



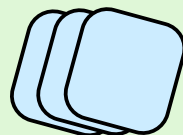
Bierzo – Årets vinregion 2026

2026-09-17 Munskänkarna Skövde
Kajsa-Mia Holgers,
Utbildningsansvarig, Riksstyrelsen

Vinresan – Dagens utbildningserbjudande

Upptäckaren

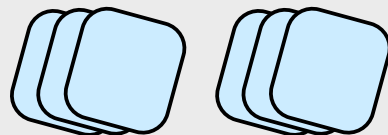
Basnivå
Utan examination



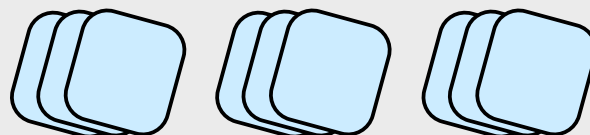
Vinets grunder

Vinresenären

Grundnivå (1)
Teoretiska och praktiska prov, godkända prov för nästa nivå



Druvor och vin



Världens vinländer

Modul 1: Vinrankans miljö, vinframställning & provningsmetodik – digitalt teori prov

Modul 2: De 6 viktigaste druvorna – praktiskt prov

Modul 1: Frankrike & Tyskland – digitalt teori prov

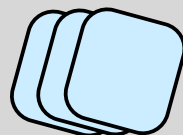
Modul 2: Italien & iberiska halvön – digitalt teori prov

Modul 3: Vin från övriga världen – digitalt teori prov

Praktiskt prov efter de 3 modulerna

Vinguiden

Smörgåsbord av kurser
(ej obligatoriska, ej prov)



Tillgängliga idag: Mousserande kurser: Grund (4),
Fortsättning (4), Prestigechampagner (1)

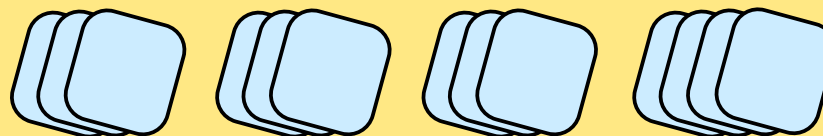
Druvkurser inför fördjupad nivå: Gröna (4), Blåa (4)

Rosékurs (1) Grundkurs mat och vin (3)

Övriga medlemsgenererade kurser

Vinkännaren

Fördjupad nivå (2)
Teoretiska och praktiska prov, godkända prov för nästa nivå

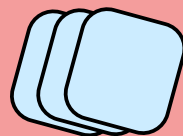


Pågående:

Utveckling av den fördjupade kursen/fd 2 betyg.
Efter varje modul examination.

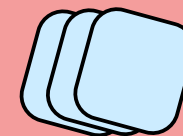
Vinmästaren

Avancerad nivå (3)
(teoretiskt prov, egen uppsats och praktiskt prov)



Med lärarledda diskussionsgrupper
och frivilliga studiecirklar

Teoretiska onlinekurser (riks)



Nästa steg

Kurser i praktisk vinprovning



Standardiserad bedömningsmall för vin – grundnivå

Synintryck Klar / Grumlig / Defekt
Intensitet Blek / Medel / Djup

Färg **Röda** – Blåröd, rubinröd, tegelröd, brunröd
Rosé – Skär, laxrosa, orange
Vita – Citron med grönstick, citron, guld, gulbrun, brun

Doft Korrekt / Defekt
Doftintensitet Svag – Medel – Hög
Dofter Se doft & aromlista

Kommentar _____

Smakintensitet Svag – Medel – Hög

Sötma Torr – Halvtorr – Halvsöt – Söt

Syra Låg – Medel – Hög

Tanniner Låg – Medel – Hög

Kropp Lätt – Medel – Fyllig

Bubbelstruktur Fin – Krämig – Aggressiv

Alkohol Låg – Medel – Hög

Aromer Se doft & aromlista

Eftersmak Kort – Medel – Lång



Översiktlig bedömning av kvalitet värdera:

Balans, eftersmakens längd, intensitet, komplexitet

Referens: KM Holgers certifierad WSET-sommelier, Kvalitetsbedömning av Vin, 3-nivå-uppsats Munkänkarna 2024.

Disclaimer: Detta är ett fristående utbildningsmaterial framtaget för Munkänkarna och bygger på allmänt etablerad vinprovningsterminologi och är inte en översättning eller officiell version av WSET:s Systematic Approach to Tasting eller CMS:s Deductive Tasting Grid



Standardiserad bedömningsmall för vin fördjupad och avancerad nivå

Synintryck

Klar / Grumlig / Defekt / Andra observationer

Färgintensitet. Blek / Medel / Djup

Röda – Blåröd / rubinröd / tegelröd / brunröd

Rosé – Pärlemor / Litchi / Rosa / Persikorosa / Aprikos, Hallon

Vita – Citron med grönstick / Citron / Guld / Gulbrun / Brun

Doft Korrekt – Defekt

Doftintensitet Svag – Medel* – Hög

Dofter Se Doft & aromlista

Smak

Sötma Torr – Halvtorr – Halvsöt – Söt

Syra Låg – Medel* – Hög

Medel* = Vid behov väljs: "Medel -" dvs, ligger i den nedersta tredjedelen av medel-spannet. "Medel" i den mittersta tredjedelen av spannet, "Medel +" dvs, finns i den övre tredjedelen av spannet

Tannin-profil

Nivå Låg – Medel* – Hög

Mognad Omogna/Gröna – Nästan mogna – Mogna

Textur Grova – Finkorniga – Silkeslena

Kropp. Lätt – Medel* – Fyllig

Mousse-profil

Intensitet Aggressiv – Livlig – Måttlig – Diskret

Textur Grov – Mjuk – Krämig

Integration Ej integrerad – Integrerad – Sömlös

Varaktighet: Kort – Medellång – Lång/Ihållande

Alkohol Låg – Medel – Hög

Smakintensitet Svag – Medel* – Hög

Aromer Se Doft & aromlista

Eftersmak Kort – Medel* – Lång

Översiktlig bedömning av kvalitet värdera: Balans, eftersmakens längd, intensitet, komplexitet, typicitet.

Värdera lagringsbarhet

Färgalternativ för rosé är inspirerade av förslag från Le Centre de Rosé, Provence



Referens: Kajsa-Mia Holgers certifierad WSET-sommelier, Kvalitetsbedömning av Vin, 3-nivå-uppsats Munkskänkarna 2024, Tanninprofilen kan beskrivas utifrån fler dimensionerna: nivå–mognad–textur. Mousse-profilen utifrån: intensitet–textur –integration av kolsyran.

Disclaimer: Detta är ett fristående utbildningsmaterial framtaget för Munkskänkarna och bygger på allmänt etablerad vinprovningsterminologi och är **inte** en översättning eller officiell version av WSET:s Systematic Approach to Tasting eller CMS:s Deductive Tasting Grid.



Doft & Aromlista



Primära aromer (druva & terroir)

Citrus	Citron, lime, grapefrukt, apelsin
Kärnfrukt	Äpple (grönt, gult), päron, krusbär
Stenfrukt	Persika, aprikos, nektarin, gula plommon
Tropisk frukt	Ananas, mango, melon, passionsfrukt, banan, litchi
Röda bär	Jordgubb, hallon, körsbär, tranbär, lingon, röda vinbär, nypon
Mörka bär & mörk stenfrukt	Björnbär, blåbär, svarta vinbär, körsbär/bigarrå, plommon
Blommor	Jasmin, fläder, ros, viol, lavendel, äppleblom, apelsinblom
Gröna toner	Gräs, sparris, grön paprika, nässla, svarta vinbärsblad, tomatplanta
Örter	Mynta, timjan, salvia, rosmarin, oregano, svart te, eukalyptus, dill, mint
Kryddor	Svartpeppar, vitpeppar, ingefära, lakrits, anis, fänkål, eneträ/enbär
Diverse	Skumbanan, godis, våt sten, flinta, tavelkrita, ylle, sälta/havsbris
Fruktmognad	Omogen, mogen, övermogen, torkad, kokt

Sekundära aromer (Vinframställning & lagring jäst/ek)

Ekfat	Vanilj, kokos, ceder, kaffe, choklad, rök, träkol, muskot, nejlika, dill
Malolaktisk omvandling	Smör, grädde, yoghurt, ost
Jästkaraktär (autolys)	Bröddeg, jäst, kex, brioche, rostat bröd

Tertiära aromer (mognadsaromer)

Utveckling rött vin	Torkad frukt, läder, tobak, stall, köttighet, tjära, torkat kött/charkuterier, våta löv, höstskog, jordighet, svamp, tryffel
Utveckling vitt vin	Torkade frukter (t.ex. russin, fikon, dadlar, aprikos, kanderad ingefära/apelsinskal), petroleum, honung, bivax, saffran, marsipan, karamell, hö, nötighet

Referens: Kajsa-Mia Holgers certifierad WSET-sommelier, Kvalitetsbedömning av Vin, 3-nivå-uppsats Munsänkarna 2024, Tanninprofilen kan beskrivas utifrån fler dimensionerna: nivå–mognad–textur. Mousse-profilen utifrån: intensitet–struktur–textur–integration av kolsyra.

Disclaimer: Detta är ett fristående utbildningsmaterial framtaget för Munsänkarna och bygger på allmänt etablerad vinprovningsterminologi och är **inte** en översättning eller officiell version av WSET:s Systematic Approach to Tasting eller CMS:s Deductive Tasting Grid.





Medlemmarnas motivering

*"Har blivit en hype,
som Munskänkarna
behöver hänga på"*

*"Okänt område
med viner av
hög kvalitet, som jag
vill veta mer om"*

*"Området låter druva
och plats tala -
terroirviner är trendigt"*

*"Ett spännande
område som förtjänar
mer spridning"*

Varför Bierzo?

Stor uppmärksamhet på kort tid.

Ökad internationell efterfrågan på eleganta viner
med lägre alkohol.

Stor dragningskraft av välrenommerade
vinmakare.

- Väldigt hög andel av mycket gamla vinstockar.
- Stort fokus på lokala druvor.
- Stor variation i terroir, altitud och jordmån.
- Moderna metoder "precision vitikultur"
- Flera unika viner med tydligt ursprung.



Bierzo på kartan

Bierzo ligger i Kastilien-Léon i nordvästra Spanien och gränsar till Galicien i väst och Asturien i norr.

Namn efter den romerska staden Bergium "bergigt område".

Vingårdar på branta sluttningar 350 – 1200 möh.

Huvudstaden heter Ponferrada.

Flyg Göteborg – Köpenhamn – Madrid
Tåg Madrid – Leon – buss/hyrbil 122 km

Eller åka till Mölnlycke den 6 oktober:
Fem producenter är på plats — välkomna!



Klimat

Bierzo har ett milt klimat, övergång mellan maritimt och kontinentalt klimat, skyddande berg, och floden Sil.

Kallare än andra spanska kustnära vinområden.

Stora temperaturskillnader (ca 15°) mellan dag och natt under sommaren

Mest regn under oktober – december 700 - 800 mm regn/år

Ca 2 200 soltimmar/år – Torrast juni - augusti.

Medeltemp: 3-5°C under vintern och 23-24°C under sommaren.



Tänk dig Skaraborg, men med ungefär 1 000 fler soltimmar per år.

Betydligt varmare somrar och en höst som fortsätter långt efter att den första frosten kommit hit.

Med höga berg runt omkring och havets närhet som ger svalka på nätterna.



Historia

Romarna (49-29 f Kr) anlade de första vinodlingarna – stora guldgruvor.

Kloster utvecklade vinkulturen under medeltiden.

Pilgrimsleden till Santiago de Compostela

1900-talet Under större delen av producerades huvudsakligen enklare bordsviner för lokal konsumtion.



Vingårdarna: fragmentering med många små odlingslotter pga fördelning genom arv.

Kooperationer 1960-talet

Kvalitetsutvecklingen kom i början på 2000-talet

Bierzo i siffror



Hela regionen El Bierzo är ca 2 800 **km²** och är ungefär en tredjedel av Skaraborg.
Bara ca 1 % av regionens yta består av små och utspridda vinodlingar

Ca 1 000 vinodlare. Drygt 70 vinfirmor– Många kooperativ.

Ca 15 000 vingårdar.

7 - 9 miljoner flaskor/år.

2,4 % av Spaniens totala vinproduktion.

Viktigaste och dominerande druvsorter: mencia (blå) och godello (grön).

Denominación de Origen status 1989.

Vinodling

De bästa odlingarna ligger på sluttningar till dalarna som skär genom bergen.

De är ofta terrasserade och i alla väderstreck.

De gamla stockarna är oftast fristående utan uppbindning, "en vaso" på spanska. (Bushvine)

Snittåldern på vinrankorna i Bierzo är 75 år.

85 % av arealen utgörs av gamla vinstockar, "viñedos viejos".

Gamla vinstockar har djupare rötter – tåligare



Procentuell fördelning av godkända druvsorter



	Malvasia 0,1
	Palomino 8,6
	Dona Blanca 2,1
↑	Godello 20,1
	Merenzao 0,1
	Estaladina 0,1
	Garnacha Tintorera 1,3
↓	Mencía 67.6



Alicante Bouschet, alias Garnacha Tintorera, teinturier,
Malvasia i madeira, Merenzao=Trousseau/Bastardo,
Estaldina– nära utdöd, dona blanca aromatisk druva

Godello – 20%

Uttalas: Godejo

Ursprung: Nordvästra Spanien.

Finns både gammal variant med små druvor och hög kvalitet och en nyare variant med större druvor.

Ökar kraftigt pga hög efterfrågan. Vanligt är att ympa godello på gamla stockar.

Godello från Bierzo ger medelfylliga viner med hög-medelhög syra och aromer av citrus, äpple, päron, örter och ibland mineralitet., ibland gula äpplen och stenfrukter, Både med och utan ekfatslagring förekommer.



Mencía – 67%

Uttalas: men-thí-a

Ursprung: Norra Portugal eller nordvästra Spanien.

Relativt hög växtkraft med täta klasar.

Rubinröd färg.

Arom: både röda och mörka bär som körsbär, hallon, jordgubbar och björnbär, örter samt blommiga toner av viol.

Knappt medelfyllig med ganska hög fruktsyra, måttlig alkohol samt måttfulla, medelkorniga tanniner.

Druvan sägs avspegla sin växtplats i både doft och smak.





Stort i Bierzo

Hållbar vinodling – samlingsbegrepp för odlingssystem som strävar efter miljömässig, social och ekonomisk långsiktighet.

Integrerad, ekologisk, biodynamisk och regenerativ vinodling är olika tillämpningar eller angreppssätt för hållbar vinodling.

- **Álvaro Palacios** var känd från Priorat genom ikoniska vingårdslägen och låga skördeuttag.
- **Raúl Pérez** arbetar mer parcel- och terroirdrivet med låg intervention — Precisionsvitikultur

Ny klassificering baserat på geografiskt information

Precisions vitikultur

Geografiskt informationssystem (GIS). Samlar in och visualisera data: **jordmån, bladtillväxt, vattenstatus och rankans vitalitet – analys – odlingsåtgärder** anpassas lokalt (precisions vitikultur)

Drygt 1/3 av vingårdarna i D.O. Bierzo

Raúl Pérez – de nya klassificeringarna i Bierzo – parcell differentiering, by- och lägesidentitet och genom att konsekvent buteljera och kommunicera ursprung på mycket detaljerad nivå.

Bierzo från 2017 tillåter byar, *vinos de paraje* (lieux-dits) och enskilda vingårdar på etiketterna.

Två olika klassificeringar — Consejo Regulador

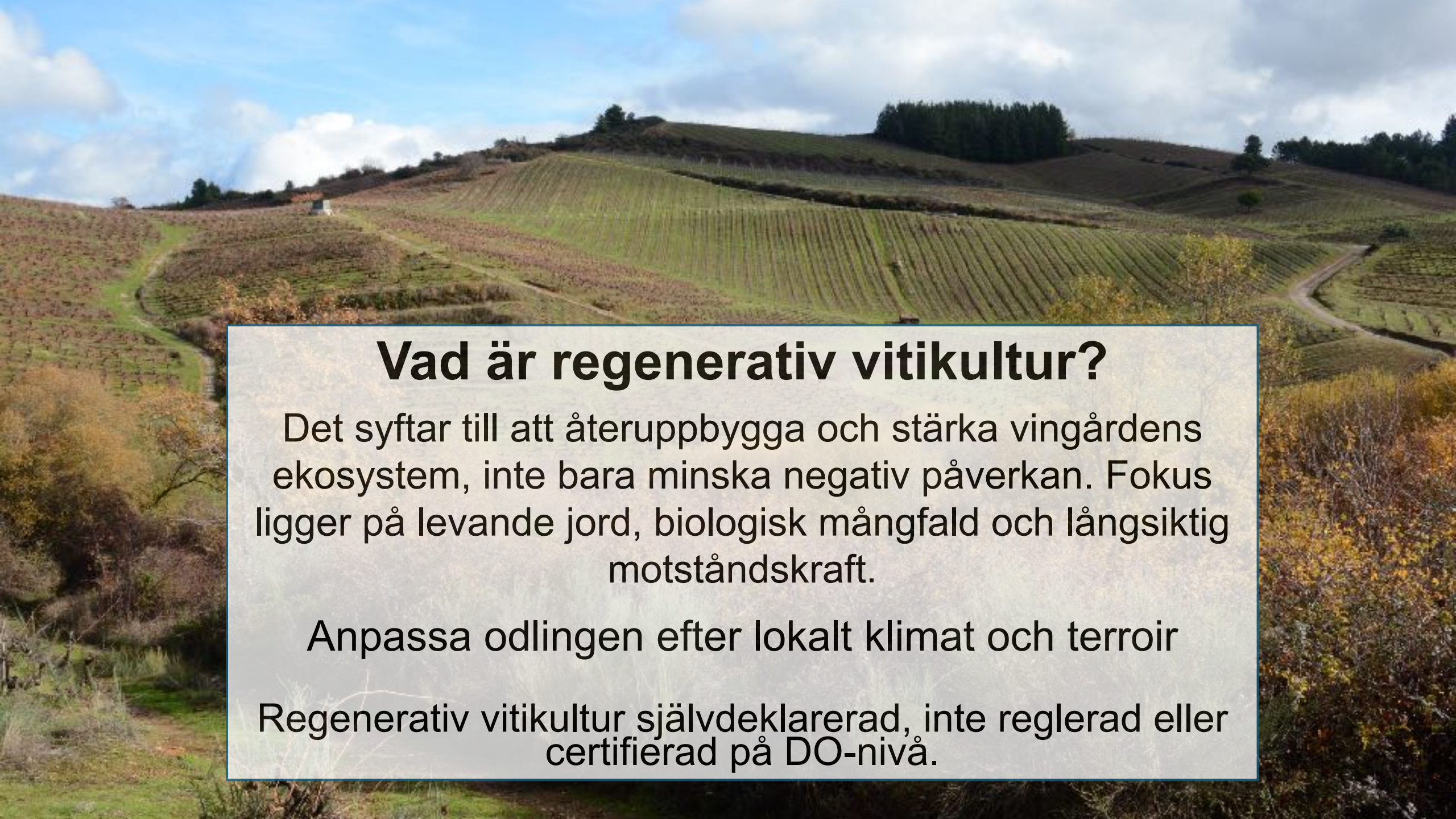
Traditionell klassificering Baserad på lagring

- Joven (Sin Crianza)
- Crianza
- Reserva
- Gran Reserva

Ny klassificering Baserad på ursprung & terroir

- Vino de D.O. (region-vin)
- Vino de Villa (kommun-vin)
- Vino de Paraje (vingårds-vin)
 - Viña Clasificada (premier cru)
 - Gran Viña Clasificada (grand cru)



A scenic landscape of rolling hills under a cloudy sky. The hills are covered in vineyards, with some areas showing green vines and others showing brown, dormant vegetation. A small white house with a red roof is visible on a hill in the distance. A dirt road winds through the landscape. The overall scene is a typical rural landscape, likely in a wine-growing region.

Vad är regenerativ vitikultur?

Det syftar till att återuppbygga och stärka vingårdens ekosystem, inte bara minska negativ påverkan. Fokus ligger på levande jord, biologisk mångfald och långsiktig motståndskraft.

Anpassa odlingen efter lokalt klimat och terroir

Regenerativ vitikultur självdeklarerad, inte reglerad eller certifierad på DO-nivå.



Bygga Jordhälsa – biologisk mångfald ovan och under jord.

Aktivt mikroliv och god vattenhållning

Minimera störningar av jorden – liten eller ingen plöjning

Ger förutsättningar att binda kol i marken → stabilare vinrankor
och jämnare mognad

Öka **motstånd mot klimatstress** och bli mindre beroende av
externa insatser som t.ex syntetisk medel

Potential för **tydligare terroiruttryck** och långsiktigt hållbar
vingård

Viktiga kvalitetsproducenter

Godello

- César Márquez
- Mengoba
- Rafael Palacios
- Veronica Ortega
- Raúl Pérez

Mencía

- Decendientes de J Palacios
- Raúl Pérez
- César Márquez
- Domino de Anza
- Veronica Ortega
- Castro Ventosa
- Cantariña



Godello Luna Beberide 2025 – 12%

Vinlocus **14 poäng** (mycket bra vin)

Villafranca del Bierzo,

Druva och ursprung

Godello Luna Beberide 2025 är gjort på 100 % Godello från över 60 år gamla stockar på ca 600 m höjd

Vinifieringsmetod

Naturlig jäst, Vinet lagras tre månader **sur lie** i ståltank, vilket ger ökad fyllighet pga frisättning av mannoprotein från autolysen av jästfällningen

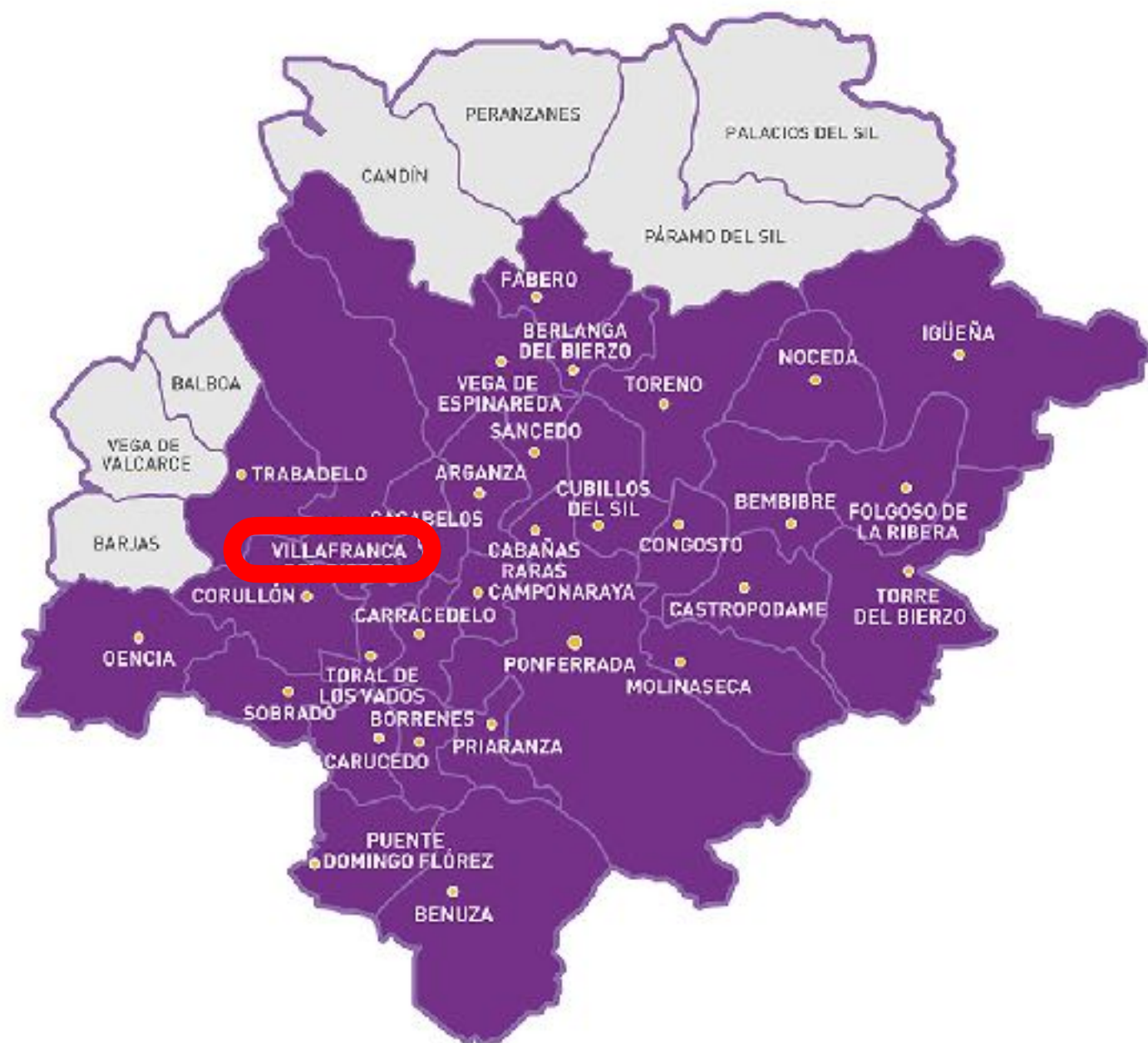
Vad vill man uppnå?

Ståltank bibehåller vinets rena fruktkaraktär. Ingen ek – ingen oxidation



Grundades av Francisco Pérez González på 1940-talet.





Vinlocus betyg

18-20	Exceptionellt vin
15-17.5	Högklassigt vin
12-14.5	Bra till mycket bra vin
9-11.5	Medelbra vin
6-8.5	Enkelt vin

Intensitet/energi

Ett vin med kvalitet har hög intensitet och energi i doft och smak. Å ena sidan handlar det om doftvolym.

Å andra sidan om smaken; attacken och mellanpaletten (detta beskriver egentligen enbart tidsmässiga smak förloppet och är egentligen inte en kvalitetsindikator).

Skärpa/renhet

Ett vin med kvalitet har tydligt definierade och precisa dofter och smaker. Elegans och renhet – det vill säga avsaknad av orenheter från druvmaterial eller produktion – har betydelse.

Balans

Ett vin med kvalitet är symmetriskt i sina olika dimensioner och varje delkomponent bidrar till helheten.

Komplexitet

Ett vin med kvalitet är flerdimensionellt och har olika nyanser och aromer i lager på lager.

Längd

Ett vin med kvalitet bjuder på intensitet, både vad gäller varaktighet och omfång, även i eftersmaken. Upplevelsen pågår alltså även efter att vinet spottats ut eller svalts.

Typicitet

Ett vin med kvalitet är i sin doft- och smakprofil essensen av en druva, en vinstil eller den plats det kommer ifrån. (Med ändrade vinifieringsmetoder och klimatförändringar är detta föränderligt)





Nu smakar vi:

Godello Luna Beberide 2025 –

12%

Vinlocus 14 poäng (mycket bra vin)

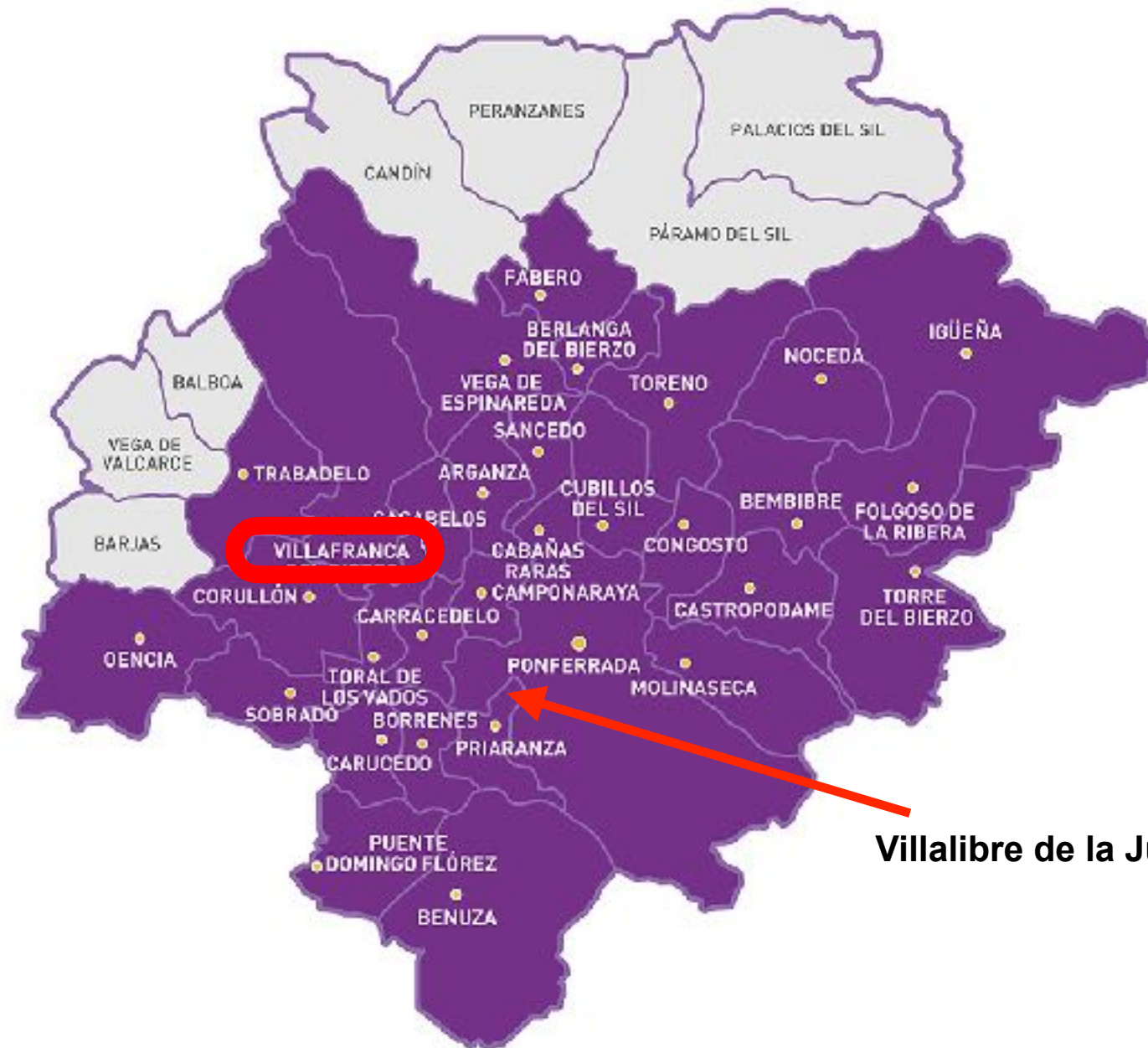
Stil och smak

Blekgul med grönstick

Aromer: Päron, citron, blommor, lite mineralitet

Smak: torr, hög syra, medelhög smakintensitet, lätt kropp, medellång eftersmak

Kan vi känna vinifieringsmetoden i vinet?
Ståltank, Sur lie, ingen lagring på ek



Villalibre de la Jurisdicción





La Jurisdicción 2022

– 13%



Terroir och ursprung

Villalibre de la Jurisdicción

Vinet uttrycker terroirens unika karaktär med nordvända vingårdar och ler- och skifferjordar som ger mineralitet och struktur.



Druva och vinifiering

100 % Godello med handplockade druvor och jäst i ståltank för att bevara friskhet och syra.



Lagring

Lagras på sin jästfällning i 6 månader, och totalt 12 månader i gamla ekfat.

Sur-lie, långsam oxidering – vinet utvecklar aromerna till att bli mognare utan att bli ekigt.



Nu smakar vi:

La Jurisdicción 2022

– 13%

Stil och smak

Vinet har en tydlig citronfärg

Doft/arom intensitet ganska hög:
citron och blommor, jasmin/kaprifol,
vit persika, päron.....

Torr, hög syra, medelfylligt kropp,
medellång eftersmak

VI LOF Mencía



VI LOF Mencía – 13,5%



Familjeprojekt och druvor

Blend av flera parceller inom Valtuille de Abajo, med olika solexponeringar och nivåer.

Vinifiering

Spontanjäsning i ståltank och lagring 12 månader i gamla franska ekfat

Vad vill man uppnå:

Spontanjäsningen kan ge: större aromatisk komplexitet
mindre "polerad" frukt
ibland mer blommiga, örtiga eller lätt jordiga nyanser
viss vildjästkaraktär (diskret kryddighet, örtighet)

Ekfatslagring (gamla fat) mognare frukt

VI LOF= Vinos Lopez Folgueral

Nu smakar vi:



Familjeprojekt VI LOF Mencía – 13,5%

Blend av flera parceller inom Valtuille de Abajo, med olika solexponeringar och nivåer.

Stil & smak

Rubinröd, medel intensitet doft och smak

Aromer: björnbär, viol, ceder, nejlika.....

Torr, medelhög-hö syra, Relativt mycket tanniner relativt mogna, Medelfyllig kropp, medellång eftersmak



Pyjama Mencía 2023 – 13%

Vin locus 14 poäng

Ursprung och druvsort

Pyjama Mencía 2023 är gjort på 100 % Mencía från vingårdar i Villafranca del Bierzo, med varierande jordmån och exponering.

Vinifiering och lagring

Vinet jäser med naturlig jäst i ståltank, genomgår malolaktisk jäsning och lagras 12 månader i franska ekfat för komplexitet.



Nu smakar vi:

Pyjama Mencía 2023 – 13%

Vin locus 14 poäng

Stil och smak

Medel djup rubinröd färg,
medelintensiv doft/smak av röda björnbär,
viol, nypon och mineral,

Julkryddor, lätt rökighet (från ek eller
skifferjordarna)

torr, medelhög syra

mycket tanniner, medelkorniga.

Medellång eftersmak





Foto: Mats Lindelöw

Cantariña

Ett litet familjeägt vineri i DO Bierzo.

Fem syskon ville bevara familjens arv av hundraåriga vingårdar och föra dem vidare till kommande generationer.

Handskördar, naturlig jäst, inga klarningsmedel, enbart naturlig sedimentering, lätt filtrering innan buteljering.



Cantariña La Tintorera 2018, 12,5 %

Vinlocus 13,5 poäng

Ett vin från en **mycket liten del** av **Viña de los Pinos**, planterades 1944
Alicante Bouschet av Cantariñas farfar.

Druva: Alicante Bouschet (Garnacha Tintorera)

Balanserad, elegant och lättdrucken trots sin komplexitet

Vinifiering

- Bush vines
- Handskörd
- Spontanjäsning i ståltank
- 12 månader i gamla 225 l ekfat
- Därefter 4 års flasklagring
- Lätt filtrering



Nu smakar vi:

Cantariña La Tintorera 2018, 12,5 %

Vinlocus 13,5 poäng

Stil & smak

- Färg: Djupt rubinröd, typisk för druvan
- Doft: Mörka bär, örter, tomatblad
- Smak: ceder, kryddighet, dill,
- Doft & smak intensitet
- torr, medel syra, medelhöga, mogna tanniner,
- medelfylligt,
- medel alkohol,
- medellång eftersmak,



Cantariña Valdeobispo 2021

13,5 %

Ett vingårdsvin från **en av Bierzos historiska cru-lägen**, planterad redan 1910 mycket låg avkastning och hög aromatisk koncentration. Villafranca del Bierzo

Druva : Mencía, bush vines (från 1910)

Vinifiering

- Handskörd
- 50 % hela klasar, 50 % avstjälkat
- Spontanjäsning i stora gamla ekfat
- 12 månaders lagring i 225 & 500 l gamla ekfat
- Lätt filtrering



Nu smakar vi:

Cantariña Valdeobispo 2021

13,5 %

Stil & smak

- Färg: Mörkt rubinröd (purpur)
- Doft: Viol, röda bär
- Smak: hallon och björnbär, torr, hög-medelhög syra, finkorniga tanniner och mycket lång eftersmak, medelfyllig



A scenic landscape featuring a small village nestled in a valley, surrounded by misty mountains and autumn foliage. The village is visible through the mist, with several buildings and a prominent stone structure. The foreground shows a dirt road and some vegetation. The overall atmosphere is serene and atmospheric.

Tack för att ni lyssnade!

PRISLISTA BIERZOPROVNING 2026-09-17 Viner från Free Grape Society

Samtliga priser avser styckpriset vid inköp av 6 flaskor av resp. provningsvin inklusive alla avgifter, tull, moms och hemtransport med FedEx. OBS att leverans bara sker på dagtid vardagar.

1. Luna Beberide Paixar, 100% Godello, 208:00
2. La Jurisdicción, 100% Godello, 218:00
3. VI LOF, 100% Mencia 166:00 (även matvinet)
4. Pyjama Mencia, 100% Mencia, 216:00
5. Cantariña La Tintorera, 100% Alicante Bouschet, 248:00
6. Cantariña Valdebispo, 100% 110åriga Menciabuskar, 307:00

Entrebubblat köpt på Systembolaget

Cava, Sofia&Sebastian, art.nr. 516 41, 99:00



Munskänkarna Skövde



Om Free Grape Society

Free Grape Society arbetar för att skapa bättre villkor för alla som älskar vin.

Målet är att det ska vara enkelt att alltid ha bra vin hemma - och du handlar alltid direkt från vingården med leverans hem till din dörr.

Free Grape Society ansvarar för att alla skatter betalas i Sverige.

Vilka är fördelarna?

Du kan hitta viner från vingårdar som inte finns på Systembolaget.

I nuläget över 900 viner från över 180 vingårdar i 12 länder.

Enbart små- och medelstora vingårdar, med riktiga vinmakare och som ofta är familjeägda.

Du kan få gratis personliga tips utifrån din smak, från någon av våra fristående vinexperter.

Viner från Bierzo

Sveriges största sortiment av viner från Bierzo

8 olika vingårdar
42 olika viner

Välj bland färdiga mixboxar, eller skapa din egen

Allt kan beställas med direktleverans hem till dörren

Ifall du får ett meddelande vid betalning om att Budbee inte kan leverera till din adress så fyller du i följande leveranskod i rutan och så kommer det med FedEx istället hem till din dörr:
FGS-8d9ICNC72KyFA7Dn