

	Namn	ArtNr	Område	Druvor	Årgång	Passar till	Pris	Tillbehör
1	Bourgogne Chardonnay Patriarche	71159	Bourgogne	Chardonnay	2017	Fisk, skaldjur eller ljust kött.	109 kr	Brie du grand pere/de meaux
2	Hubert Beck Gewurtztraminer	4592	Alsace	Gewurtztraminer	2017	Fisk, ljust kött, asiatiska mat eller kittostar	109 kr	Munster
3	Côte Breton, Torr cider	1842	Bretagne	Cider äpplen	2019	Ljust kött eller till vitmögeloast.	16 kr	Herrgård, 36 månader
4	Saison 1858 Bocq, Ale	1586	Vallonien	Korn-,vetemalt och humle	2019	Fisk, ljust kött eller som sällskapsdryck	59 kr	Getost med honung
5	Kopke Fine Ruby, Portvin	8048	Douro	Field blend	2018	Desserter eller lagrade ostar	129 kr	Roquefort och Hallands Hav
6	Allesverloren Chenin Blanc	75986	Swartland	Chenin Blanc	2018	Smakrik fisk, skaldjur eller ljust kött	99 kr	Matvin

Beskrivning och tillverkning

- Färg:** Ljus, gul färg.
Doft: Fruktig doft med inslag av fat, gula äpplen, örter, persika och citrus.
Smak: Mycket fruktig smak med inslag av fat, gula äpplen, örter, persika och citrus.
Alkoholhalt: 12,5%
Vinifiering: Vinet är en blandning av 60 % druvor från Yonne som ger mineralrika viner, Côte de Beaune som ger eleganta och exklusiva viner, Côte Chalonnaise (Montagny) som ger fylliga och komplexa viner samt 40 % druvor från Mâconnais som ger friska viner. 20 % av vinet har lagrats på franska ekfat...
- Färg:** Ljus, gul färg.
Doft: Blommig, druvtypisk doft med inslag av litchi, aprikos, rosor, apelsin och honung.
Smak: Blommig, druvtypisk smak med liten sötma, inslag av litchi, aprikoser, honung, rosor och pomerans.
Alkoholhalt: 13%
Vinifiering: Hubert Beck är den tolfte generationen Beck som är verksam som vinmakare i byn Dambach-la-Ville i Alsace. Sin egen vinfirma grundade han 1985 tillsammans med Flora Beck. Manuell skörd och jäsning i temperaturkontrollerade stältankar. Jordmånen är granit och sandsten.
- Färg:** Gyllengul färg.
Doft: Fruktig doft med tydlig karaktär av röda äpplen, inslag av apelsinskal, honung och halm.
Smak: Fruktig smak med sötma och tydlig karaktär av röda äpplen, inslag av apelsin, honung och halm.
Alkoholhalt: 4,5%
Vinifiering: Så kallade "cideräpplen" väljs varligt ut, krossats och pressats för att därefter lämnas en tid för långsam jäsning. Genom jäsningsen så kommer fruktsockret att ombildas och istället bli alkohol. Därefter följer en mognadsprocess på ytterligare 1–3 mån. Temperatur som lämpar sig bäst är mellan 4 – 16 grader. Därefter filterer och pastorerar musten och kolsyra tillsätts innan tappningen.
- Färg:** Oklar, ljus, gul färg.
Doft: Fruktig, nyanserad doft med inslag av aprikos, ananas, ljust bröd, örter, honung och citron.
Smak: Fruktig, nyanserad doft med inslag av aprikos, ananas, ljust bröd, örter, honung och citron.
Alkoholhalt: 6,4%
Tillverkning: Tillverkas genom varmjäsning. Den saisonjäst man använder ger ofta kryddiga aromer och till skillnad från annan ale så är Saison torrare i stilen. En viss syrlighet från mjölksyrebakterier samt även en stallig ton från vildjäststammar kan förekomma.
- Färg:** Mörk, blå-röd färg.
Doft: Fruktig doft med inslag av blåbär, svarta vinbär, örter och lakrits.
Smak: Fruktig, söt smak med inslag av blåbär, svarta vinbär och muskot.
Alkoholhalt: 19,5%
Vinifiering: Alla röda Portviner vinifieras på samma sätt. Jäsningen avbryts genom att man tillsätter druvspirit. Jäsningen sker i öppna kar s k Lagares. Resultat blir ett sött starkvin med cirka 20% alkoholhalt. Ruby Port är en beteckning för portvin som tillverkas av en blandning av vin från flera årgångar och som lagras i två - tre år. Ruby syftar på den rubin röda färgen.

	Namn	ArtNr	Område	Druvor	Årgång	Passar till	Pris	Tillbehör
6	<p>Färg: Ljus, gul färg.</p> <p>Doft: Fruktig, något kryddig doft med inslag av fat, gula päron, bivax, apelsin, kryddnejlika och vanilj.</p> <p>Smak: Fruktig smak med inslag av fat, gula päron, bivax, vanilj, apelsin och kryddor.</p> <p>Alkoholhalt: 13,5%</p> <p>Vinifiering: Handplockade chenin blanc som pressats försiktigt innan jäsning. Lagringen skeda på stora, gamla ekfat i sju månader. Ett välbalanserat, elegant vin, fruktigt och fräscht med tropiska inslag och toner av äpplen och citrus. Vinet har en integrerad fatkaraktär och lång och delikat eftersmak. Passar utmärkt till fisk, eller till soppor och sallad. En lika utmärkt följeslagare till mat som att njuta för sig självt.</p>							