alder. Godt integrert syre og lang avslutning. Duft av krydder og treverk, harpiks og fersken.

Finca Valpiedra

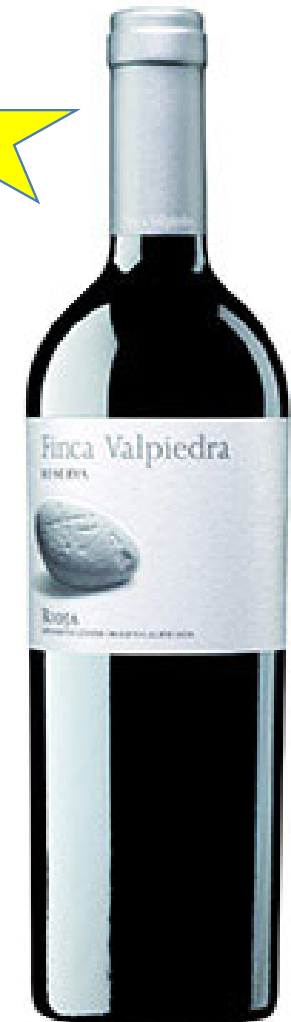


Finca Valpiedra ligger som en halvøy ved elven Elbo i Rioja Alta. Alle viner kommer fra denne vinmarken, som er belagt av småstein.

Finca Valpiedra opened in 1999, it is the only Rioja winery that belongs the Association Grandes Pagos de España (Grand Crus Association of Spain), an exclusive and small group of wineries from all over the national territory of Spain with single vineyards and of their own personality defends the authentic terroirs of the country. Finca Valpiedra follows the classic Bordeaux style, with a single vineyard and two only wines elaborated exclusively with grapes from the estate. Finca Valpiedra, our main reference, and Cantos de Valpiedra, both identified with the stony soil typical of the estate that conditions, together with its own microclimate combine to profile these wines.



	Finca Valpiedra			
Årgang:	2001	2009	2010	2011
Alkohol:	13,50 %	14,00 %	13,50%	13,50%
Sukker/syre g/l:	2,0/5,6	3,0/6,4	2,1/6,3	
Druer:	Ca 92% Tempr., 4% Graciano, 4% Maturana			
Prod./fat:	Spontanfermentert. 22-24 mndr franske eikefat			
Økologisk:	Nei	Nei	Nei	Nei
Pris horeca:	279,00 MAG: 580,00	213,00 MAG: 439,00	218,00	218,00
Vinhuset:	60060111	60060044/ 60060188 (magnum)	60060164	60060167
Vare nr./utvalg:	83570 01 – Partikjøp	5392901 – BU	78195 01 – BU	114171 01 – BU
Pris VMP:	397,20	299,60	308,00	312,90
Magnum:	114172 05 –Kr 808,50			



Finca Valpiedra 2010

Tim Atkin

TIM ATKIN MW 2017 RIOJA SPECIAL REPORT

95 points

Wine of the Year in the category of Reservas.

Finca Valpiedra is shown as a Second Growths winery.

Wine Spectator
94 points

SPAIN
FINCA VALPIEDRA
Rioja Reserva 2010
94 points | 580 | 400 cases Imported | Red
This powerful red is auster in character but shows depth and focus. Tangy and tarry notes frame a core of currant, orange, and mineral flavors. Drink now through 2030.—TAT

Paco Garcia

Paco Garcia was started by married couple Francisco Garcia and Julia Pablo, who shared the same passion and love for good wines. This passion and hard work resulted in the acquisition of 40 hectares for the Paco Garcia vines and winery. They started this project in 2000, selling grapes to antique wineries in La Rioja.

In that same year a significant grape crisis affected a lot of wineries, and in the middle of the crisis Julia and Francisco decided to double bet their project and started constructing their own winery. They both knew it was a difficult challenge but they thought it was worth a try. In March 2001 they started this new project and began construction of the foundations, and in September of that same year they made their first harvest.

Paco Garcia's hand is a tribute to the father and older son, to their belief and strength, to their joy and enthusiasm, to their passion and love for their wines and every aspect of their vines; it represents their daily hard work in the fields for the elaboration a fine wine.



D.O.Ca. Rioja Alta



Hvite og røde druer på samme vinstokk

Bodegas Mateo

The year is 1886, and a young couple decides to plant a small vineyard in the foothills of Mount Yerga. Little did they know the importance this decision would have for the following generations.

138 years later, that simple vineyard has grown to 100 hectares helping Bodegas d. Mateos design emotions through its wines and leave its unique mark. A winery with so much history that every night its walls whisper the stories of grandmothers telling bedtime stories to their grandchildren: a refuge from the disturbing afternoons amongrelations, with the spirit of grandmother Guillermina, making sure her legacy is not lost.



	Paco Garcia			Bodega Mateo
	Blanco	Seis	Crianza	inconsciente
Årgang:	2017	2016	2015	2017
Alkohol:	13,00 %	13,50 %	13,50 %	12,50 %
Sukker/syre g/l:	2,0/6,63	1,3/5,4	1,4/5,55	1,6/6
Druer:	100% hvit Tempranillo	100% Tempranillo	90% Tempr. 10% Garnacha	100 % hvit Tempranillo
Eik:	7 mndr fransk eik. 50/50 nye/brukte	6 mndr fransk brukte fat	12 mndr fransk brukte fat	Stålltank. Skall kontakt 6 mndr
Horeca:	120,00 (142,00)	127,50	140,00	131,00
Vinhuset:	60060135			60060124/ 5423363
Vare nr./utvalg:	102011 01 - BU	102010 01 - BU	102973 01- BU	106234 01 - BU
Pris VMP:	171,40 (202,10)	179,70	199,70	179,80

Bodega Baigorri

Bodegas Baigorri returns winemaking to its origins in a state-of-the-art facility that is as much a work of art as the wines it creates. Built around the winemaking process, an elegant glass structure emerges from the soil.

Baigorri dives more than 30 metres below the surface and relies on gravity to drive the fruit and must through its evolution towards world-class wine. The absence of hoppers, pumps or mechanical methods of any kind ensures that the individually selected grapes and the resulting wine are insulated from any potential damage. The result of this combination of careful vineyard management, rigorous selection and innovative architecture is a collection of well-rounded, modern wines with a distinct personality.



D.O.Ca. Rioja Alavesa



	Rosè	Blanco	Blanco	Carbonic Macerat.	Tempranillo	Crianza	Reserva	Reserva	Garnacha
Årgang:	2017	2012	2015	2017	2018	2014	2009	2011	2013
Alkohol:	13,00 %	13,00%	13,50 %	14,50%	14,50 %	14,50	14,50%	14,50 %	15,00%
Sukker/syre g/l:	3,5/5,36	>3/5,1		2,0/5,3	>2,4,7	1,9/4,87	1,9/5,08		1,2/5,3
Druer:	50/50 Garnacha/ Tempr.	90% Viura, 10% Malvesia		100% Tempranillo	100% Tempranillo	90% Tempr./10% Garn.	100% Tempranillo		100% Garnacha
Alder vinst.:	Snitt 50 år	Snitt 50 år				Snitt 50 år	Snitt 50 år		Snitt 65 år
Eikefat:	Nei	Ja	Ja	Nei	Nei	12 m. 80% fr, 20% a m.	18 mndr fransk		14 mndr fransk
Pris Horeca:	139,00	195,00	172,00	133,20	142,00	148,80 (0,5l – 106,-)	229,40	227,00	227,20
Vinhuset/ EPD:	60060200	60060172			60060181/5 423330	60060112/ 13	60060161		60060163
Pris VMP:	197,70	262,50		187,50	199,40	145,60-0,5l 210,20-0,75l	318,40		313,90
Varenr./utv:	100061 01 – BU	681601 – BU		90430 01 – BU	112300 01 - BU	90313 01 - BU	7420 01 – BU		90314 01- BU





Aroa Bodegas is a pioneer in the D.O. Navarra with the organic spirit and organic-biodynamic methods of cultivating. The area, where the winery is situated is one of the highest areas in Navarra with a strong influence of Cantabrian sea.

Vineyards, located proximity to the Pyrenees Mountains and the Cantabrian Sea, give a strong Atlantic character to the Mediterranean climate. It's one of the most northern areas of the Iberian Peninsula where red grape varieties are grown in the shelter of the Urbasa and Andía Mountains.

From the time they were planted, the vines have been tended without any chemical additives, just with a traditional treatments, such as copper and sulphur, in a very low concentrations. The area has an advantage: the dominance of the north wind along with the north-south orientation of the vineyards provide great ventilation. To further this advantage, we are doing leaf stripping and green pruning. In addition, infusions of different plants such as horsetail, nettle and sage are planted in the vineyards, which strengthen the vines against possible diseases. The twenty-five hectares are divided into seven vineyards located around the winery with the red varieties, such as Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon and Merlot and white varieties such as White Garnacha and Moscatel.

	Laia blanco	Jauna	Mutiko	Davida (no sulfit)	Le Naturel (no sulfit)	Le Naturel (no sulfit)
Type:	Hvit	Rød	Rød	Rød	Hvit	Rød
Årgang:	2016	2014	2017	2018	2018	2018
Alkohol:	13,00%	14,00%	13,50%	14,00%	13,50%	14,00%
Sukker/syre g/l:	3/6,5	2,3/5,8	3,2/5,8	3,2/6,1	7,4/7,5	2,70/6,50
Druer:	Garnacha blanca	40% CS, 40% Merlot, 20% Tempranillo	100% Garnacha	100% Garnacha	100% Garancha Blanca	95% Garnacha, 5% Merlot
Eikefat:	Nei	12 mndr. 70% fransk og 30% amerikansk	10 mndr fransk og amerik.	Nei	Nei	Nei
Pris Horeca:	117,00	109,50	131,00	112,00	133,50	120,00
Vinhuset:	60060134	60060026	60060117	60060138/ 5368105	60060139/ 5367065	60060045/ 5140348
Pris VMP:	168,30	158,70	186,30	NA	187,30	159,70
Varenr./utv	73405 01 - BU	21976 01- BU	10899601 - BU	JP290	11009301 - TU	54965 01 - BU



Proyecto Garnachas de Espana

Proyecto Garnachas de Espana er et prosjektet til den unge vinmaker Raul Acho som innebærer å finne gamle Garnachas vinmarker i forskjellige områder Spania som har stort potensiale.



Ribera del Queiles

Proyecto Garnachas de Espana				
	Moncayo Ribera del Queiles	Aragon Calatayud	Priorat	Pirineo
Årgang:	2017	2015/17	2017	2015
Alkohol:	14,00 %	15,00%	14,50%	15.50%
Sukker/syre g/l:	2,3/5,35	2.4/4.9	3,8/5,5	4,5/5,10
Druer:	Garnacha	Garnacha	Garnatca	Garnacha
Alder vinstokker:	50 år	75 år	60 år	20 år
Eik:	5 mndr fransk eik	Sement tank og 10 mndr fransk eik	3-4 mndr	12 mndr fransk eik
Økologisk:	Ja, men ikke sertifisert	Ja, men ikke sertifisert		Ja, ikke sertifisert
Horeca:	117,00	126,60	137,00	199,50
Vinhuset/ EPD:	60060052/ 5140157	60060062/ 5423348	60060114/ 5424999	60060073
Vare nr./utvalg:	21069 01 - BU	21068 01 - BU	103597 01 - BU	76876 01 - BU
Pris VMP:	154,70	180,90	189,10	284,30



Se filosofien og historien bak vinene her:

<https://vimeo.com/42203415>

Solar de Urbezo



In 1995, **Santiago Gracia Ysiegas** took up the tradition of his family and founded the winery Bodegas Solar de Urbezo. His vocation was to elaborate grapes from the vineyards of the Gracia-Campillo family, offering total guarantee of purity and quality in their wines. The winery is located in Carinena, region of Aragon, 45 km from Zaragoza.

The culture of wine growing in Carinena is one of the most ancient in Spain; it goes back to the 3rd century, when the Romans inhabited this land. The cultivation of grapes was maintained throughout time and still constitutes an essential part in the way of life, economy and historical heritage of the area.

The altitude where the vineyards are located, the extreme climate with cold winters and hot summers, the scarce rainfall and the calcareous clay-gravel soils, are essential for the vines to develop their full potential, obtaining low productions of superior quality and wines of splendid expression.

Solar de Urbezo cultivates with care 100 hectares of vineyards, to achieve superior quality grapes which concentrate aromas, color and structure.

Grenache, Tempranillo, Syrah and Chardonnay form a wide range of varieties that give, together with the climate and soil, complex and well-balanced wines of distinct character.

D.O. Carinena



	Urbezo			Marques de Villanueva	
	Chardonnay	Cosecha	Garnacha	Macabeo	Tempranillo
Årgang:	2017	2017	2016	2018	2018
Alkohol:	13,00 %	14,00 %	14,50 %	12,00%	12,00%
Drue:	Chardonnay	Garnacha 60%, Tempr 20%, Syrah 20%	Garnacha	Macabeo	Tempranillo
Jordsm.:	Grus/Kalkh. leire	Grus/kalkh. leire	Grus/kalkh. leire	Grus	Grus
Produksj./ lagring:	Ståltank	Ståltank, carbon maceration	3 mndr fransk/amr. eik	Ståltank	Ståltank
Flasker produsert:	32.000	40.000	40.000	300.000	300.000
Sukker/ syre (g/l):	1,8/5,3	1,6/4,6	2,1/5,0	<2/5,4	<2/5
Pris Horeca:	(131,50) 120,00	(129,00) 118,00	(131,00) 120,00	95,00	95,00
Varenr./ utvalg:	102880 01 - BU	102883 01 - BU	102879 01 - BU	JP342	JP341
Pris VMP:	(179,10) 149,90	(179,10) 146,50	(185,70) 153,30		

Marques de Villanueva

Carinena has been tagged as a hot Spanish region to watch by *Wine Enthusiast* in a recent issue. If you are seeking great value and intense flavors, then this historic region is one you will want to get to know. Carinena is the second oldest region in Spain. These qualifications have led to the production of some of Northern Spain's best-priced, most exciting and food-friendly wines.



Matsu - D.O. Toro



Kolleksjonen av Matsu viner er en hyllest til de tre generasjonene som har arbeidet på vinmarkene gjennom mange år.

Vinene er laget av Tinta del Toro. Dette er Tempranillo druen som kalles Tinta del Toro fordi den tar tykkere skall enn det Tempranillo druen har normalt. Det er dette som bl.a. gir vinen en fyldig og kraftig smak.

Druene dyrkes uten noen form for kjemisk behandling, og tappes ufiltrert.



El Picaro

El Recio

El Viejo



Dropp amarone – gå heller for disse

Fra Spania kommer tre viner som konkurrerer ut så å si all amarone. Og det til helt andre priser.

	El Picaro	El Recio	El Viejo
Årgang:	2018	2017	2016
Alkohol:	14,50 %	14,50 %	15,00 %
Sukker/syre g/l:	3,6/4,18	1,7/4,79	3,1/5,02
Druer:	Tinta de Toro	Tinta de Toro	Tinta del Toro
Alder vinstokker:	50-70 år	70-100 år	100 år +
Lagring:	Sement tanker	14 mndr fransk eik	16 mndr. Fransk eik
Pris Horeca:	114,00	143,50	251,00
Vinhuset/ EPD:	60060071 5140983 60060144 - mag	60060074 5368113 60060089 - mag	60060033 5368279 60060145 - mag
Vare nr./utvalg:	20651 01 – BU	20648 01 - BU	34738 01 –BU
Pris VMP:	155,90	203,80	349,90
Magnum:	38592 05- BU	38589 05 – BU	79203 05 - BU
Årgang:	2016	2015	2015
Pris magnum Horeca/VMP:	239,-/339,30	312,60/437,30	536,00/749,60

Bodegas José Pariente

Følgende skrev Aperiitif i sitt magasin i artikkel om Rueda , det "Det spanske hvitvinsparadiset", om José Pariente: "José Pariente er produsenten som imponerer aller mest med sine nydelige vellagete hvitviner av utsøkt klasse. José Pariente var en entusiastisk vinmaker i Rueda med lidenskap for kvalitetsvin som han kunne servere i sin restaurant. Hans datter Victoria har ført driften videre og bygget nye moderne produksjonslokaler i 2008. Nå er også tredje generasjon med Martina på vei inn i familiefirmaet. Her produseres det fem hvitviner, hvorav tre med er med verdejo og de andre med sauvignon blanc. Deres siste kreerte verdejo er produsert i sementegg-tanker og er nettopp lansert på markedet".

D.O. Rueda



	Verdejo	Sauvignon Blanc	Barrel Fermented	Special Cuvée	Apasionado Dessert vin
Årgang:	2018	2018	2016	2014	2016
Alkohol:	13,00%	13,00%	13,50%	13,50%	11,00%
Flasker produsert:	500.000	100.000	20.000	5.000	8.000
Sukker/syre g/l:	2,7/5,54	3,8/5,91	2,9/5,76	3,2/5,17	70,8/6,75
Druer:	100% Verdejo	100% Sauvignon Blanc	100% Verdejo	100% Verdejo	100% Sauvignon Blanc
Produksjon:	Ståltank/bunnfall	Ståltank/bunnfall	7. mndr fransk eik på bunnfall	Sement egg på bunnfall	Ståltank/ 5 mndr bunnfall
Pris Horeca:	124,00	124,00 110,00/2016	173,00	236,00	136,00/ 0.50 liter
Vinhuset/ EPD:	60060049/ 5141122	60060048	60060050/ 5425004		60060069
Vare nr./utvalg VMP:	99311 01 - BU	15875 01 - BU	99314 01 - BU	72960 01 - BU	72959 02 - BU
Pris VMP:	173,80	171,40	238,10	332,70	198,10

Prieto Pariente



V.T. Castilla y León



	Prieto Pariente	El Origen de Prieto Pariente	Confines de Prieto Pariente
Årgang:	2014	2014	2015/16
Flasker produsert:	9.600	4.600	2.000
Alkohol:	14,00%	14,00%	14,50%
Sukker/syre g/l:	2,4/4,8	0,5/4,6	0,7/5,4
Druer fra:	Macientes, og Pedrosa del Rey,	Macientes, Pedrosa del Rey, Valbuena	Sierra de Gredos
Druer:	55% Tempranillo, 45% Garnacha	70% Tempranillo, 25% Garnacha, 5% Cab Sov	Garnacha
Alder vinst./moh			100 år/ ca.1.000 moh
Fat:	225/500 l fransk eik i 11 mndr	225/500l fransk eik i 17 mndr	11 mndr 600l fransk eik
Pris Horeca	178,00	259,00	261,00
Vinhuset:	60060059	60060070	60060086
Vare nr./utvalg:	69849 01 - BU	69850 01 - BU	7296101 - BU
Pris VMP:	245,70	361,10	357,60

Inspirert av bestefar José Pariente og mor Victoria, startet tredje generasjon opp sitt eget prosjekt, Prieto Pariente. Målet er å lage viner av høy kvalitet fra gamle og høytliggende vinmarker fra provinsen Valladolid/Castilla y León, som er mest kjent for sine røde Ribera del Duero viner. I løpet av noen år er det funnet noen små vinmarker som tilfredsstillt kravene til Martina og Ignacio. Blant disse er bl.a. to små garnacha vinmarker i Sierra de Gredos som er nesten 100 år gamle, og ligger på over 1.000 moh.



Augusti Torello var frontfiguren av Augusti Torello Mata i over 20 år. I 2010 bestemte han seg for å realisere sin drøm med å starte opp på nytt sammen med sine to sønner.

Produksjon foregår i Penedes og Montsant. På grunn av sin forkjærlighet til Penedes, har han valgt å bruke opprinnelse Penedes på sine cava istedenfor DO Cava. (Begge deler er ikke lov).

Fokus er å lage god vin ved gjennom økologisk landbruk med druer fra vinstokker fra de beste jordsmonnet flere steder i Penedes.



	Ny Cava		Ny Xarel-lo		Sileo Montsant	
	Rosat Reserva Brut	Rosat Reserva Brut	Reserva Brut	Reserva Brut	Hvit	Rød
Årgang:	2014	2016	2015	2017	2017	2014
Alkohol:	12 %	12 %	12 %	12 %	12.5 %	13.5%
Sukker/syre g/l:	4.0/6.0		4.0/6.0		0.6/6	0,32/5,1
Druer:	50 % Macabeu, 50 % Monastrell		52 % Macabeu, 27 % Xarel-lo, 21 % Parellada		Xarel-lo single vineyard	Garnatxa Samsö
Økologisk:	Sertifisert	Sertifisert	Sertifisert	Sertifisert	Ikke sertifisert	Ikke sertifisert
Pris Horeca:	(138,00) 127,00	149,00	(134,00) 127,00	146,00	184,50	140,00
Vinhuset EPD:	60060152/ 5451075	60060177	60060043	60060180	60060106	
Vare nr./utvalg:	37715 01- BU	JP319	37716 01 BU	JP320	38593 01 – BU	37720 01 – BU
Pris VMP:	(198,90) 159,90		(191,00) 159,60		263,20	200,00



D.O. Cava



Musserende vin lages over hele Spania. Dersom gitte kriterier oppfylles vil den bli klassifisert som en D.O. Cava. De fleste musserende kommer fra området Penedes ved Barcelona, og laget på den tradisjonelle drueblending som Francesc og AT Roca (s.25) . Clos Pons har i tillegg litt Chardonnay i sin cava. Dette er ikke helt uvanlig.

AT Roca har valgt å klassifisere sin musserende som D.O. Penedes og ikke D.O. Cava. Dette fordi produsenten mener det er feil at en cava med D.O. Cava klassifisering kan produseres over hele Spania med druer som ikke er en del av den opprinnelige cava.

En Cava er laget på samme måte som champagne (méthode traditionnelle), som vil si at annengangs gjæring er på flaske.

Det finnes også spansk musserende som lages ved at vin tilsettes CO2 . Disse kalles Vino Espumoso og er som regel relativt rimelige i pris.



	Francesc		Clos Pons	Ramiro
	Penedes		Costers del Segre	Valencia
	Brut	Brut Reserva	Flocs Cava Reserva	Ramiro II
Årgang:	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
Alkohol:	11,50%	12,00%	11,50%	11,50%
Sukker/syre g/l:	11,2/4,87	9,00/6,00	7,9/5,8	8,5/5,2
Druer:	40% Xarel-lo, 40%Macabeo, 20% Parellada	40% Xarel-lo, 40% Macabeo, 20% Parrellada	40% Xarel-lo, 35 % Macabeo, 20 % Perellada, 5 % Chardonnay	80% Macabeo, 20% Chardonnay
Lagring	14 mndr flaske	24 mndr flaske	15 mndr flaske	9 mndr flaske
Pris Horeca:	106,00	115,00	123,00	118,00
Vinhuset/EPD:	60060015/5140058	60060058/5368071	60060186/5423306	
Vare nr./utvalg:	20647 01 - BU	39723 01- BU	112211 01 - BU	JP340
Pris VMP:	140,00	159,50	169,60	



Bodega Calvente

D.O. Granada

Bodegas H. Calvente is a small, artisanal winery. Craftsmanship and low production allow us to strive for true excellence in the end product: singular wines with a distinct personality. That is what makes our wine so exclusive.

The secret lies in the terroir of the old vineyards that grow on a few hectares of land in La Guindalera and Castillejos, and the influence of unique microclimate. The altitude of the area and the sea breeze moderate the temperatures while the grapes are ripening. The slow and balanced maturation achieves a perfect balance in the characteristics of our vines. The land and climate of this area is rare, so our grapes are completely different from the same varieties grown in other areas. Our centuries-old vineyards are not irrigated. They produce less than 4000 kg of grapes per hectare, allowing us to obtain exceptionally high-quality grapes.

In Bodegas H. Calvente we select our grapes manually and patiently. We allow them to ferment naturally, focusing on originality and personality. With the grapes that nature offer us, we create unique, unrepeatabe wines, unlike any other wine on the market.



Calvente er laget a Muscat of Alexandria fra vinmark i La Guindalera. Opp til 120 år gamle vinstokker 700-1.000 moh.

<https://www.youtube.com/watch?v=xCDQR03k6Gw>

	Calvente	Calvente Eco
Årgang:	2017	2017
Alkohol:	13,00 %	13,00 %
Drue:	Muscat of Alexandria	
Jordsmonn:	Kalkholdig sand og leire	
Produksjon/lagr:	Spontanfermentert Stål tank	
Flasker produsert:	50.000	15.000
Sukker/syre (g/l):	0,50/5,72	
Pris Horeca:	159,00	169,00
Vinhuset:	60060115	60060116
Varenr./utvalg:	10892101 - BU	108922 01 - BU
Pris VMP:	226,00	240,80



Casa Boquera



Casa Boquera is a small family winery where our main goal is to promote quality before quantity. It is situated in the midst of our vineyards and ensures short distances from the vine to the production line. This is vital to create the best quality wines.

The soil is lime bearing with thick subsoil containing high amounts of carbonate. The topsoil is sandy and deep and keeps the vines moistened. A great area that results in wines with a distinct terroir character.

Our main grape is Monastrell, the preferred variety of the district, but we also have syrah, petit verdot and garnache tintorera. For whites we have chardonnay, sauvignon blanc and moscatel, but just a small amount. We produce mainly reds and a little white and rosè.

The winery was built spring 2016 and our winemaker has been deeply involved in the whole process. His philosophy is to always take care of the grape and the wine by making sure the conditions inside the building is optimal for the correct conservation. We need to avoid using preservatives that can reduce the quality.

The harvesting is done by hand and the grapes are placed into small boxes to ensure maximum quality and prevent any premature oxidation. We do a small selection already in the fields and then a second selection in the winery using a selection table. We manually separate the grapes from leaves and branches. We also remove grapes that do not have an optimal ripening stage or are rotten in any way. And the best feature: it takes only a few hours from the grape is cut from the vine until it enters the stainless-steel tanks.

The entire fermentation process is done in stainless steel tanks and takes about 10 days. At the end the grapes are pressed through a pneumatic press, respecting the structure of the grapes and therefore only pressing them, not crushing. The quality of the juice will determine if its destiny is to be a young wine or to be matured in oak barrels, either French or American.

All our wines are ecological and preserves the personality of the area. (Fra www.casabocuera.com)



Casa Boquera eies av Katherine og Harald Schalde. I tillegg til vinproduksjon er det hotell og restaurant på vingården.

D.O. Yecla



	Rosè	Joven	Semicrianza
	Rosè	Rød	Rød
Årgang:	2018	2017	2016
Alkohol:	11,50%	14,00 %	14,50 %
Drue:	Monastrell	85% Monastrell, 15% Tintoera garnacha	Monastrell
Eikefat:	Nei	Nei	Tre måneder fransk eik
Sukker/syre (g/l):	2,2/5,5	2,2/5,4	<3/5,3
Pris Horeca:	110,- (135,00)	129,00	144,00
Vinhuset/ EPD:	60060150	60060108/ 4919668	60060109/ 5017439
Varenr./utvalg:	110088 01 - TU	78125 01 - BU	83137 01 - BU
Pris VMP:	149,10(189,10)	179,00	205,10

Bodega Luzòn

D.O. Jumilla

D.O. Jumilla ligger i Murcia, som ikke så langt fra Alicante i sør-øst Spania. Her er det kontinentalt klima, varme dager og kalde netter. På grunn av bl.a. det varme klimaet og jordsmonn av sand, ble ikke området rammet av vinlusen som herjet i Europa på slutten av 1800-tallet. Imidlertid ble området uventet rammet i 1989. Dette medførte et fall i produksjonen med 60% de neste fem årene.

Bodega Luzòn er regnet som en av de beste produsentene i området. Bodegaen ble etablert i 1916. Bodegaen har installert topp moderne produksjonsutstyr som medfører god kontroll med produksjonsprosessen.

Bodega Luzòn legger vekt på produsere viner som gjenspeiler druematerialet og området, gjennom bl.a. moderat bruk av eikefat.



Ikke tilsatt sulfitter



	Carmina Luna	Finca Luzòn Roble	Verdecillo
	Rød	Rød	Rød
Årgang:	2018	2015	2018
Alkohol:	14,50%	14.50%	14,00 %
Sukker/syre g/l:	3,50/5,70	4,7/5,4	4,0/6,5
Druer:	Monastrell	Monastrell	Monastrell
Prod./lagring:	Skall maserasjon. Ståltank. Spontan fermentert	Temp kontroll, 5-10 dager skall kontakt. 4 mndr amerikansk/fransk eikefat	Tempr. kontroll, ståltank. 2-4 dagers skall kontakt. Spontanferm.
Horeca ex. mva:	324,00	120,00	120,00
Vinhuset:	60060158		60060187/ 5422993
Vare nr./utvalg:	101680 06 – BU	78193 01 – BU	112078 01 - BU
Pris VMP:	442,60	170,30	159,20



Våre Bag in Box

Bodega Luzon D.O. Jumilla



	Bodega Luzon	Ramon Ramos
	Carmina Luna	Tinta del Toro BIB 3 liter
Årgang:	2018	N.A.
Alkohol:	14,50%	14,00%
Sukker/syre g/l:	3,50/5,70	3,7/5,5
Druer:	Monastrell	Tinta del Toro (Tempranillo)
Lagring/produksjon	Skall maserasjon. Ståltank. Spontan fermentert	2 mndr fat
Pris Horeca:	324,00	320,00
Vinhuset:	60060158	60060088
Vare nr./utvalg:	101680 06 – BU	30097 06 - BU
Pris VMP:	442,60	447,80

Bodega Ramon Ramos Tinta del Toro



Ramon Ramos er laget av druen Tinta del Toro i området Toro som ligger ca 1,5 time med bil nord for Madrid. Tinta del Toro er det samme som Tempranillo, men pga Toro er et område som er meget varmt utvikler druen tykt skall. Det er dette som gir en relativt kraftig og smaksrik vin. Vinen har vært på eikefat i 2 måneder. Det er ikke lov til å tappe DO klassifisert vin på BIB i Toro. Dette er årsaken til at det ikke finnes mange BIB fra dette området. Dette er en kraftig og fruktig vin som er en meget allsidig matvin. Den passer også bra alene.

Leveres i 3 liters BIB, men kan også skaffes i 5 og 15 liter.

Bodega Mustiguillo / Risky Grapes

D.O.P. Terrerazo/D.O. Valencia



Bodega Mustiguillo ble i 2012 kåret av Wine & Spirits til en av 100 topp vinprodusenter i verden. Dette kom som et resultat av et målrettet arbeide siden 1999 med å lage høy kvalitetsvin av den lokale druen Bobal.

Eieren, Toni Sarrión, reiste jevnlig til den nye verden for å få inspirasjon og innspill for å kunne utvikle kvalitetsvin av relativt unge vinstokker som gjenspeilet området hvor vinen kommer fra.

Bodega Mustiguillo ligger i et området preget av kalkstein og sand, og er kun ca 100 km fra den kaldeste byen i Spania. Det er stor temperaturforskjell mellom dag og natt temperatur.

Druene dyrkes i D.O.P. Terrerazo, som er vinmark som ligger samlet rundt bodegaen. Toni har startet et nytt prosjekt, Risky Grapes, med Bobal druer fra vinmarker like ved. Vinen produseres hos Bodega Mustiguillo, men druene kommer formelt sett fra D.O. Valencia. Les mer om vinene på www.aperitif.no

aperitif



UKENS VIN

Knallkjøp fra solkysten

Bodega Mustiguillo							Risky Grapes			
	Mestizaje Blanco	Finca Calvestre	Mestizaje		Garnacha	Finca Terrerazo	Quinca Corral	La Traca - hvit	La Traca - rød	Atance
Årgang:	2015	2015	2014	2015	2016	2016	2014	2017	2018	2014
Alkohol:	13,50%	13,50%	13,50 %	13,50 %	14,00%	14,00 %	14,50%	12,50%	13,00%	13,00%
Sukker/syre g/l:	>2/5,1	>1/ 6,4	>2/5,23		1,3/5,75	>1/5,53	1/5,6	1,5/5,0	1,5/5,1	1,5/5,1
Druer:	65% Merseguera, 25% Viognier, 11% Malvasia	100% Merseguera	75% Bobal, Garnacha, Merlot, Syrah, CB	75% Bobal, Garnacha, Merlot, Syrah, CB	Garnacha 40-50 år gamle vinst.	Bobal	Bobal	Merseguera 60%, Malv., Viog..Mosc	Bobal	Bobal
Økologisk:	Sertifisert	Sertifisert	Sertifisert	Sertifisert	Sertifisert	Sertifisert	Sertifisert	Prod.Øko	Sertifisert	Nei
Fat:	Ståltank	11 mndr fransk	10 mndr fransk eikefat	10 mndr franske eikefat	10 mndr 225l fransk eik	21 mndr fransk eikefat	18 mndr fransk eik	Ståltank	Kort tid på eike fat	Kort tid på eike fat
Pris Horeca:	129,50	170,00	120,00	129,00	179,20	209,90	460,00	114,50	110,00	110,00
Vinhuset:	60060068	60060067	60060046		60060126	60060047		60060147	60060065/5425020	60060066
Vare nr./utv.:	73116 01 BU	69152 01 - BU	2849101- BU	78241 01 - BU	78949 01 -BU	5495301 – BU	69042 01 - TU	109205 01- BU	5495601 – BU	83174 01 BU
Pris VMP:	182,40	255,50	(160,90)150,10	169.60	257,20	298,90	636,10	159,50	149,50	(168,90)143,30



Bodegas Mendoza

D.O. Alicante

Bodegas Enrique Mendoza is the main reason why the Alicante DO has become so well known. A winery that produces wines with a distinctive Mediterranean character.

Towards the end of the 1970s, Enrique Mendoza undertook the project of crafting wine, at first only for family consumption, in Marina Baja, a region in southern Spain. Later, Mr. Mendoza's passion for wine led him to found Bodegas Enrique Mendoza in 1989. Today the winery is under the control of his children, José and Julián.

The Bodegas Enrique Mendoza winery is situated in Alfàs del Pi, in the province of Alicante. Its vineyards grow in plots located at an altitude between 365 and 640 metres above sea level, near the town of Villena.

Committed to environmentally friendly practices, the winery strictly follows the principles of organic farming and avoids the use of chemical herbicides and pesticides. Hydric stress is routinely monitored to ensure that the grapevines receive the correct amount of water, thus reaching a proper size and an optimal concentration of sugars.



	Chardonnay Joven	Le Tremenda	Santa Rosa
Type:	Hvit	Rød	Rød
Årgang:	2017	2016	2015
Alkohol:	13,00%	14,50%	14,00 %
Sukker/syre g/l:	0,65/5,85	0,65/5,25	>0,50/5,66
Druer:	Chardonnay	Monastrell	35% Monastrell, 35% CS, 15% Syrah, 15% Merlot
Produksjon/ lagring:	Spontanferm. Ståltank	Spontanferm. 6 mndr 500 l franske fat	Sponanf. 15 mndr franske og amerikansk eik
Økologisk:	I prosess for sertifisering	I prosess for sertifisering	
Horeca ex. mva:	(133,70) 119,00	133,00	219,00
Vinhuset:	60060120	60060122	60060165
Vare nr./utvalg:	101534 01 – BU	17346 01 – BU	114173 01 – BU
Pris VMP:	(189,80) 149,90	186,30	313,20





Cara Nord is a project that was created in 2012 by **Tomàs Cusiné**, **Xavier Cepero** and **Eric Solomon**, 3 friends that have known each other for more than 20 years and who have great experience in the wine industry.

Cara Nord is a young winery that believes that the place of origin, the vine, the climate, the land and the people who work there, are decisive to achieve a unique personality for each wine. To do so, they cultivate vines surrounded by high mountains and forests that belong to the natural parks Muntanyes de Prades and Bosc de Poblet. These vineyards are isolated at around 800 metres of altitude. They are planted on poor slate and clayey-calcareous soils with rocky outcrops, cliffs and mountains.

The climate is continental-Mediterranean, with extremely cold winters and very short summers. The cold temperatures delay the accumulation of sugars, preserving the acidity and yielding very expressive and fruity grape bunches.

	Negre	Trepat	Mineral – DO Montsant	Cervoles - Costers del Segre	Ny	
Type:	Rød	Rød	Rød	Colors Blanc	Cervoles Blanc	Rød
Årgang:	2015	2015	2015/17	2018	2017	2015
Alkohol:	14,00 %	13,00 %	14,50%	13,00%	14,50%	14,50%
Sukker/syre g/l:	1,7/5,3	1/5,3	0,67/5,0	0,25/6,58	0,8/3,29	1,50/6,50
Druer:	42% Grenache, 38% Syrah, 20 % Garrut (Monastrell)	Trepat	80 % Carinena, 20 % Garnacha	Macabeo, Chardonnay, Petit Manseng	45 %Macabeo, 55% Chardonnay	100% Garnatxa
Eik:	6 mndr fransk eik	Ståltank	6 mndr fransk eik	Ståltank	8 mndr fransk eik	1/3 i fransk 4.000 l
Økologisk:	Ja, ikke sertifisert	Ja, ikke sertifisert	Ja, ikke sertifisert	Ja, sertifisert	Ja, sertifisert	
Horeca:	135,00	139,90	148,00	133,00	198,00	164,00
Vinhuset:	60060119	60060096	60060097	60060140	60060141	60060118
Vare nr./utvalg:	22413 01 - BU	80694 01 – BU	103599 01- BU	110844 01 - BU	11220301 – BU	82608 01 – BU
Pris VMP:	183,70	197,20	215,90	187,20	278,90	229,20

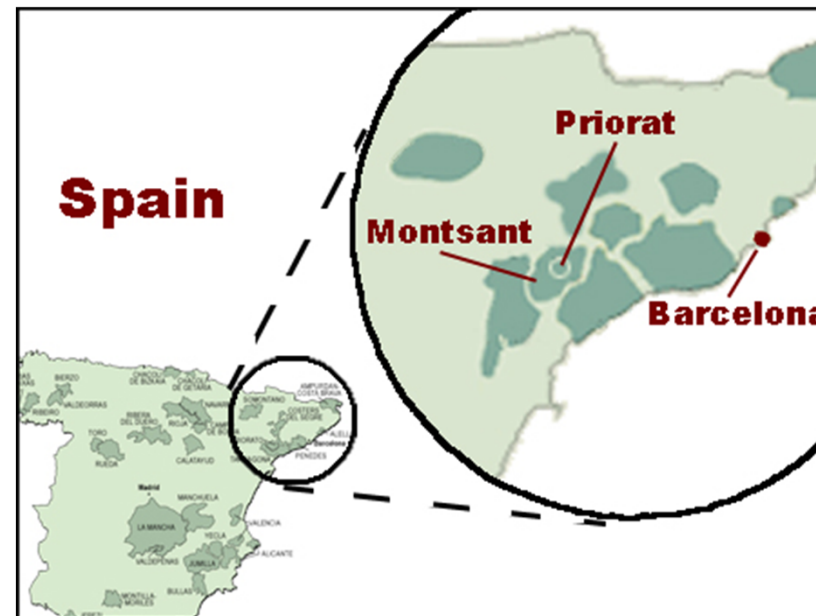


La Conreria d`Scala Dei

D.O.Q. Priorat



Les Bruqueres	
	Hvit
Årgang:	2015
Alkohol:	13,50%
Sukker/syre g/l:	1,0/5,8
Druer:	Granacha Blanco. Vinstokker plantet i 1980
Vinmark:	Les Bruqueres
Jordsmonn:	Skifer
Produksjon:	Skallkontakt i 72 timer, bunnfall 4 mndr. Ståltank
Horeca ex. mva:	196,-
Vinhuset:	60060040
Vare nr./utvalg:	39726 01 – BU
Pris VMP:	274,80

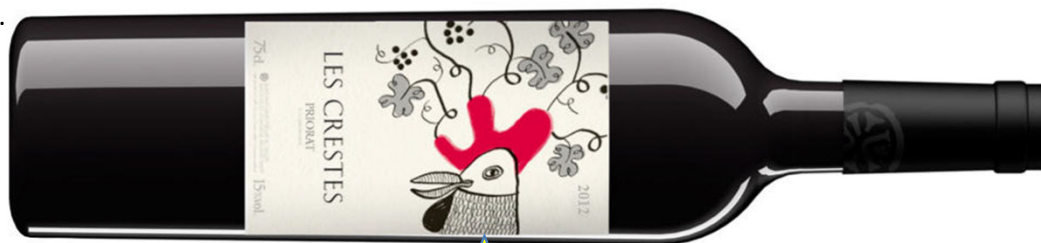


Vinprodusenten La Conreria d`Scala Dei ligger ved foten til den mektige fjellkjeden Montsant i La Morea de Montsant. Prosjektet ble startet i 1997, og La Conreria d`Scala Dei er en av produsenter i Priorat som fokuserer å produsere moderne viner. Dette er en vin fra en liten vinmark som heter Les Bruqueres.

Mas Doix - D.O.Q. Priorat

Mas Doix er en liten familiedrevet vinprodusent i Paboleda som har hovedfokus på produksjon av kvalitetsvin. Total produksjon er ca 55.000 flasker årlig.

Vinmarkene ligger 350-600 m.o.h., mellom to mektige fjellkjeder. Dette gir meget gode klimatiske forhold for produksjon av vin gjennom noe kaldere klima som gir en langsommere modning av druene.



	Les Crestes	Ny	Salanques	Doix	1902	1903	Murmuri - hvit			
Årgang:	2014	2015	2017	2016	2012	2013	2014	2012	2016	2018
Alkohol:	14,50 %	14,50 %	14,50 %	14,50 %	14,50 %	14,50 %	14,50 %	14,00 %	15,00 %	13,00 %
Sukker/syre g/l:	1,5/6,1	1,1/5,1	0,3/6,3	0,30/6,6					<0,5, 6,9	<0,5/6,2
Druer:	80% Grenache, 10% Carignan, 10% Syrah			65% Garnache, 25% Carignan, 10% Syrah	55% Carignan, 45% Grenache			100 % Carignan	100 % Grenache	95 % Grenache
Alder vinstokker:	15-50 år			70-90 år	80-110 år	80-110 år	80-110 år	Fra 1902	Fra 1903	20 år
Eik:	10 mndr fransk eik. Ufiltrert			14 mndr. fransk	16 mndr. fransk eik	16 mndr. fransk eik	16 mndr. fransk eik	16 mndr fransk eik	16 mndr fransk eik	Ståltank. 3 mndr bunnfall
Horeca:	174,00	183,00	187,00	304,00	559,00	585,00	585,00	1.850,00	1.850,00	209,00
Vinhuset:	60060001	60060143	60060173	60060153	60060130			60060169		
Vare nr./utvalg:	17717 01 - BU	52123 01 - BU	112202 01 - BU	11220101 - BU	69153 01 - BU	104534 01 - BU	VMP nov JP280	104533 01 - BU		JP317
Pris VMP:	249,90	255,30	260,80	415,30	752,60	804,60	2.450,00			

Cellar Cal Pla



Cellar Cal Pla er en liten familieeiet bodega i Porrera som har drevet med vinproduksjon siden 1814. Frem til 1996 solgte de vinen i bulk lokalt, men da sønnen Joan var ferdig med vinstudier lanserte de sitt eget merke. Joan er 8 generasjon i vinproduksjonen.

Totalt produseres ca. 90.000 flasker i året. I tillegg til de røde viner produseres det to hvite- og en rosevin. Det er relativt uvanlig i Priorat at det produseres noe annet enn rødvin. Under 2 % av produksjonen er hvitvin i området.

D.O.Q. Priorat

	Mas d`en Compte	Mas d`en Compte	Cal Pla Negre	La Carenyeta Cal Pla
Type:	Rose	Hvit	Rød	Rød
Årgang:	2013	2012	2015	2012
Alkohol:	14,50 %	13,50 %	15,00 %	14,50 %
Sukker/syre g/l:	0.44/5.8	0.1/5.0	2.7/6.0	
Druer:	50% Garnacha, 50 % Picpoul	50% Garnacha Blanc, Xarel-lo, Picapoll blanc	60% Garnacha, 40 % Carinena	Carignan
Alder vinstokker:		25 - 80 år		70-80 år
Høyde over havet:		350-500 moh		
Eik:	500 l gamle eikefat. Ufiltrert	7 mndr. fransk og amerikansk	Ståltank, 12 mndr fransk og amerik. fat	14 mndr fransk eik
Horeca eks mva:	152,40	183,40	154,90	230,-
Vinhuset:		60060037	60060041	
Vare nr./utvalg:	37721 01 - BU	35807 01 – BU	59519 01 BU	Spesial bestilling
Pris VMP:	239,00	261,20	219,80	

Clos de L`Obac



D.O.Q. Priorat

CLOS DE L'OBAC ESTATE – 2005 - Gratallops

Clos de l'Obac is a wine of extraordinary power, structure and complexity. These characteristics are the result of the diversity of orientations and altitudes of seven vineyards (of a total of eight), which are located around the town of Gratallops and planted with vines of the grenache, Cabernet Sauvignon, syrah, merlot and cariñena varieties. In this way, while the old cariñena and grenache vines (planted over 50 years ago) give this wine its Priorat character, the other varieties assure its personality based on a balance of strength and finesse. The wine was aged for 14 months in new French oak and bottled unfiltered.

Alcohol: 14,50 %

Sugar/acid (g/l): 0,80/ 5,3

35% GRENACHE, 35% CABERNET SAUVIGNON, 10% SYRAH, 10% MERLOT, 10% CARIÑENA

MISERERE - 2005

Torroja del Priorat (Founded 1271)

The special features of MISERERE (Mas d'en Bruno, 13th century) stem from the grapes of old vines –planted more than 40 years ago– of the local grenache and ull de llebre varieties and from grapes of the oldest Cabernet Sauvignon vines in El Priorat, combined with grapes of the merlot and cariñena varieties. Planted in slate soils in the Priorat area. Aged for 12 months in French oak and bottled unfiltered.

Alcohol: 14,50 %

Sugar/acid (g/l): 0,5/ 5,3

27% GRENACHE, 27% CABERNET SAUVIGNON, 26% TEMPRANILLO, 10% MERLOT, 10% CARIÑENA



	Varenr.	Årgang	Pris VMP.	Horeca ex. mva	Vinhuset
Clos de L`Obac	1979001 - BU	2005	698,20	532,00	60060012
Clos de L`Obac	3008501 - BU	2006	730,80	541,00	
Clos de L`Obac	38591 01 - BU	2007	915,10	677,00	
Miserere	1979101 - BU	2005	676,40	499,00	

Bodega Ximenez- Spinola

D.O. Jerez

Bodega Ximenez-Spinola er en familiedrevet bodega fra 1729. Den har vært i samme familie siden den gang. Bodegaen har spesialisert seg på å lage viner på druen Pedro-Ximenez. Denne druen kom til Jerez de la Fontana i sør-vest Spania på 1500-tallet med den tyske soldaten Peter Simens. Av denne grunn navnet Pedro-Ximenez, og det er den eneste druen produsenten bruker. Jordsmonnet i området er hvit og kalkholdig. Druene håndplukkes og druene som brukes til sherry soltørkes i 21 dager. Bodegaen er spesielt kjent for sin sherry, som er kjent for å være en av de beste sherryene på markedet. Produksjonen er ca 80.000 flasker totalt.



	Exceptional Harvest	Fermentation Lenta	Cosecha	Old Harvest	Vintage Anada	Pedro Ximenez	Diez Mil	Tres Mil	Cigar Club No 1
Type:	Hvitvin	Hvitvin	Søt vin	Halvtørr sherry	Sherry	Sherry	Brandy	Brandy	Brandy
Årgang:	2017/2018	2017/18	2017/18	Solera 1964	2014	Solera 1918	Solera 1948	Solera 1948	
Antall prod:	20.000	10.000	10.000	8.500	11.000	10.000	10.000	3.000	650
Alkohol:	12,50%	14,00%	13,00 %	17,00%	12,00%	15,00%	40,00%	40,00%	
Volum:	75 cl	75 cl	50 cl	50 cl	37,5 cl	75 cl	70 cl	70 cl	
Sukker/syre g/l:	22/5,0	4,5/5,0	200/5,5	50,00/6,0	400,00/4,5	400,00/4,5	60 gr. sukker	100 gr. sukker	
Lagring:	4 mndr på bunnfall på brukte amerik. fat	6 mndr på bunnfall. 225-300 l fransk eik	Franske eikefat 10 uker	Eikefat	Eikefat	Eikefat	750 l 75 år gamle fat	Kastanje og am. fat	
Vinhuset/EPD:	60060105	60060087/5366687	60060107	60060101/5425053	60060125	60060102			
Horeca ex. mva:	199,00	263,00	196,00	221,00	187,00	464,00	738,80	1.132,00	3.100,00
Vare nr./utvalg:	8069301 - BU	7915801 - BU	108371 02 - BU	6915402 - BU	74277 02 - BU	7819401 - BU	7915701 - BU	103600 01 - BU	JP334
VMP:	285,50	369,50	274,30	310,20	255,40	683,80	988,90	1.496,90	

Weingut Raddeck



Nierstein - Rheinhessen - Tyskland

Raddeck er en familiedrevet vingård like utenfor Nierstein. Sønnen Stefan er nå mer og mer sentral i utviklingen av vingården, og legger planer for videre ekspansjon bl.a. til nye markeder.

Raddeck har en rekke vinmarker i det kjente området Roter Hang, men har foreløpig valgt å ikke ta kostnaden med å bli medlem av VDP. Disse vinene kalles derfor **Premiumweine Edition "S"** og ikke GG.

Raddeck har fått en rekke priser for sine viner i Tyskland.

	Ny Sekt Troocken	Spätlese	Riesling troocken	Riesling Roter Hang troocken	Riesling Heiligenbaum troocken	Riesling vom Kalkenstein troocken	Riesling Pettenthal troocken	Silvaner troocken	Cuveè MC	Spät burgunder troocken
	Musserende	Hvitvin	Hvitvin	Hvitvin	Hvitvin Premiumweine	Hvitvin	Hvitvin Premiumweine	Hvitvin	Rødvvin	Rødvvin
Årgang:	2016	2017	2018	2017	2015	2017	2017	2018	2015	2015/16
Alkohol:	11,50%	9,5 %	12,50%	12,50%	12,50%	13,00%	12,50%	12,50%	13,50 %	13,00%
Sukker/syre g/l:	20/7	55/8,9	6.2/7.5	6.5/7.6	5.6/7.2	4.5/7,8	5.5/7.8		0,1/5,2	0.5/5.0
Druer:	Riesling	Riesling	Riesling	Riesling	Riesling	Riesling	Riesling	Silvaner	50/50 Merlot / Cabernet S	Pinot Noir
Eik:		Nei	Nei	Nei	Nei	Nei	Nei	Nei	18 mndr	Nei
Jordsmonn:	20/7		Skifer	Skifer Roter Hang	Skifer		Skifer			Kalk, leire, loess
Horeca ex mva:	149,00	125,00	119,00	131,50	159,50	140,00	162,00	118,00	149,00	120,00
Vinhuset:	60060179	60060149	60060035	60060054	60060055	60060104	60060075	60060051		60060034
Vare nr./utvalg:	112208 01 - BU	11009201 - BU	3484801 - BU	3484201 - BU	3484601 - BU	104403 01 - BU	76953 01 - BU	77336 01 - BU	83550 01 - BU	3484401 - BU
Pris VMP:	207,60	145,10	167,60	187,10	226,80	(219,00) 184,20	235,50	(178,30) 148,70	214,40	169,80

Lisa Bunn



Nierstein - Rheinhessen - Tyskland

Lisa Bunn er nok en av de fremadstormende unge vinmakere. Hun overtok familiegården i 2011, og som en del av å videreutvikle gården endret hun navn på vinene til Lisa Bunn. Hun driver nå sammen med sin mor og far.

Produksjonen av de enkelte viner er kun 500-10.000 flasker. Flere av vinene kommer fra klassifiserte vinmarker i Roter Hang, men Lisa har ikke tatt kostnaden med å bli VDP medlem. Hun kaller vinene fra disse vinmarkene "Lagenweine".

Ny

Ny

	Frauen- garten Brut	Riesling Trocken	Hipping Riesling Trocken	Oelberg Riesling	Orbel Riesling	Grauer Burgunder vom Löss	Grauer Burgunder Reserve	Burgunder von Löss	Wintersheim Spätburg.	Pinot Noir von Löss
	Sekt Musserende	Hvitvin	Hvitvin Lagenw.	Hvitvin Lagenw.	Hvitvin Lagenw.	Hvitvin	Hvitvin	Hvitvin	Rødvin	Rødvin
Årgang:	2016	2017	2015	2014/2015	2014	2016	2016	2016	2015	2016
Alkohol:	12,00%	11,50%	13,00%	13,00%	13,50%	13,00%	13,50%	11,50%	13,50%	13,50%
Sukker/syre g/l:	5/7,3	6.5/6.5	5.0/6.5	3.0/7.5	7.0/7.0	4/5	1/5	2.0/5.0	1/5	1.0/5.0
Druer:	Riesling	Riesling	Riesling	Riesling	Riesling	Pinot Gris	Pinot Gris	Pinot Blanc	Pinot Noir	Pinot Noir
Eik:						4 mndr fransk	12 mndr fransk	10% i 6 mndr	15 mndr fransk	15 mndr fransk
Flasker produsert ca.:	1.000	4.000	800	1.200	1.500	10.000	1.000	6.000	600	2.000
Horeca ex mva:	210,50	140,- (122,00)	209,-	206,-	206,-	169,-	230,-	150,-	220,-	188,50
Vinhuset:	60060168	60060184	60060042			60060128	60060170		60060162	60060127
Vare nr./utvalg:	112210 01 - BU	JP298	73174 01 – BU	102379 01 – BU	11220901 - BU	83567 01 – BU	83569 01 – BU	Spesial bestilling	83568 01 – TU	73119 01 – BU
Pris VMP:	292,30		337,60	337,60	299,50	238,50	273,50		314,50	264,40

