



4. oktober 2021

Tromsø



 JP Wine AS og/eller
JP Wine Horeca

 [jpwineas](https://www.instagram.com/jpwineas)

info@jpwine.no
www.jpwine.no

Forbehold om trykkfeil og prisjustering.

JP Wine AS Horeca priser er basert på et avtalt minimumskjøp pr ordre og ubrukt kartong. Egen distribusjon samt Mack,Vinhuset/Asko og Servicegrossistene. (2. oktober 2021)

Vinliste Tromsø 4. oktober 2021

Vin markert med grønt på påfølgende sider er vinene på listen

Type	VMP	Alko	Produsent	Navn	Årgang	VMP pris	Land	Distrikt
Champagne	13386301	12,00	Liebart-Regnier	Sur le Grand Marais		414,40	Frankrike	Champagne
Hvitvin	13152401	12,00	Raddeck	Organic Riesling Red Stone Øko PET	2020	180,20	Tyskland	Rheinhessen/Nierstein
Hvitvin	4534801	13,50	Pazo Senorans	Albarino	2020	205,70	Spania	DO Rias Baixas
Hvitvin	10920501	13,00	Risky Grapes	La Traca Blanco Øko	2019	162,50	Spania	DO Valencia
Hvitvin	12546301	13,00	Lunaria Orsogna	Pecorino Øko	2019	199,70	Italia	Abruzzo
Hvitvin	13386601	12,50	Hacienda Lopez de Haro	Monov. Viura Barrica Blanco	2018	175,50	Spania	DOCa Rioja
Hvitvin	9931401	13,50	José Pariente	Verdejo en Barrica	2018	259,10	Spania	DO Rueda
Hvitvin	10487301	12,50	Hacienda Lopez de Haro	Blanco Gran Reserva	2012	291,30	Spania	DOCa Rioja
Hvitvin	3580701	13,50	Cal Pla	Mas d'en Comte	2015	265,60	Spania	DOQ Priorat
Rødvvin	5496501	14,00	Aroa Winery	Le Naturel Tinto Øko	2020	156,50	Spania	DO Navarra
Rødvvin	11207801	14,50	Luzon	Verdecillo no added Sulphites Øko	2020	156,50	Spania	DO Jumilla
Rødvvin	8069401	13,00	Cara Nord	Trepas Negre	2017	206,10	Spania	DO Conca de Barbera
Rødvvin	12119101	12,00	4 Kilos	12 Volts Øko	2018	258,90	Spania	Mallorca
Rødvvin	2065101	14,50	Matsu	El Picaro	2020	159,80	Spania	DO Toro
Rødvvin	2064801	14,50	Matsu	El Recio	2019	205,10	Spania	DO Toro
Rødvvin	12993601	13,00	Sevilen	Majestik Syrah & Kalecik Karasi	2018	170,60	Tyrkia	
Rødvvin	2106801	15,00	Proyecto Garnacha	Aragon	2020	181,80	Spania	DO Aragon
Rødvvin	12443101	14,50	Luzon	Collecion Garnacha Tintorera	2018	174,60	Spania	DO Jumilla
Rødvvin	10782301	14,00	Bodega Bardos	Romantica	2018	182,10	Spania	DO Ribera del Duero
Rødvvin	12797101	14,50	Bodega Bardos	Reserva	2016	234,50	Spania	DO Ribera del Duero
Rødvvin	6682601	14,50	Carmelo Rodero	9 meses	2019	218,90	Spania	DO Ribera del Duero
Rødvvin	9031301	14,50	Baigorri	Crianza	2017	230,60	Spania	DOCa Rioja
Rødvvin	5951901	15,00	Cal Pla	Porrera Red	2018	235,40	Spania	DOQ Priorat
Rødvvin	13143601	15,00	Cal Pla	Mas d'en Comte Red	2015	318,40	Spania	DOQ Priorat

Liébart -Régnier

Frankrike – AOC Champagne



Pinot Meunier, Pinot Noir and Chardonnay and several ancient rootstocks (Arbanne, Petit Meslier and Pinot Gris) make up our 10-hectare vineyard. Our chalky-clay soil has been classified as suitable for growing champagne grapes. This vineyard is found on both sides of the Marne Valley, at **Baslieux sous Chatillon** and at **Vauciennes**, where remains of the **Château de Blanche De Castille**, which dates from the 12th Century, can be found. (Champagne grapes have to be harvested by hand so as not to damage the fruit and this generally takes place in September).

Working on the principle that we are merely the guardians of our heritage for future generations we must take care of the soil and the environment. Our family holding has gained the H.V.E. (**Haute Valeur Environnementale**) certificate as a result of our efforts to look after the natural habitat by such means as growing grass between the vines, helping to preserve the biodiversity, using pheromones to naturally deter insects and our choice of fertilizers.

Being independent wine producers we make our champagnes using our own grapes, preserving the age-old champagne traditions. Because we understand so well our types of grapes we either make our champagne in temperature controlled stainless-steel vats or, for some of our Chardonnays, in oak barrels. We mix our grape juices to offer you the best of our know-how through out our seven blends. A final careful addition of sugar completes and signs-off our workmanship. www.champagne-liebart-regnier.com

HVE (High Environmental Value) - sertifisering som gis av franske myndigheter til dem som driver bærekraftig. Det legges bl.a. stor vekt på bevaring av biologisk mangfold i vinmarken.



	Brut Rosè	Blancs de Blanche	Brut «Les Sols Bruns»	Extra Brut «Instinct L»	Confidencia	Sur Lie Grand Marais
	Rosè	Hvit	Hvit	Hvit	Hvit	Hvit
Årgang:	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Alkohol:	12,00 %	12,00%	12,00 %	12,00 %	12,00 %	12,00%
Drue:	35% Pinot Meunier, 45% Pinot Noir, 20% Chardonnay	100% Chardonnay	60% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 20% Chardonnay	60% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir,	85% Chardonnay, 15% Pinot Noir	100% Pinot Meunier
Lagring:	Flaskelagret 3 år	Ståltank Flaskelagr. 24 mndr	Flaskelagret 3 år	Flaskelagret 4 år	Ferm. på eikefat., Flaskelagret 6 år	Ståltank Flaskelagr. 24 mndr
Sukker/syre (g/l):	8,00/4,3	6,9/4,9	8,00/4,4	3,00/4,5	7,00/4,9	2,6/4,2
Pris Horeca:	277,00	277,00	261,00	287,00	338,00	312,00
Vinhuset/EPD:	60060216	60060273	60060215	60060217	60060218	60060274
VMP varenummer:	11254 01 - BU	13386201 - BU sept	11442 01 - BU	11251 01 - BU	11255 01 - BU	13386301 - BU sep
Pris VMP:	369,80	375,20	348,10	382,30	448,20	414,40 3



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"/Lagenwein** og ikke GG. Raddeck har fått en rekke priser for sine viner i Tyskland.



	Sekt Trocken	Triologi	Spätlese	Riesling trocken	Riseling Red Stone PET-flaske	Riesling Roter Hang trocken	Riesling Pettenthal trocken	Ny Heiligenbaum	Silvaner trocken	Spätburgunder trocken
	Musserende Sekt	Rose	Hvitvin	Hvitvin Gutsweine	Hvitvin	Hvitvin Ortsweine	Hvitvin Lagenwein	Hvitvin Lagenwein	Hvitvin Gutsweine	Rødvin Gutswein
Årgang:	2016	2020	2019	2018	2020	2019/20	2019	2019	2018	2015/16
Alkohol:	11,50%	12,00%	10,00 %	12,50%	12,00%	12,50%	12,50%	13,00%	12,50%	13,00%
Sukker/syre g/l:	20/7	6,6/6,7	55/8,9	6.2/7.5	5,2/6,9	6.5/7.6	5.5/7.8	5,6/7,2		0.5/5.0
Druer:	Riesling	85% Pinot Noir/ St. Laurent	Riesling	Riesling	Riesling	Riesling	Riesling	Risling	Silvaner	Pinot Noir
Eik:		Nei	Nei	Nei	Nei	Nei	Nei	Nei	Nei	Nei
Jordsmonn:				Skifer	Rød skifer	Skifer Roter Hang	Skifer	Skifer		Kalk, leire, loess
Horeca ex mva:	151,00	126,00	122,00	129,00	137,00	141,00	183,00	191,00	119,00	128,00
Vinhuset/EPD:	60060179/ 5502166		60060149	60060035		60060054/ 5487442	60060075	60060275	60060051	60060034/ 5487434
Vare nr./utvalg:	112208 01 - BU	12994201 - BU	11009201 - BU	3484801 - BU	15134201 - BASIS	3484201 - BU	76953 01 - BU	3484601 - BU sep	77336 01 - BU	3484401 - BU
Pris VMP:	204,70	169,70	164,70	175,50	180,20	192,20	246,60	256,30	(178,30) 149,40	173,60

Pazo de Senorans - Salnes

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.

D.O. Rias Baixas - Galicia

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 “melon” character in Val do Salnés, to a peachier, softer style in O Rosal, and a less fruity and earthier style in Condado do Tea.



	Albarino	Coleccion	Selección Anada				Tras Los Muros	Aguardiente de Orujos	Aguardiente de Hierbas
Årgang:	2020	2016/17	2010	2011	2012	2018	Druebrennevin	Druebrennevin	
Alkohol:	13,50 %	13,50%	13,50%	13,00%	13,00%	13,00%	41,00%	37,50%	
Drue:	Albarino	Albarino	Albarino			Albarino	Albarino	Albarino	
Jordsmonn:	Sand/Granitt	Sand/Granitt	Sand/granitt						
Produksjon / lagring:	Ståltank	Ståltank	Ståltank. 30 mndr på bunnfall			6 mndr fransk eik	Dobbelt destillert	Dobbelt dest. Urter i 40 dager	
Flasker produsert:	280.000	10.000	Ca 16.000			3 000	15.000	15.000	
Sukker/syre (g/l):	<2/6,4	<2/6,4	<2/7,0		2/7,2	2/8,5			
Pris Horeca: (Magnum)	152,00 (322,00 MAG)	192,00	370,00	370,00	375,00	420,00	348,00 (0,5 l)	348,00 (0,5 l)	
Vinhuset/ EPD:	60060091/ 5140991	60060174/ 5544242	60060159	60060305	60060309	60060310	60060156	60060157	
Varenr./ utv.:	45348 01 - BU	112204 01 - BU	11220501 - BU	12994801 - BU	13639001 - BU nov	13639301 - BU nov	114175 02 - BU	114176 02 - BU	
Pris VMP:	205,70	266,70	465,80	473,90	480,70	540,50	453,50	454,90	



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 temperaturskjell 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

	Finca Calvestre	Mestizaje		Garnacha	Finca Terrerazo	Quinca Corall	La Traca - hvit	La Traca - rød
Årgang:	2015	2014	2015	2016	2016	2016	2019	2019
Alkohol:	13,50%	13,50 %	13,50 %	14,00%	14,00 %	14	12,50%	13,00%
Sukker/syre g/l:	>1/6,4	>2/5,23		1,3/5,75	>1/5,53	1/5,6	1,5/5,0	1,5/5,1
Druer:	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
Økologisk:	Sertifisert	Sertifisert	Sertifisert	Sertifisert	Sertifisert		Prod.øko	Sertifisert
Fat:	11 mndr fransk	10 mndr fransk eikefat	10 mndr franske eikefat	10 mndr 225l fransk eik	21 mndr fransk eikefat	18 mndr på franske fat	Ståltank	Ståltank
Pris Horeca:	199,00	111,00	132,00	193,00	239,00	775,00	120,00	114,00
Vinhuset:	60060067	60060046	60060190	60060126	60060047		60060147/5544812	60060065/5425020
Varenr./utv.:	69152 01 - BU	2849101- BU	78241 01 - BU	78949 01 -BU	5495301 - BU		109205 01- BU	5495601 - BU
Pris VMP:	266,70	(160,90) 150,90	179,00	259,30	318,60		162,50	153,30




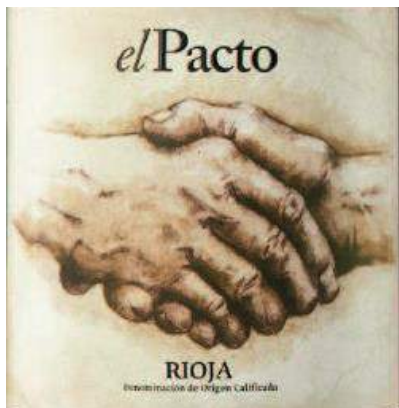


The mountainous Abruzzo region is situated halfway up the 'boot' of Italy. Here the co-operative wine company Cantina Orsogna was founded in 1972. The business today comprises 600 partner growers and covers almost 1,000 hectares of vines, of which 80% are organic. Set in the scenic Majella hills of Abruzzo, just 15 kilometres from the Adriatic, its vineyards benefit from the significant day-night temperature swings and superb ventilation in the vineyards. Various preparations are used to feed the soil and plants and taking into account the position of the planets in certain activities in the vineyard. Also, life in and around the vineyard gets extra attention. The winery allows wild herbs to grow among the vines that serve as green champions, whilst also attracting natural enemies of harmful insects. The estate believes in sustainable relationships, as well as sustainable farming methods and choose to use traditional rope tie, as well as cork to seal their bottles. In the cellar, wines are either fermented and matured solely in stainless steel tanks or, for the red wines, partly in stainless steel and partly in large oak 'botte'.



	Lunaria Cerasuolo 0,75l fl.	Lunaria Cerasuolo 3 liter BIB	Lunaria 3 liter BIB	Lunaria 0,75 flaske	Lunaria 0,75 flaske	Lunaria 3 liter BIB	Vola Volé 3 liter BIB	Vola Volé 0,75 flaske
Type:	Rosé	Rosé	Hvit	Hvit	Rød	Rød	Rød	Rød
Drue/navn:	Montepulc.	Montepulci.	Pecorino	Pecorino	Primotivo Linfae	Montepulciano	Montepulciano	Montepulciano
Økologisk/BIO:	Øko/Bio	Øko/Bio	Øko/Bio	Øko/Bio	Øko/Bio	Øko/Bio	Øko	Øko
Årgang:	2020	2020	2019	2019	2019	2019	2019	2018
Alkohol:	13,50%	13,00	13,00 %	13,00 %	13,50 %	13,50 %	13,50 %	13,50 %
Sukker/syre g/l:	7,80/6,20	8,00/6,50	5,3/5,9	5,3/5,9	4,9/6	6,5/7	5,6/6	4,2/5,9
Pris Horeca:	139,00	360,00	360,00	147,00	159,00	360,00	355,00	132,00
Vinhuset:	60060302	60060301	60060231	60060303	60060238	60060237	60060304	60060266
Pris VMP:	189,30	483,20	482,80	199,70	215,50	482,10	475,80	175,60
Varenr./utv.:	12994101-BU	7652706-BU	73426 06 -BU	12546301-BU	76528 01 -BU	39877 06 -BU	8295506 -BU	82949 01 -BU

	Bodega Classica		Hacienda Lopez de Haro 			
	el Pacto	Tempran. Organic	Graciano	Blanco	Blanco Viura	Gran Reserva
Type:	Rød	Rød	Rød	Hvit	Hvit	Hvit
Årgang:	2018	2016	2017	2019	2018	2012
Alkohol:	14,00 %	14,00 %	14,00 %	12,50 %	12,50 %	12,50 %
Sukker/syre g/l:	1,8/5,1	2,8/6,6	2,9/5,24	2,6/5,6		2,1/5,61
Druer:	Tempranillo	Tempranillo	Graciano	Viura	Viura	85%Viura, Malvasia, Garnacha Blanca
Område/alder vinstokker:	Rioja Sonsierra/ 70 år	Rioja Alta	San Vicente/ 20-70 år		Gamle stokker Alta og Alvesa	Rioja Alta
Eik:	14 mndr fransk	14 mndr brukt/ny fransk, øst-europeisk og amr.	10 mndr	20% på fat i 2 mndr	6 mndr brukte franske	36 mndr
Pris horeca:	138,00	146,00	135,00	110,00	141,00	217,00
Vinhuset/EPD:	60060023/5140520	60060284	60060131	60060025/5451299	60060270	60060133/5423355
Vare nr./utvalg:	21072 01 – BU	12441401 - BU	106126 01 - BU	21940 01 - BU	13386601 – BU sep	104873 01 – BU
Pris VMP:	187,90	194,20	180,20	145,10	175,50	291,30



Bodegas José Pariente

D.O. Rueda



Følgende skrev Aperitif 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 og Ignacio aktive i familiefirmaet. Her produseres det fem hvitviner, hvorav tre med er med verdejo og de andre med sauvignon blanc. Deres siste verdejo-vin er produsert i sementegg-tanker og er lansert på markedet for noen få år siden.

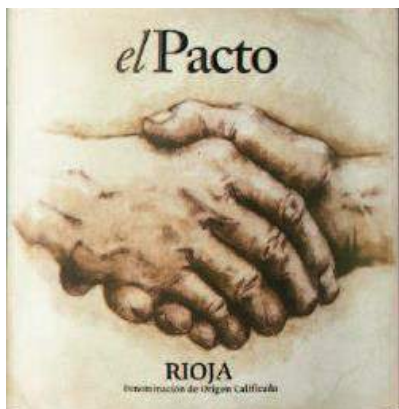
I tillegg produserer nå Pariente noen røde viner fra Castilla y León området. En av disse er Confines, som er en meget liten produksjon laget på druer fra 100 år gamle vinstokker som ligger over 1.000 moh i Sierra de Gredos.



* Fermentado en Barrica
2019 Øko. Horeca kr
194,00

	Verdejo	Sauvig. Blanc	Fermentado en Barrica	Special Cuvée	Finca Las Comas	Apasionado	Confines
Type:	Hvitvin	Hvitvin	Hvitvin	Hvitvin	Hvitvin	Dessert vin	Rødvin
Årgang:	2019	2019	2018	2017	2018	2019	2016
Alkohol:	13,00%	13,00%	13,50%	13,50%	13,50%	11,00%	14,50%
Flasker produsert:	500.000	100.000	20.000	5.000	3.300	8.000	2.000
Sukker/syre g/l:	2,7/5,54	3,8/5,91	2,9/5,76	3,2/5,17	2,4/5,26	70,8/6,75	0,7/5,40
Druer:	100% Verdejo	100% Sauvignon Blanc	100% Verdejo	100% Verdejo	Verdejo 100 år gamle stokker	100% Sauvignon Blanc	Garnacha 100 år gamle stokker
Produksjon:	Ståltank/bunnfall	Ståltank/bunnfall	7. mndr fransk eik på bunnfall	Sement egg på bunnfall	12 mndr 2250 l. foudres	Ståltank/ 5 mndr bunnfall	11 mndr 600 l fransk eik
Pris Horeca:	133,00	133,00	188,00	269,00	320,00	148,00/ 0.50 liter	265,00
Vinhuset/EPD:	60060049/5141122	60060048	60060050/5425004	60060250	60060268	60060069	60060086/5502471
Vare nr./utvalg VMP:	99311 01 - BU	15875 01 - BU	99314 01 - BU	72960 01 - BU	Ny	72959 02 - BU	7296101 - BU
Pris VMP:	180,90	183,60	259,10	362,50		205,20	352,80

	Bodega Classica		Hacienda Lopez de Haro 			
	el Pacto	Tempran. Organic	Graciano	Blanco	Blanco Viura	Gran Reserva
Type:	Rød	Rød	Rød	Hvit	Hvit	Hvit
Årgang:	2018	2016	2017	2019	2018	2012
Alkohol:	14,00 %	14,00 %	14,00 %	12,50 %	12,50 %	12,50 %
Sukker/syre g/l:	1,8/5,1	2,8/6,6	2,9/5,24	2,6/5,6		2,1/5,61
Druer:	Tempranillo	Tempranillo	Graciano	Viura	Viura	85%Viura, Malvasia, Garnacha Blanca
Område/ alder vinstokker:	Rioja Sonsierra/ 70 år	Rioja Alta	San Vicente/ 20-70 år		Gamle stokker Alta og Alvesa	Rioja Alta
Eik:	14 mndr fransk	14 mndr brukt/ny fransk, øst-europeisk og amr.	10 mndr	20% på fat i 2 mndr	6 mndr brukte franske	36 mndr
Pris horeca:	138,00	146,00	135,00	110,00	141,00	217,00
Vinhuset/ EPD:	60060023/ 5140520	60060284	60060131	60060025 /5451299	60060270	60060133/ 5423355
Vare nr./utvalg:	21072 01 – BU	12441401 - BU	106126 01 - BU	21940 01 - BU	13386601 – BU sep	104873 01 – BU
Pris VMP:	187,90	194,20	180,20	145,10	175,50	291,30



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 Comte	Cal Pla Negre	La Carenyeta Cal Pla	Mas d`en Compte	Planots
Type:	Hvit	Rød	Rød	Rød	Rød
Årgang:	2015	2018	2012	2015	2013
Alkohol:	13,50 %	15,00 %	14,50 %	15,50%	15,00%
Sukker/syre g/l:	0.1/5.0	2.7/6.0			
Druer:	50% Garnacha Blanc, Xarel-lo, Picapoll blanc	60% Garnacha, 40% Carinena	100% Carignan	50% Garnatxa, 40% Carinena, 10% Cabernet	50% Garnatxa, 50% Carenyena
Alder vinstokker:	25-80 år		70-80 år	30-90 år	110 år
Høyde over havet:	350-500 moh	350-500 moh	350-500 moh	350-500 moh	500 moh
Eik:	7 mndr. Fransk (70%) og amerikanske (30%) eike fat	Ståltank, 12 mndr fransk og amerik. fat	14 mndr fransk eik	14 mndr på brukte franske fat (90%)	15 mndr på nye og brukte franske fat
Horeca eks mva:	198,00	175,00	245,00	239,00	524,00
Vinhuset:	60060037	60060041		60060289	60060290
Vare nr./utvalg:	35807 01 -BU	59519 01 - BU	Spesial bestilling	13143601-BU sep	13143501-BU sep
Pris VMP:	265,60	235,40		318,40	698,30



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	Larrosa	Mutiko	Dauida (no sulfit)	Le Naturel (no sulfit)	Le Naturel (no sulfit)	Le Naturel Pet Nat
Type:	Hvit	Rose	Rød	Rød	Hvit	Rød	Perlende
Økologisk:	Ja	Ja	Ja		Ja	Ja	Ja
Årgang:	2016	2019	2017	2018	2020	2020	2020
Alkohol:	13,00%	14,50%	13,50%	14,00%	12,50%	14,00%	12,50%
Sukker/syre/sulf. g/l:	3/6,5	0,9/5,54/53	3,2/5,8	3,2/6,1	7,4/7,5	2,70/6,50	2,2/5,60
Druer:	Garnacha blanca	Garnacha	100% Garnacha	100% Garnacha	100% Garancha Blanca	95% Garnacha, 5% Merlot	Garancha Blanco Ancestral metoden
Eikefat:	Nei	Nei	10 mndr fransk og amr.	Nei	Nei	Nei	Nei
Pris Horeca:	115,00 (122,00)	132,00	136,00	116,00	137,00	122,00	206,00
Vinhuset:	60060134		60060117	60060138/5368105	60060139/5367065	60060045/5140348	
Pris VMP:	149,60 (168,00)	179,10	185,40	139,70	186,60	156,50	273,10
Varenr./utv.:	73405 01 - BU	7311701- BU	10899601 - BU	1279901 – BU	11009301 - BU	5496501 – BU	12797801- BU



Bodega Luzon

The roots of Bodegas Luzón date back to the consecutive union of grape growers and wine producers in 1916. Throughout the last century the Bodega has seen much expansion and modernization and by the year 2000, it had reached its current size.

The wines of Bodegas Luzón are the result of the variety, soil, climate, vinification and aging well harmonized in order to obtain the personal character of our land. Finesse and power well conjugated in the desired ratio by type of wine for the enjoyment of our consumers.

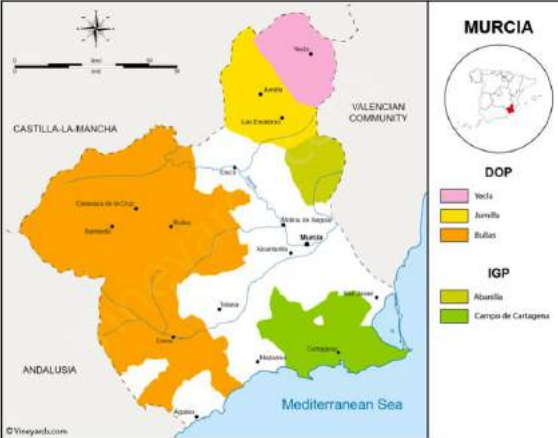
Luzón has adapted to the latest advances in the technological control process. The winery has the most modern systems that guarantee quality, ensure the complete traceability of wines, from the vineyard, fermentation, processing, breeding and subsequent bottling.



Ikke tilsatt sulfitter

Bodega Luzon			
	Rødvin	Rødvin	Rødvin
	Verdecillo	Colección Garnacha Tintorera	Carmina Luna BIB 3 liter
Årgang:	2020	2018	2019
Alkohol:	14,00 %	14,50 %	14,00 %
Sukker/syre g/l:	3,50/5,70	4/6	3,50/5,70
Druer:	Monastrell	Garancha Tintorera	Monastrell
Lagring/produksjon	Skall maserasjon, Ståltank. Spontan fermentert	Helklase. Spontanf. 8 mndr franske og amr. eikefat	Skall maserasjon. Ståltank. Spontan fermentert
Pris Horeca:	119,00	133,00	319,00
Vinhuset:	60060187/5422993	60060243	60060158/5540646
Vare nr./utvalg:	112078 01 - BU	12443101 - BU	10168006 - BU
Pris VMP:	156,50	174,60	429,30

D.O. Jumilla



DO Jumilla ligger i regionen Murcia som grenser til Valencia.





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 Negre	Mineral – DO Montsant	Cervoles – DO Costers del Segre		
Type:	Rød	Rød	Rød	Colors Blanc	Cervoles Blanc	Rød
Årgang:	2015	2017	2017/19	2018	2017	2015
Alkohol:	14,00 %	12,50 %	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:	142,00	149,00	163,00	141,00	218,00	177,00
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:	193,30	206,10	220,40	191,40	291,20	238,90



4 kilos



V.T. Mallorca

4 Kilos, a colloquial way of saying 4,000,000 pesetas, was the initial investment Francesc Grimalt and Sergio Caballero made to start the winery.

A modest investment in the sector which shows that good wine is not much money but has passion and ambition for quality.

The grapes come from different farms in the south and north of Mallorca on Call Vermell, the name popularly given in Mallorca to the loamy soils.

The vines are aged between 20 and 45 years.

4 Kilos practices a very respectful rational agriculture with the environment and with minimal intervention. They use a native vegetation cover, with a large microbiological population to obtain a higher concentration in the grapes.

They have a mild Mediterranean climate, with hot, dry summers and little rainfall. www.4kilos.com



	Motor Callet	The island Syndicate	12 Volts	Gallinas y Focas	4 kilos
Årgang:	2019	2018	2018	2018	2018
Flasker produsert:	5.000		40.000		20.000
Alkohol:	12,00 %	12,50%	12,00 %	14,00&	12,00 %
Sukker/syre g/l:	1,9/5,2	2/4,9	2,0/5,8		1,9/5,3
Druer:	100 % Callet	60% Callet, 30% Monte Negre, 10% Fogoneu	60% Callet, 20% Syrah, 10 % Cabernet, 10% Merlot	80% Manto Negre, 20% Syrah	100% Callet
Fat:	Nei	10 mndr , mix 225 fat og 2000 l. foudre	9 mndr på en mix av franske eikefat mhp nye/brukte og størrelse	18 mndr på franske eikefat	12 mndr mix nye og gamle
Pris Horeca	186,00	174,00	192,00	236,00	299,00
Vinhuset:	60060233		60060249		60060224
Vare nr./utvalg:	12443301 - BU	13386501 – BU sep.	121191 01 - BU		121190 01 - BU
Pris VMP:	250,20	232,50	258,90		397,60



Matsu - D.O. Toro



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.

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. Spontanfermentert og tappes ufiltrert.

I 2021 introduserer Matsu sin første hvitvin – La Jefa 2018.



Fra venstre: La Jefa, El Picaro, El Recio og El Viejo

	La Jefa	El Picaro	El Recio	El Viejo
Årgang:	2019	2020	2019	2018
Alkohol:	13,00 %	14,50 %	14,50 %	15,00 %
Sukker/syre g/l:	2,3/6,2	3,6/4,18	1.7/4,79	3,1/5,02
Druer:	80% Malvesia, 10% Viura, 10% Verdejo	Tinta de Toro	Tinta de Toro	Tinta del Toro
Alder vinstokker:	50-150 år	50-70 år	70-100 år	100 år +
Lagring:	14 mndr 600l fransk eik	Sement tanker	14 mndr fransk eik	16 mndr. fransk eik
Pris Horeca:	219,00	120,00	151,00	281,00
Vinhuset/ EPD:	UTSOLGT Ny årgang kommer i Tilleggsutvalget november 2021	60060071/ 5140983 60060144 – mag EPD mag: 5787619	60060074/ 5368113 60060089 – mag EPD mag: 5787205	60060033/ 5368279 Mag: 60060145 – EPD mag: 5787726
Vare nr./utvalg:	11910801 – TU	2065101 – BU	2064801 - BU	3473801 –BU
Pris VMP:	292,20	159,80	205,10	371,40
Magnum:	NA	3859205- BU	3858905 – BU	7920305 - BU
Årgang:	NA	2019	2018	2018
Pris magnum Horeca/VMP:	NA	263,00/351,70	330,00/438,70	573,00/755,80

Sevilen Vineyards & Winery has 80 years of winemaking experience. The starting point dates to 1942 when Isa Güner, a first-generation immigrant from Bulgaria, founded the winery in Izmir. His passionate love for nature and wine changed the four hectares empty land he bought into a heavenly beautiful vineyard and a home for his family. Today his grandsons - the third generation of Güner Family - turned Isa Bey's precious heritage into a 160 hectares of beautiful vineyard and the his stable into a first-class white clothed restaurant, keeping his name at the door and his memories in every corner of the premises. Today, Sevilen produces grapes for its premium wines on two sites; in the warm Mediterranean climate around Izmir (at an elevation of 150m) and the cooler climate of the Anatolia Plateau (at an elevation of 900m). Being an own property, these vineyards are very much taken care with utmost attention for an exclusive harvest and high segmented wine production.

At Sevilen Vineyards & Winery the third generation of the Güner family, including Vice-Échanson Enis Güner, nurture their vines and use modern winemaking techniques to produce quality wines. With a full brand-new reception (double sorting table), the pre-fermentative process respects the integrity of the grapes, which are all hand-harvested. Working with gravity, juices and wines are moved as carefully as possible throughout the aging process. The winery has been working in partnership with the best French barrel manufacturers and a Turkish university to develop premium solutions for these unique wines.

Sevilen pays close attention to terroir in the production of its wines. The soils are distinctive, alternating between chalk and heavy clay with some limestone. Diversity of soil and climate allows the production of a variety of high quality and exclusive red and white wines. In this selection in Norway, you will have the chance to taste the indigenous grape varieties of Turkey.



	ISABEY Kalecik Karası Rosé	Majestik Sauv. B. & Sultaniye (Sultana)	ISABEY Sauvignon Blanc	900 Fume Blanc	Majestik Syrah & Kalecik Karası	PLATO Öküzgözü (Oxeye)	PLATO Kalecik Karası
Type:	Rosé	Hvit	Hvit	Hvit	Rød	Rød	Rød
Årgang:	2020	2019	2020	2019/20	2018	2019	2016
Alkohol:	13,00%	12,00%	13,00%	13,00%	13,00%	13,50%	14,50%
Sukker/syre g/l:	0,5/5,5	0,5/4,5	3,4/5,0	0,7/5,85	1,0/4,5	0,7/4,0	1,8/4,0
Druer:	Kalecik Karası	55% Sauv. Blanc, 45% Sultaniye	Sauvignon Blanc	Sauvignon Blanc	60% Syrah, 40% Kalecik Karası	Öküzgözü	Kalecik Karası
Eikefat:	Nei	15% av vinen 6 mndr fransk eik	Nei	8 mndr fransk eik	20% av vinen 6 mndr fransk eik	10 mndr fransk eik	10 mndr fransk eik
Horeca ex.:	133,00	120,00	145,00	213,00	125,00	157,00	165,00
Vinhuset /EPD:	60060251/ 5806005	60060252/ 5790977	60060253/ 5805809	60060254/ 5805965	60060255/ 5805999	60060256/ 5806013	60060257/ 5805817
Pris VMP:	181,00	168,00	201,90	285,30	170,60	217,90	227,60
Vare nr./utv.:	12994001 - BU	12993801 - BU	12993901 - BU	12993701 - BU	12993601 - BU	12993501 - BU	12982601 - BU

Proyecto Garnachas de Espana

Proyecto Garnaches de Espana er et prosjekt til Vintae med ønske å vise Garnacha druens påvirkning av jordsmonn og klima i forskjellige områder Spania.

Alle vinene er lagt på 100% Garnacha.



Ribera del Queiles



	Salvje del Moncayo	Aragon Calatayud	Fosca Priorat	Perdida Pirineo	Viejo de la Familia Acha D.O. Ca. Rioja
Årgang:	2019	2020	2018	2017	2014
Alkohol:	13,50 %	15,00%	14,50%	14.50%	15,50%
Sukker/syre g/l:	2,3/5,35	2,4/4,9	3,8/5,5	3,5/5,39	3,7/6,01
Druer:	Garnacha	Garnacha	Garnatxa	Garnacha	Garnatxa
Alder vinstokker:	50 år	75 år	60 år	20 år organiske vimmarker	Vinstokker fra 1906. 1300 flasker laget
Eik:	5 mndr fransk eik	Sement tank og 5 mndr fransk eik	3-4 mndr fransk eik	12 mndr fransk eik	36 mndr på 500 liter franske eikefat
Økologisk:		Ja, men ikke sertifisert		Ja, ikke sertifisert	
Horeca:	119,00	134,00	152,00	183,00	648,00
Vinhuset/EPD:	60060052 /5140157	60060062/ 5423348	60060114/ 5424999	60060227	60060287
Vare nr./utvalg:	2106901 – BU	2106801 – BU	NA	11868201– BU	12442701 – BU
Pris VMP:	150,40	181,80	NA	238,90	852,00



Se filosofien og historien bak vinene her:

<https://vimeo.com/42203415> 18

Bodega Luzon

The roots of Bodegas Luzón date back to the consecutive union of grape growers and wine producers in 1916. Throughout the last century the Bodega has seen much expansion and modernization and by the year 2000, it had reached its current size.

The wines of Bodegas Luzón are the result of the variety, soil, climate, vinification and aging well harmonized in order to obtain the personal character of our land. Finesse and power well conjugated in the desired ratio by type of wine for the enjoyment of our consumers.

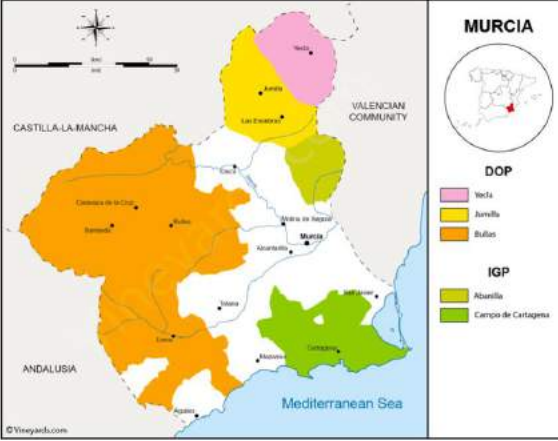
Luzón has adapted to the latest advances in the technological control process. The winery has the most modern systems that guarantee quality, ensure the complete traceability of wines, from the vineyard, fermentation, processing, breeding and subsequent bottling.



Ikke tilsatt sulfitter

Bodega Luzon			
	Rødvin	Rødvin	Rødvin
	Verdecillo	Colección Garnacha Tintorera	Carmina Luna BIB 3 liter
Årgang:	2020	2018	2019
Alkohol:	14,00 %	14,50 %	14,00 %
Sukker/syre g/l:	3,50/5,70	4/6	3,50/5,70
Druer:	Monastrell	Garancha Tintorera	Monastrell
Lagring/produksjon	Skall maserasjon, Ståltank. Spontan fermentert	Helklase. Spontanf. 8 mndr franske og amr. eikefat	Skall maserasjon. Ståltank. Spontan fermentert
Pris Horeca:	119,00	133,00	319,00
Vinhuset:	60060187/5422993	60060243	60060158/5540646
Vare nr./utvalg:	112078 01 - BU	12443101 - BU	10168006 - BU
Pris VMP:	156,50	174,60	429,30

D.O. Jumilla



DO Jumilla ligger i regionen Murcia som grenser til Valencia.



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					Ny	Bodega Gormaz	Bodega Trus
	Verdejo D.O. Rueda	Roble	Romantica	Reserva	Suprema	Catania Joven	Trus Roble	
Årgang:	2020 - hvit	2018 - rød	2018 – rød	2016 - rød	2016-rød	2018- rød	2018 - rød	
Alkohol:	13,00%	14,00%	14,00%	14,50%	14,50%	14,00%	14,00%	
Drue:	Verdejo	Tempranillo	Tempranillo	Tempr./ Cab.S.	Tempranillo	Tempranillo	Tempr.	
Produksj./ lagring:	Bunnfall 4 mndr	4-6 mndr på eikefat	14 mndr fransk eik	16 mndr. fransk eik	80 år vinst. 30mndr fat	Ueiket	4 mndr	
Sukker/syre (g/l):	1,8/5,86	2,6/4,94	2,4/5,5	2,5/5,3	2,4/4,94	1,2/4,4	0,2/4,6	
Sulfitter (mg/l)	137	63	79	59	61			
Pris Horeca:	117,00	130,00	134,00/ (mag 292,-)	175,00	294,00	125,00	132,00	
Vinhuset/ EPD:	6006021/ 5502299	60060281	60060123/ 5423314	60060282	60060269	60060185/ 5423181	60060183/ 5423322	
Varenr./ut-valg:	11508101 - BU	12797201- BU	10782301 - BU	12797101 - BU	13386401- BU	3485101 - BU	11417701 - BU	
Pris VMP:	155,30	175,80	182,10/ (mag 390,-)	234,50	389,50	167,20	178,70	



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	Pago Valtarena	TSM
Årgang:	2019	2018	2017	2018	2017
Flasker produsert:	300.000	200.000	40.000	12.000	11.500
Alkohol:	14.50%	14.50%	14,50%	14.50%	14,00 %
Sukker/syre g/l:	0.89/4.43	2.16/5.90	2,3/5,00	0.17/5.17	2,4/5,01
Druer:	Tempr.	90% Tempr, 10% Cab S	90% Tempr, 10% Cab S	Tempranillo	75% Tempr, 15% Merlot, 10% Cab S
Alder vinst./moh				45-55 år/800 moh	40 år/ 800 moh
Fat:	9 mndr fransk eik	15 mndr fransk/amr. eik	21 mndr fransk eik	24 mndr 225l franske eik	18 mndr fransk eik
Pris Horeca	162,00	234,00	310,00	414,00	539,00
Vare nr./utvalg:	66826 01 - BU	66827 01 - BU	66828 01 - BU	78883 01 - BU	113215 01 - BU
Vinhuset:	60060082/5502448	60060083/5502455	60060148/5502463	60060084	60060283
Pris VMP:	218,90	312,20	412,30	548,30	710,30



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		Tempranillo	Crianza	Reserva	Garnacha	Garage	B70
Årgang:	2017	2012	2015	2018	2017	2011	2013	2015	2014
Alkohol:	13,00 %	13,00%	12,50 %	14,50 %	14,50	14,50 %	15,00%	14,50%	14,50%
Sukker/syre g/l:	3,5/5,36	>3/5,1	2/5,1	>2,4,7	1,9/4,87	2/5	1,2/5,3	2,55/6,03	1,2/5,4
Druer:	50/50 Garnacha/ Tempr.	90% Viura, 10% Malvesia		100% Tempranillo	90% Tempr./10% Garn.	100% Tempranillo Rioja Alvesa	100% Garnacha	100% Tempranillo	100% Tempranillo
Alder vinst.:	Snitt 50 år	Snitt 50 år			Snitt 50 år	Snitt 50 år	Snitt 65 år	60 år +	70 år +
Eikefat:	Nei	Ja 6-8 mndr på bunnfall		Nei	12 m. 80% fr, 20% a m.	18 mndr fransk	14 mndr fransk	24 mndr fransk eik	24 mndr fransk eik
Pris Horeca:	(141,20) 125,00	200,00	197,00	149,00	169,00	237,00	265,00	362,00	833,00
Vinhuset/ EPD:	60060200/ 5540638	60060172	60060232	60060181/ 5423330	60060112	60060245	60060163	60060286	60060285
Pris VMP:	(197,60) 156,90	269,20	265,10	201,30	230,60	316,20	353,40	479,80	1.092,30
Varenr./utv:	100061 01 – BU	6816 01 – BU	12442601 - BU	112300 01 - BU	90313 01 - BU	12442501 - BU	90314 01- BU	928601 - BU sep	13087501 – BU sep



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 Comte	Cal Pla Negre	La Carenyeta Cal Pla	Mas d`en Compte	Planots
Type:	Hvit	Rød	Rød	Rød	Rød
Årgang:	2015	2018	2012	2015	2013
Alkohol:	13,50 %	15,00 %	14,50 %	15,50%	15,00%
Sukker/syre g/l:	0.1/5.0	2.7/6.0			
Druer:	50% Garnacha Blanc, Xarel-lo, Picapoll blanc	60% Garnacha, 40 % Carinena	100% Carignan	50% Garnatxa, 40% Carinena, 10% Cabernet	50% Garnatxa, 50% Carenyena
Alder vinstokker:	25-80 år		70-80 år	30-90 år	110 år
Høyde over havet:	350-500 moh	350-500 moh	350-500 moh	350-500 moh	500 moh
Eik:	7 mndr. Fransk (70%) og amerikanske (30%) eike fat	Ståltank, 12 mndr fransk og amerik. fat	14 mndr fransk eik	14 mndr på brukte franske fat (90%)	15 mndr på nye og brukte franske fat
Horeca eks mva:	198,00	175,00	245,00	239,00	524,00
Vinhuset:	60060037	60060041		60060289	60060290
Vare nr./utvalg:	35807 01 -BU	59519 01 - BU	Spesial bestilling	13143601-BU sep	13143501-BU sep
Pris VMP:	265,60	235,40		318,40	698,30



