



Vinter 2026

Last ned elektronisk katalog:



 JP Wine AS og/eller
JP Wine Horeca

 jpwineas

info@jpwine.no
www.jpwine.no



Horeca distribusjon gjennom Vinhuset, Asko , DLVRY og Servicegrossistene. Priser pr september 2026. Komplette horeca prisliste: mail til info@jpwine.no
Forbehold om trykkfeil og prisjusteringer.

Pazo de Senorans - Salnes

Pazo de Señorans is one of the leading winegrowers in the Rias Baixas appellation, and is 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.



Pazo Senorans – Vicky og Marisol Buena



	Albarino	Coleccion	Seleccion Anada	Tras Los Muros	Aguardiente de Orujos	Aguardiente de Hierbas
Årgang:	2024/25	2021	2016	2021	Druebrennevin	Druebrennevin
Alkohol:	13,5%	13,5%	13,0%	13,0%	41,0%	37,5%
Drue:	Albarino	Albarino	Albarino	Albarino	Albarino	Albarino
Jordsmonn:	Sand/Granitt	Sand/Granitt	Sand/Granitt			
Produksjon/lagring:	Ståltank	Ståltank	Ståltank	6 mndr fransk eik	Dobbelt destillert	Dobbelt dest. Urter i 40 dager
Flasker produsert:	280.000	10.000		3 000	15.000	15.000
Sukker/syre (g/l):	<2/6,4	<2/6,4	3/6,9	2/8,5		
Varenr./utv.:	45348 01 - BU	112204 01 - BU	6163601- BU	13639301 - BU	114175 02 - BU	114176 02 - BU
Pris VMP:	289,-	364,-	651,-	658,-	542,-	545,-

D.O. Rias Baixas - Galicia

Over 99% of all wine produced in Rías 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.



Valdeorras lies in the eastern part of Galicia in north-western Spain, along the Sil river in the province of Ourense. The mountainous valley is particularly associated with Godello, a local white variety that combines freshness and structure and can give markedly different expressions according to soil and site. Valdeorras includes a varied geology of slate, schist, granite and limestone, with vineyards ranging from the valley floor to steep mountain slopes.

Valdesil is a family-owned estate based in Vilamartín de Valdeorras. Its history is closely linked to the Prada-Gayoso family and to the preservation of Godello. In 1885 José Ramón Gayoso Santín planted Pedrouzos in the village of Portela as a single-variety Godello vineyard. The family has continued this tradition through four generations, and today the estate is directed by Raúl Prada Luengo. Winemaking is carried out by the Prada family.

The estate works with a mosaic of small, often old vineyard parcels known locally as *pezas*, particularly around Portela and Córghomo. Godello is the central variety, of which they make six exceptional wines. Nowadays, and after having lost most of the Mencía vineyards in the wildfires in 2022, the family only produces one exclusive red wine made of María Ardoña.

The vineyards are farmed with an emphasis on soil conservation, with a permanent cover crop in most of the *pezas*. Some of the plots follow biodynamic principles and maintain living soils and prevent erosion and respect for natural cycles. These individual sites are treated separately to elaborate their single vineyards, allowing differences in geology and exposition to remain visible in the finished wines.

Valdesil’s white wines are generally defined by clear fruit, firm natural acidity and a pronounced mineral character. The classic Valdesil Godello, from family vineyards on schist in Portela and Córghomo, is aged on fine lees and combines citrus and stone-fruit notes with a smooth texture, medium to full body and a structured, mineral finish. The single-vineyard and old-vine wines develop greater depth and concentration while retaining freshness and precision.

Valdesil’s white wines work very well as an aperitif, with their fresh acidity, mineral character and balanced fruit. They pair particularly well with fish and seafood, shellfish, poultry and fresh vegetable dishes, while the richer, lees-aged wines also complement salmon, creamy seafood dishes and mildly spiced Asian cuisine.



	Valdesil - Godello		
Type:	Hvit	Hvit	Hvit
Årgang:	2025	2025	2025
Navn:	Montonevo	Sobre Lias	Pezas da Portela Godello
Annet:		Lagret på bunnfall	Vinstokker ca 100 år. & mndr eikrf.
Vare nr./utvalg:	20881301 - BU	8030301- BU	9210501 - BU
Pris VMP:	269,-	375,-	618,-



Coto de Gomariz - D.O. Ribeiro (Galicia)

I den nordvestlige delen av Spania, i **Galicia**, ligger **Ribeiro**, en av landets eldste vinregioner. Området har et mildt og fuktig atlantehavsklima med varme somre og kjølige netter, noe som gir gode forhold for langsom modning av druene. Vinmarkene ligger ofte i skråninger langs elvene Miño og Avia, i høyder mellom 100 og 400 meter over havet, med jordsmonn dominert av granitt, sand og skifer. Regionen er særlig kjent for sine friske og aromatiske hvitviner basert på lokale druesorter.

Coto de Gomariz holder til i Avia-dalen i Ribeiro og er en liten, kvalitetsfokuset produsent med røtter tilbake til 1970-tallet, men revitalisert i moderne tid med tydelig fokus på terroir og bærekraftig drift. Produsenten arbeider med tradisjonelle metoder kombinert med moderne presisjon, og har etablert seg som en viktig aktør i regionens kvalitetsløft. Vinene lages hovedsakelig av lokale druesorter som Treixadura, Godello, Albariño og Loureira for hvitvin, samt Sousón, Brancellao og Caiño Tinto for rødvin.

Vinmarkene består av en rekke små parseller med gamle vinstokker, ofte plantet i bratte skråninger med god drenering. Arbeidet i vinmarkene er i stor grad manuelt, og produksjonen er relativt liten. Gomariz følger Rudolf Steiner's krav til biodynamisk produksjon, men er ikke sertifisert. Vinifikasjonen er skånsom, med fokus på å bevare druens naturlige karakter, med spontanfermentering og begrenset bruk av eik.

Vinene fra Coto de Gomariz kjennetegnes av friskhet, presisjon og tydelig preg av opprinnelse. Hvitvinene har aromaer av sitrus, eple, blomster og urter, med god mineralitet og balansert fylde, mens rødvinene er lette til middels fyldige med friske bærtoner, urtepreg og moderat struktur. Den rene og friske stilen gjør vinene velegnet til sjømat, lyst kjøtt, grønnsaksretter og retter med moderat krydderpreg, og de fungerer godt som allsidige matviner.



Coto de Gomariz					Adega Corisca	Atlantis	Adega Algueira
	The Flower and the bee		Gomariz	Gomariz X Godello	Corisca	Albarino	Cortezada
Type:	Hvit	Rød	Hvit	Hvit	Hvit	Hvit	Hvit
Årgang:	2024	2024	2023/24	2024	2020	2022	2017
Alkohol:	13,0%	13,5%	13,0%	13,0%	12,0%	12,5%	13,5%
Drue:	Treixadura	Souson	Treixadura (70%), Albarino(15%), Godello, Loureiro	Godello	Albarino	Albarino	40% Godello, 40% Albarino, 20% Treixadura
Produksjon/ lagring:	Ståltank	Ståltank, 3-4 mndr på eikefat	50% fermentert på franske 500l fat i 12 mndr	Ståltank	Ståltank. 3 mndr på bunnfall	Ståltank	Ståltank
Sukker/syre (g/l):	3/5,5	0,95/5,81	3/5,8	4/6,1		1,5/5,78	1,5/5,1
Varenr./utvalg:	1978801	115079 01	16649601	19249501	1178101	11509301	2240901
Pris VMP:	250,-	211,-	272,-	317,-	308,-	260,-	282,-

D.O. Rias Baixas/Ribeira Sacra

Adega Corisca: liten produsent i Condado de Tea som lager ca 10.000 flasker i året. En av de få i DO Rias Baixas som er økologisk sertifisert.

Atlantis: kommer fra vinmark som ligger nært elvebredden til elven Mino ved grensen til Portugal, i distriktet Condado de Tea. Prosjektet ble startet i 2014 med fokus på atlantisk pregede hvitvinsområder i Spania. I tillegg er Atlantis Txakoli. (Baskerland) tilgjengelig i Norge. Prosjektet Atlantis ble initiert av Raúl Acha og Richi Arambarri, begge fra Vintae, med mål om å fremheve områder med tydelig atlantisk klima og potensial for kvalitetsvin.

Adega Algueira er en familieeid vinprodusent i Ribeira Sacra i Galicia som har røtter tilbake til 1970-tallet. Produsenten var pionerer i å revitalisere regionens bratte vinmarker. Vinene kjennetegnes av friskhet, mineralitet og tydelig terroirpreg. Vinene lages på lokale druer på tradisjonell måte.

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 Castila 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 Mencia druen. Druen har mange av de samme kvalitetene som Cabemet 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.

Bodegas Mengoba holder til i San Juan de Carracedo i Bierzo i nærheten av det historiske klosteret Carracedo langs Camino de Santiago. Dette er en liten produsent som drives av franskmannen **Gregory Pérez**. Før han etablerte seg i Bierzo, arbeidet han blant annet ved Château Grand-Puy-Lacoste og Château Cos d’Estournel i Bordeaux. Han etablerte Mengoba som et personlig prosjekt med fokus på lokale druesorter, gamle vinmarker og bærekraftig drift. Navnet Mengoba er laget som en hyllest til de lokale druene Mencia, Godello og Dona Blanca, MenGoBa. Produsenten regnes som en del av en ny generasjon spanske vinbønder med tydelig fokus på terroiruttrykk og nøkterne vinifikasjonsmetoder. Bl.a. ved spontanfermentering, mindre bruk av eikefat og minimalt bruk av sulfitter.



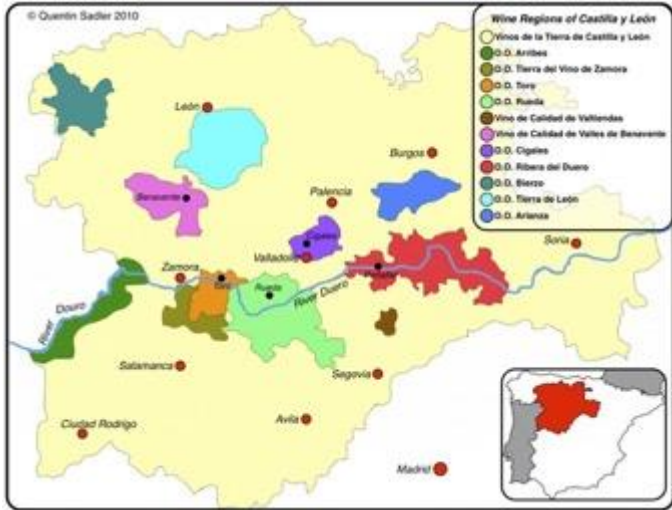
Familiarity with the composition of the soil and treat it as a living system. Plow, dig, pile and aerate the soil. Controlled use of organic fertilizers. Fra: www.mengoba.com

	Brezo Blanco	Sobre Lias	Brezo	Mengoba Tinto
Årgang:	2022/24 - hvit	2019/2020 - hvit	2025- rød	2016 - rød
Alkohol:	12,5%	13,0%	13,0%	13,5%
Drue:	80 % Godello, 20% Dona Blanca	Godello	85% Mencia, 8% Godello, 7% Malvasia	85% Mencia, 15% Alicante Bouchet
Vinmark:	30-80 år gamle vinst. 550 moh	20 år i gjennomsnitt	30 år gamle vinst. Ca 550 moh	30-80 år gamle vinst. 550-850 moh
Jordsmonn:	Leire, sand	Skifer, sand	Leire, sand	Skifer, sand
Prod./lagring:	Ståltank. 5 mndr på bunnfall	7 mndr på bunnfall. Store eikefat	Ståltank	Ståltank, 10-12 mndr. på 5000L fat
Sukker/syre (g/l):	1,0/5,8	3/5,8	1,4/5,0	1,3/4,9
Varenr./utvalg:	2927201 – BU	7340401 – BU	1978301 - BU	1978201 – BU
Pris VMP:	228,-	280,-	203,-	Salg 225,-

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	Raro	Ituero	El Aprendiz	
Årgang/type:	2016 - rød	2018 - rød	2018 - rød	2018 - hvit	2016 - rød
Alkohol:	14,00 %	13,00 %	14,00 %	14,00 %	14,50 %
Drue:	50% Rufete, 50% Aragones (Tempranillo)	100% Rufete. 60+ år gamle vin stokker	100% Rufete. 70+ vinstokker. 850 moh	100 % Albarin	100 % Prieto Picudo
Ant. prod:	22.518	8.127	1.911	20.000	30.000
Produksj./lagring:	11 mndr 50/50 fransk og amr. toasted eikefat	Fermerntert amr/franske fat. Ståltank	9 mndr franske eikefat	5-6 måneder på bunnfall	75/25 fransk og amr. eik
Sukker/syre (g/l):	3,6/8	1,4/5	1,8/5,42	1,64/3,4	1,65/3,34
Varenr./utvalg:	115114 01 - BU	12546501 – BU	12546401 – BU	11511601 - BU	11511501 - BU
Pris VMP:	275,-	303,-	417,-	275,-	277,-

Jiménez-Landi



D.O.P. Méntrida

A family winery pioneering Garnacha-driven reds in DO Méntrida (Central Spain), Jiménez-Landi tend 20Ha of their own plus 5Ha of rented vineyards. Vines are located on the pasture, scrubland landscape of Méntrida, the village in the lower part of the region, and the rugged hills of El Real de San Vicente, the only village in the appellation within the boundaries of the Gredos mountains. Vines are planted at 550-650m on the plain and at 750-850m on the mountains. Sandy granitic soils are dominant in both areas.



	Naranja	Malvar	Clarete (Valdinebla)	Singulares Natural	El Corralón	Sotorrondero	Piélago	Ataulfos
Type:	Orange	Hvit	Claret	Rød	Rød	Rød	Rød	Rød
Årgang:	2022	2022	2022	2020	2022	2019	2020	2022
Alkohol:	14,0%	14%	14,5%	14,5%	14,5%	14,5%	14,5%	14,5%
Flasker prod:	3.250	3.250	3.700	3.000		10.000	5.000	1.000
Drue:	50% Grenache, 50% Malvar	100% Malvar	85% Grenache, 15% Muscatel	85% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon	85% Garnacha, 10% Syrah, 5% Cab. S.	70% Garnacha og 30% Syrah fra Sierra de Gredos 750-900 moh	Garnacha	Garnacha
Produksj./ lagring:	10 mndr franske eikefat	Ståltank. Lagret franske eikf.	8 mndr fransk eik	10 mndr franske eikefat	6 mndr 500l fransk eik	11 mndr store franske eike fat	15 mndr franske eikefat	20 mndr franske eikefat
Sukker/syre (g/l):	2/5,2	2/5,2	2/5,2	2/5	2/5,4	2/5,3	2/5,35	2/5,4
Varenr./ut- valg:	18587401	18588901	Spes. best.	14182001	11668201	11666001	12439701	12439801
Pris VMP:	359,-	359,-		307,-	292,-	327,-	490,-	2027



Rico Nuevo



	Rico Nuevo	
	Garnacha	Jirón de Niebla
Type:	Rød	Rød
Årgang:	2022	2021
Druer:	Garnacha	Garnacha
Område/ alder vinstokker:	Gredos/ 60år	Gredos
Eik:	Nei	10 mndr 600-1.000 l
Vare nr./utvalg:	Spesialb.	Spesialb.
Pris VMP:	Kommer	Kommer

D.O.P Cebreros

Rico Nuevo is based in Burgohondo, in the Alto Alberche region, in the province of Ávila, Castilla y León, Spain. Its vineyards are located within the **D.O.P. Cebreros**, in the Sierra de Gredos, a mountainous wine region west of Madrid. The project works at around 1.000 metres above sea level, where granite-derived soils old Garnacha vines and the cool mountain conditions are central to the identity of its vineyards.

Rico Nuevo Viticultores is a small family wine project rooted in several generations of farming and winegrowing in Burgohondo. Juanan and Laura returned to the village as a couple, bringing together the viticultural heritage of their two families. They took on the care of the old vineyards inherited from their respective grandparents, continuing a tradition of farming and winemaking that has been part of both families for generations.

The project works primarily with vineyards in the Alto Alberche valley, divided among numerous small parcels in Burgohondo and Navatalgordo on decomposed granite soils. It follows organic and biodynamic principles, with a strong emphasis on traditional vineyard practices, manual work and the preservation of the surrounding landscape. The Alto Alberche is also a landscape shaped by the challenges, including the increasing risk of wildfires. Caring for the vineyards therefore also means caring for the surrounding landscape and maintaining the traditional mosaic of vineyards, woodland and agricultural land.

In the cellar, the approach is deliberately restrained and focused on expressing the vineyard. The wines are made with spontaneous fermentation, and individual sites are treated separately where appropriate. Depending on the wine and the vintage, ageing takes place in stainless steel, concrete or larger used oak, avoiding the influence of new oak. The wines are generally bottled without clarification or filtration.

The aim is to express the fresh, precise and elegant character of Gredos, allowing each wine to tell the story of its place of origin.





Nyhet: La Moza ble lansert mars 2026. Dessverre er flasken for tunge til å selge på polet. (Må være under 420 g i denne prisklasse). Kommer på lettvekts flasker i 2027.

Er tilgjengelig i enkelte restauranter.

Les mer om Matsu og La Moza på:

www.jpwine.no



	La Jefa	El Picaro	El Recio	El Viejo
Årgang:	2022	2024/25	2023	2022
Alkohol:	13,0 %	13,5 %	14,5 %	15,0 %
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
Vare nr./utvalg:	11910801	2065101	2064801	3473801
Pris VMP:	387,-	184-	251,-	513,50
Magnum:	NA	3859205- BU	3858905 – BU	7920305 - BU
Magnum pris:		456,-	574,-	1.014,-
Årgang:	NA	2024	2023	2022

Bodega Bardos, Ribera del Duero, som fokuserer på å produsere viner fra høytliggende vinmarker, ofte over 900 meter over havet. De krevende klimatiske forholdene i disse områdene, med store temperaturforskjeller mellom dag og natt, gir lavere avkastning, men til gjengjeld druer med høy konsentrasjon, friskhet og tydelig struktur. Produksjonen er hovedsakelig basert på Tempranillo fra gamle vinstokker, noe som bidrar til vinenes kompleksitet, dybde og gode lagringsevner. I tillegg lages det en hvit Verdejo vin.

Bardos er en del av Vintae-gruppen og arbeider med nøye utvalgte vinmarker. Disse er av særegen kvalitet og er spredt over regionen, noe som gir et variert og nyansert uttrykk i vinene. Druene fra disse parsellene gir grunnlag for viner med tydelig terroirpreg og en autentisk karakter som gjenspeiler opprinnelsen. Arbeidet hos Bardos er i stor grad håndverksbasert. Vinene er spontanfermentert, og lages med høy grad av manuell innsats og respekt for tradisjonelle metoder. Samtidig kombineres dette med moderne kunnskap og presisjon i produksjonen. Resultatet er viner som uttrykker balanse, struktur og eleganse, og som formidler det unike samspillet mellom klima, jordsmonn og vinmakerens arbeid i Ribera del Duero.



	Verdejo D.O. Rueda	Pioners Roble	Romantica	Altura	Reserva	Suprema	Villalvaro Enmarksvin	Moradillo de Roa Enmarksvin
Årgang:	2025 - hvit	2023 - rød	2022 – rød	2020	2021 - rød	2021-rød	2021	2020
Alkohol:	13,0%	14,0%	14,5%	15%	14,5%	14,5%	14%	15%
Drue:	Verdejo	Tempr.	Tempranillo	95% Tempr + Albilo, Garna.	Tempr./ Cab.S.	Tempranillo	95% Tempr. + diverse	95% Tempr. + diverse
Produksj./ lagring:	Bunnfall 4 mndr	4 mndr brukte fat	14 mndr fransk eik	12 mndr fransk 60% gamle	16 mndr. fransk eik	80 år vinst. 30mndr fat	12 mndr 5.000l fat	12 mndr 5.000l fat
Sukker/syre (g/l):	1,8/5,86	3,3/5,2	2,4/5,5	3,4/5,01	2,5/5,3	2,4/4,94	2,4/3,96	2,8/4,83
Varenr./ut- valg:	11508101 - BU	19141501- BU	10782301 - BU	16511901 - BU	12797101 – BU	13386401- BU	16511601 - BU	16511401 - BU
Pris VMP:	188,-	212,-	250,-	266,-	291,-	493,-	513,-	519,-



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 Valtarrena	TSM
Årgang:	2024	2020	2019	2020	2015
Flasker produsert:	300.000	200.000	40.000	12.000	11.500
Alkohol:	15,0%	14.5%	14,5%	14.5%	14,5%
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
Vare nr./utvalg:	66826 01 - BU	66827 01 - BU	66828 01 - BU	78883 01 - BU	113215 01 - BU
Pris VMP:	289,-	412,-	555,- MAG: 1.053,- (2016)	766,-	956,-



Hacienda Lopez de Haro

D.O.Ca. Rioja

Hacienda López de Haro er en vinprodusent i Rioja etablert i 2003 som flaggskipet til vinfirmaet Vintae, grunnlagt av Arambarri-familien med røtter i regionens vintradisjon. Produsenten holder til i San Vicente de la Sonsierra i Rioja Alta, et historisk kjerneområde for kvalitetsvin, der gamle vinmarker og et særpreget klima gir grunnlag for produksjon av klassiske Rioja-viner. Hacienda López de Haro ble utviklet med mål om å uttrykke essensen av Rioja gjennom en stil som kombinerer historisk forankring med en mer moderne og tilgjengelig profil. Prosjektet er nært knyttet til lange tradisjon innen vindyrking i området.

Under ledelse av Ricardo Arambarri, og teknisk direktør Raúl Acha, begge fra gamle familieprodusenter i Rioja, er fokuset lagt på vinmarkene som det avgjørende utgangspunktet for kvalitet. Filosofi er basert på respekt for råmaterialet og områdets terroir fremfor teknologisk intervensjon.

Vingården er lokalisert blant noen av de beste og eldste vinmarkene i Rioja Alta, hvor jordsmonn, høyde og klimatiske forhold gir optimale betingelser for struktur og balanse i vinene. Samlet representerer Hacienda López de Haro en nyere generasjon Rioja-produsenter som søker å videreføre regionens historiske identitet samtidig som de tilpasser seg et internasjonalt marked, der kombinasjonen av tradisjon, opprinnelse og samtidsorientert formidling står sentralt.

Hacienda López de Haro inngår samtidig i en bredere portefølje av prosjekter under Vintae, som også omfatter satsinger som Bardos, Matsu, Aroa, Maetierra, Atlantis, El Pacto, Le Naturel og Garnachas Project, noe som reflekterer selskapets strategi om å arbeide med ulike spanske vinregioner og uttrykk innenfor en samlet, moderne vinfaglig tilnærming.



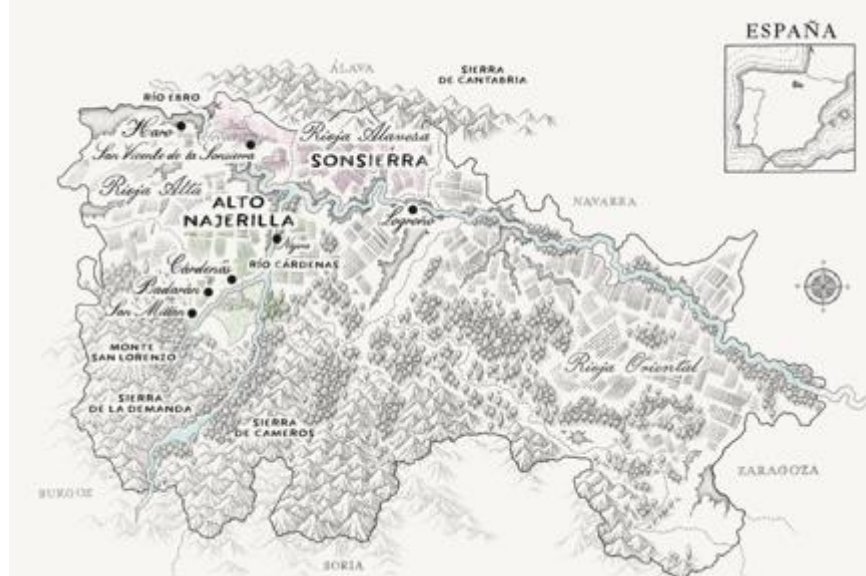
Type:	Blanco	Blanco Viura	Blanco Reserva	Blanco Gran Reserva
Årgang:	2024/25	2018	2018	2016
Alkohol:	12,5 %	12,5 %	12,5%	12,5%
Druer:	Viura	Viura	80% Viura + andre hvite	85% Viura, 10% Malvasia, 5% Garn. Blanca
Område/ alder vinstokker:		Gamle stokker Alta og Alvesa	Sonsierra og Alto Nejerilla	San Vicente Rioja
Eik:	20% på fat i 2 mndr	6 mndr brukte franske	18 mndr	36 mndr
Vare nr./utvalg:	2194001 - BU	13386601 – BU	16511201 - BU	13541101-BU
Pris VMP:	178,-	213,-	264,-	329,-



Hacienda Lopez de Haro ligger majestetisk til i San Vicente.

Hacienda Lopez de Haro

D.O.Ca. Rioja



Vinene fra Hacienda Lopez de Haro kommer fra områdene Sónsierra og Alto Najerilla .



	Rosè	Graciano	Tempranillo	Crianza	Reserva	Gran Reserva		
Årgang:	2024	2021	2023	2021/22	2019	2016	2004	2005
Alkohol:	12,5%	14,0%	13,5%	13,5%	13,5%	14,0%	14,0%	14,0%
Druer:	60% Garnacha, 40% Viura	Graciano	Tempranillo	85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano	85% Tempranillo, 15% Graciano	90% Tempranillo, 10% Graciano	85% Tempr, 15% Graciano	90% Tempr, 10% Graciano
Område/vin stokker:	San Vicente, Rioja	San Vicente/70 år	San Vicente, 50-70 år	Rioja, gamle vinstokker	San Vicente, gamle vinstokker	San Vicente	San Vicente	San Vicente
Eik:	Nei	10 mndr	20% av vinen i 3-4 mndr på nye fat	10 mndr fransk og amerikansk eik	18 mndr fransk og amerikansk eik	30 mndr fransk og amerikansk eik	30 mndr fransk og amerikansk eik	42 mndr fransk og amerikansk eik
Vare nr./utvalg:	2107301 – BU	10612601-BU	2107101 - BU	2064901 - BU	2066001 – BU	2065001 - BU	14182401-BU	16512001 - BU
Pris VMP:	177,-	220,-	177,-	187,-	199,-	309,-	684,-	683,-

El Pacto

Hacienda Lopez de Haro D.O.Ca. Rioja

Målet til Vintae med **El Pacto** er å vende tilbake til røttene i Rioja og gjenskape autentiske landsbyviner slik de ble laget før industrialiseringen av regionen tok fart. Prosjektet bygger på familietradisjoner og er småskala håndverk, bevaring av gamle vinmarker og biologisk mangfold, der gamle vinstokker med lokal genetisk arv står sentralt. Vinene kommer fra historiske områder i Rioja, særlig Sonsierra og Alto Najerilla, hvor vinmarkene ofte består av tradisjonelle blandingsparseller der flere druesorter vokser sammen. Sonsierra er preget av kalkholdig leirjord med lavt organisk materiale, sørvendte vinmarker, beskyttelse fra Sierra del Toloño og påvirkning fra kjølige vinder, noe som gir god balanse mellom modenhet og friskhet og en mer atlantisk karakter.

Alto Najerilla ligger høyere, rundt 600 meter over havet, med jernholdig leirjord og steinete vinmarker som bidrar til mineralitet og struktur i vinene. Klimaendringer har hatt en tydelig påvirkning på disse områdene de siste tiårene, spesielt i høyereliggende deler som tidligere ble ansett som marginale for kvalitetsvin. Økte temperaturer har gjort det mulig å oppnå bedre og jevnere modning, samtidig som høyden fortsatt sikrer frisk syre og aromatisk presisjon, noe som har økt interessen for disse områdene og gitt dem en ny posisjon i Rioja.

El Pacto Tinto produseres fra gamle vinmarker i Sonsierra og Alto Najerilla, hovedsakelig plantet på 1950- og 1960-tallet, og uttrykker en frisk og fruktig stil med tydelig preg av opprinnelse og terroir. El Pacto Blanco kommer fra gamle vinmarker i Alto Najerilla, med enkelte vinstokker plantet helt tilbake til tidlig 1900-tall, og gir en vin med mineralitet, friskhet og presisjon som tydelig reflekterer voksestedet.



	El Pacto		Hacienda Lopez de Haro	
Type:	Hvit	Rød	Hvit Badaran	Rød
Årgang:	2023	2021	2025	2024
Druer:	Viura + others	Tempr.	85% Viura opp til 80 år	90% Tempr. 10% Mazuelo
Område/ alder vinstokker:	Rioja Alta	Rioja Sonsierra/ 70 år	Najerilla	San Vicente
Eik:	8-10 mndr på brukte franske fat	14 mndr fransk	4 mndr	14 mndr
Vare nr./utvalg:	13680401-Basis	2107201 – BU	20112101-BU	16120201-BU
Pris VMP:	300,-	242,-	187,-	219,-



Med denne serien ønsker **Hacienda López de Haro** å gjenfinne den autentiske essensen av Rioja – de elegante vinene og klassikerne som gjorde regionen kjent. Samtidig var ambisjonen å skape moderne viner. Historisk riojansk finesse blir kombinert med den høye druekvaliteten fra egne, gamle vinmarker, for å skape ekte og tidløse, moderne klassikere.

Badarán kommer fra vinmarker i Badarán (Øvre Najerilla), beliggende i over 600 meters høyde, plantet i jernrik leirjord. Dette er på sørsiden av Rioja, som tidligere hadde vanskelige modningsforhold. Pga klimaendringene produserer nå stokkene druer av høy kvalitet. Omtrent halvparten av druene stammer fra rundt 80 år gamle vinstokker, hovedsakelig Viura med innslag av Malvasía. Den resterende delen kommer fra yngre vinmarker med en blanding av Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Maturana Blanca og Chardonnay. Vinen er spontanfermentert og lagret i fire måneder på brukte franske og østeuropeiske eikefat før tapping på flaske. Passer godt til sushi, fet fisk, spicy retter og hvit fisk.

Vino de San Vicente de la Sonsierra. Druene kommer fra nøye utvalgte vinmarker i San Vicente de la Sonsierra, et område kjent for høy kvalitet og gode modningsforhold, hvor gamle vinstokker gir lav avkastning og høy konsentrasjon. Vinen er laget med fokus på balanse mellom frukt og struktur. Spontanfermenteres og lagres på eikefat for å utvikle kompleksitet, dybde og elegante kryddertoner, noe som gir en klassisk, men moderne Rioja-vin med god friskhet, struktur og lang ettersmak som passer godt til kjøttretter, tapas og lagrede oster.

Hacienda Lopez de Haro



Fra vinmarken Valdechuecas som har vært i familiens eie i mange år. Jesus Anchas er far til Raul, som er vinmakeren i dag. Anchas eier mange eldre vinmarker i Alto Najerilla, hvor druene til flere av Vintae's kvalitetsviner kommer ifra.



Raul Ancha tar oss gjennom en del av vinene fra Alto Najerilla.

El Pacto Singulares

D.O.Ca Rioja

Viñedos el Pacto is a return to the origins with a clear goal in mind: to prevent true village wines from becoming extinct. A handful of old vines, unscathed by the industrialization maelstrom, have preserved the value of small-scale, manual labor, and respect for natural cycles. This pact of gratitude and continuity is born in the heart of Rioja, in the Sonsierra and the **Alto Najerilla**, uniting past and present to ensure the future.

The stars of the Viñedos El Pacto project are two wines from Viñedo Singular, Valdechuecas (2.992 bottles) and Riojanda (758 bottles), two reds marked by the character of the territory from which they come.



Claret fra landsbyen Cardenas



Hovede drue Tempranillo



Hovede drue Garnacha

VMP nr	Artikkelnavn	Årgang	Salgspris	Type
15708501	El Pacto de Cardenas	2021	338,-	Claret
14182301	Hacienda L. de Haro Riojanda Viñedo Singular	2019	607,-	Rød
14182201	Hacienda L. de Haro Valdechuecas Singular	2019	606,-	Rød

Rosé Gran Reserva 2012

Varieties: Garnacha and Viura.

Vineyard: Goblet trained vines located on the ferrous clay terraces of the Alto Najerilla at high altitude, hanging from the slopes of the Sierra de la Demanda facing north. **Harvest:** Manual, in a single day, on October 11.

Winemaking: Maceration of between 24 and 48 hours at low temperatures, around 10°C. Subsequently, the tank is tapped, naturally extracting a bright pink must, which ferments at 16°C for about 20 days in steel tanks.

Aging: Four years in Bordeaux barrels and subsequent aging in the bottle. The oaks of the Quercus petraea species are sourced from a specific selection of forests in France and Eastern Europe; the majority of the oak is first-use, with some second-use barrels included.

VMP nr	Artikkelnavn	Årgang	Salgspris
16666301	Hacienda Lopez de Haro Gran Reserva Rose	2012	688,-
Spes.	Hacienda Lopez de Haro Gran Reserva Rose	2013	

As the son and grandson of wine growers from **San Vicente de la Sonsierra**, Pedro Balda, 38, used to hate everything that had to do with vines. From an early age, his father took him to farm the family plots. "In summer when my friends were swimming at the pool, I would be bud pruning or removing stones", he recalls. "I wanted to be an architect but I wasn't that good at drawing so I finally took Agronomy. I loved attending Viticulture lessons because it had nothing to do with what I had experienced and I thought, I really want to work at this."

In 2008, he started teaching and working on his PhD with leading grape expert **Fernando Martínez de Toda** at La Rioja University. At the same time he decided to make wine from **Larrad**, a 0.5Ha vineyard planted by his grandfather. He was supported by celebrated winegrower [Abel Mendoza](#), who lives next door to his parents. He currently produces two reds from two different harvests at the Larrad plot. The first one, called **Vendimia Seleccionada** (Selected Harvest), from which just one barrel is usually made, comes from less compacted bunches that are manually destemmed ("grain by grain" as it is also customary in a couple of **Abel Mendoza's** reds). "There's no other way to achieve such fine tannins", says Pedro.

The second wine is called Cosecha and it is made with the remaining grapes that are thoroughly destemmed. Quantities are tiny and most bottles are exported. Anyone wishing to drink Pedro Balda's wines in Spain should try [Celler de Can Roca](#) (Girona) or **La Cigaleña** (Santander), two restaurants stocking a great selection of natural and organic wines.

As far as wine growing practices are concerned, Balda skips classifications. He says he's neither biodynamic nor organic, although the first thing he did when he took charge of the Viticulture department within the Winegrowing and Oenology Master Studies was to introduce biodynamics in the curriculum. Working without sulphur "has many risks and you must deal with the consequences", he admits. (Kilde :Spanish Wine Lovers)



	Cosecha	Vendimina Seleccionada
Type:	Rød	Rød
Årgang:	2016	2016
Alkohol:	15,00%	15,00%
Sukker/syre g/l:	<0,1/6	<0,1/5,5
Sulfitter:	7 mg/l (ikke tilsatt)	5 mg/l (ikke tilsatt)
Druer:	Tempr. 97%,3% Viura	100% Tempr.
Fatlagring.	14 mndr franske fat	18 mndr franske fat
Antall flasker prod.:	1.170	312
Lagringspotensiale (ca):	2030	2030
Vare nr./utvalg:	12908701	12908801
VMP pris:	494,-	1.065,-



Pedro Baldas arbeider sammen med Vintae, og lager sine viner «i en krok» hos Bodega Classica. (Hacienda Lopez)

Bideona



VMP nr.	Artikkelnavn	Årgang	VMP pris	Type
16652701	Bideona Viura Cabezas	2020	232,-	Hvit
16652401	Bideona Laderas Tempranillo	2021	231,-	Rød
16652301	Bideona L4GDA Viñas Viejas (Laguardia)	2020	429,-	Rød
16652601	Bideona S4MGO Viñas Viejas (Samaniego)	2020	431,-	Rød
16652501	Bideona VIBN4 Viñas Viejas (Villabuena)	2020	431,-	Rød

“We created Bideona to contribute decisively to a new generation of Rioja wines – more expressive of origin than method of production”.

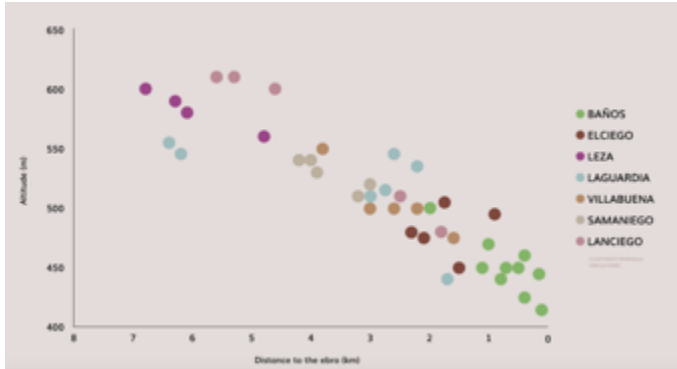
Bideona is a joint venture between the Izagirre family (Gorka Izagirre, Txakoli de Bizkaia) and Peninsula Vinicultores. “We believe it is a crucial and fascinating moment for Rioja, when the region finally starts to articulate its diversity and offer not only excellent wines of style, but also wines of place, capable of expressing its landscapes, villages and vineyards in the glass. At Bideona, we wish to contribute decisively to this”.

Bideona cultivates over 300 parcels of incredible vineyards in the villages of Villabuena de Álava, Samaniego, Laguardia, Leza, Baños de Ebro, Navaridas, Lanciego and Elciego. The average vineyard size is around 0.3 ha and the average age around 50 years old, with many parcels planted in the 1920s, 30s and 40s. Currently, one third of the vineyards are owned by the winery or their shareholders, another third by the historic suppliers of the winery we bought in 2018, and the last third we have recently incorporated in villages where we did not have a presence. We manage each plot independently, according to its quality potential, regardless of its owner.

D.O.Ca. Rioja



Bideona sine landsbyviner kommer fra små tettsteder i Alavesa.



De enkelte av de små vinmarkene har et punkt i figuren. Den viser høyde over havet og avstanden til elven Ebro.



En av de små vinmarkene.

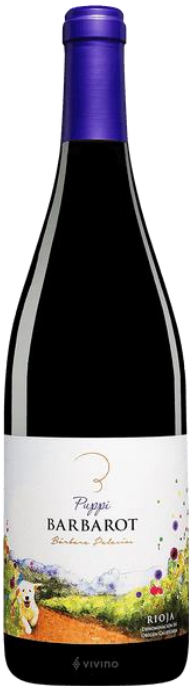


Alavesa ligger på det høyeste området av Rioja. Flere av de beste vinene fra Rioja kommer fra dette området.

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).



Paco Garcia

Paco García Tempranillo Blanco er en moderne og særpreget hvitvin fra Rioja i Spania, laget på 100 % Tempranillo Blanco – en sjelden, lokal mutasjon av den klassiske Tempranillo-druen som kun finnes i begrensede mengder i Rioja. Vinen kommer fra enkeltvinmarken El Yergo i Rioja Oriental, beliggende rundt 550 meter over havet. Produsenten er familiedrevne Bodegas Paco García, ledet av vinmaker Juan Bautista García, kjent for å kombinere tradisjonelt Rioja-håndverk med et moderne uttrykk. Druene høstes for hånd og vinifiseres skånsomt med kort maserasjon, kontrollert gjæring og lagring på bunnfall, hvor omtrent halvparten av vinen modnes i franske eikefat. Resultatet er en aromatisk, frisk og elegant hvitvin med preg av sitrus, hvite blomster og tropisk frukt, balansert av kremet tekstur, frisk syre og et diskret fatpreg som gir dybde uten å dominere. Tempranillo Blanco skiller seg tydelig fra mer kjente internasjonale hvitvinsdruer og passer bra for dem som søker noe nytt, lokalt og autentisk. Vinen er svært matvennlig og passer spesielt godt til sjømat, fisk, sushi, lyse kjøttretter og grønnsaksbaserte retter, og fungerer like godt alene som i kombinasjon med mat.

D.O.Ca. Rioja



I slutten på 1980-tallet ble det funnet hvite drueklaser på samme vinstokk som røde druer (Se bildet). Det var starten på produksjon av hvitviner laget på hvit Tempranillo.

Barbara Palacio		Paco Garcia	
Rioja Alta	Puppi	Barbarot	Tempr. Blanco
	Rød	Rød	Hvit
Årgang:	2020	2015	2024
Druer:	85% Tempr., 15% Merlot	87% Tempr., 13% Merlot	100% Tempr. Blanco
Produksjon:	85% på fransk i 6 mndr	16 mndr fransk	50% i 7 mndr
Vare nr./utvalg:	11221301 - BU	116659 01- BU	1020101- BU
VMP pris:	290,-	365,-	250,-
Magnum:	Horeca	Horeca	



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.



Store deler av vinmarken er dekket med rullestein. Dette illustreres på etikettene.

Finca Valpiedra i Rioja Alta ved Fuenmayor ved elven Ebro. Vinmarkene utgjør totalt rundt 80 hektar og er samlet i én sammenhengende eiendom. Produsenten er en del av Familia Martínez Bujanda, et familieeid selskap med røtter tilbake til 1889. Finca Valpiedra ble etablert som et eget prosjekt på 1990-tallet, og er forankret i single-vineyard-tankegangen. Målet er å uttrykke det spesifikke jordsmonnet og mikroklimaet i vinmarken. Stilen er inspirert av klassisk Bordeaux, med fokus på struktur, balanse og lagringsdyktighet, samtidig som vinene skal gjenspeile sitt opphav. Vinmarkene er delt inn i 14 parseller fordelt over tre terrasser ned mot elven. Jordsmonnet er preget av rullestein og kalkholdige avleiringer, noe som sammen med påvirkningen fra både atlantisk og middelhavsklima gir et særpreget vekstmiljø. Vinene fra Finca Valpiedra har gjennomgående med en profil som kombinerer moden frukt og tydelig struktur med innslag fra fatlagring. Vinene kjennetegnes av aromaer av røde og mørke bær, samt toner av vanilje, tobakk og krydder, med en balansert og lang avslutning. Dette gir en klassisk Rioja-stil der frukt, friskhet og eikepreg er integrert, og hvor vinene fremstår som både tilgjengelige og egnet for videre lagring.



	Blanco Reserva	Cantos Crianza	Reserva		
Årgang:	2016	2018	2001	2015	2014
Alkohol:	12,00%	13,00%	14,00%	13,50%	13,50%
Sukker/syre g/l:	3/5	2,8/5,6	3,0/6,4	2,2/6,3	2,1/6,3
Druer:	70% Viura, Garn B., Malva., Matu	Tempranillo	Ca 92% Tempranillo, 4% Graciano og 4% Maturana		
Prod./fat:	24 mndr fransk/amr	12 mndr. Amr/franske	Spontanfermentert. 22 mndr franske eikefat		
Vare nr./utvalg:	13738101 - BU	5495101	11417205	11417101-	7819501
Pris VMP:	604,-	231,-	MAG : 1.987,-	403,-	392,-

D.O.Ca. Rioja



Finca Valpiedra er del av Grandes Pagos de España . En sammenslutning av spanske vingårder som produserer kvalitetsvin fra unike terroir, med fokus på tradisjon, bærekraft og særpregede vinmarker.

Se neste side for eldre årganger og magnum



Noen eldre Rioja og magnum



VMP nr.	Alko.	Produsent	Navn	Volum	VMP pris
14181905	13,50	Finca Valpiedra	Reserva 1996 MAG	1,50	1.793,-
13388701	13,50	Finca Valpiedra	Reserva 1999	0,75	905,-
11417205	13,50	Finca Valpiedra	Reserva 2001 MAG	1,50	1.982,-
14182401	14,00	Hacienda Lopez de Haro	Gran Reserva 2004	0,75	683,-
16512001	14,0	Hacienda Lopez de Haro	Gran Reserva 2005	0,75	Nov 26



Alle flasker har original kork. Det anbefales derfor at eldre årganger åpnes med Durand- eller stolpetrekker. Pass alltid på å skru trekkeren gjennom hele korken.



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.



	Larossa	Laia	Jauna	Le Naturel (no sulfit)	Le Naturel (no sulfit)	Le Naturel Pet Nat
Type:	Rose	Hvit	Rød	Hvit	Rød	Perlende
Økologisk:	Nei	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Årgang:	2025	2021	2022	2024/25	2024/25	202/23
Alkohol:	13,5%	12,5%	14%	12,5%	13%	12,5%
Sukker/syre:	3/5,5	3/6,5	3/5,8	1,2/7,5	2,70/6,50	2,2/5,60
Druer:	Garnacha	Garnacha Blanca	41% CB, 39% Merlot, 20% Temp.	Garancha Blanca	95% Garnacha, 5% Merlot	Garancha Blanco Ancestral metoden
Eikefat:	Nei	Nei	12 mndr	Nei	Nei	Nei
Pris VMP:	195,-	199,-	194,-	199,-	167,-	254,-
Varenr./utvalg:	7311701	7340501	2197601	11009301	5496501 – Basis	12797801





Aseginolaza & Leunda are Jon and Pedro, two school friends of the 1979 vintage from the Basque Country currently living in Navarra. We are environmental biologist but have become crazy about one thing: old vine Grenache! Once we have found ancient – and often forsaken– unirrigated, bush-vines, we set about rehabilitating the vineyard without recourse to either herbicides or to systemic pesticides. Our philosophy is equally simple: maximum respect for the environment combined with minimal intervention in the winery.

We love old vines, trained in the traditional bush-like shape. From pruning to harvest, all the tasks are made by hand. We are committed to minimize our environmental impact and respect for the soil, the flora and the fauna. Therefore, our vineyards are not irrigated and we fertilize only with organic compost. We reject the use of herbicides or systemic pesticides. This is our contribution to the social heritage that old vineyards represent.

The grapes are harvested by hand and transported in 15-20 kilo boxes. Fermentation occurs spontaneously with indigenous yeasts and the cap is manually plunged every day. For fermentation we use stainless steel vessels but all our wines are aged in old French oak barrels. The aging length is decided by tasting –no rules!–, a result of the conversation between the wine and the barrel. Our wines are bottled without stabilization or filtration, so the wine is clarified by natural decantation. The only ingredients of in wines are fermented grape juice and a minimum dosage of sulphur. (kilde www.aseginolazayleunda.com)

	Beltza Blanco	Txuria	Birak	Beltza Tinto	Cuvee	Las Santas Cuvee	Camino de la Torraza	Camino de Santa Zita
Årg./type:	2020 - hvit	2021- hvit	2021 - rød	2020 - rød	2020 - rød	2020- rød	2020 - rød	2020 - rød
Flasker produsert:	1.114	2.987	2.331	1.900	2.412	1.423	1.112	590
Alkohol:	12,0%	12,5%	13,5%	14,0%	14,5%	14,0%	14,5%	14,5%
Sukker/syre g/l:								
Druer:	Malvasia	Viura	94% Garnacha, 6 % Viura	65% Syrah, 35% Garnacha	85% Garancha, 15% Tempranillo	100% Grenacha	70% Carignan, 30% Grenacha	100% Grenacha 100år gamle stokker
Fat:	10 mndr fransk	5 mndr fransk	Stål	13 mndr fransk	10 mndr brukte franske fat	9 mndr gamle franske fat	10 mndr brukte franske fat	8 mndr brukte franske fat
Vare nr./utvalg:	Kommer mai 26	15376901 – BU	15376801- BU	16300301 - BU	15377001- BU	Spesialb.	Spesialb.	16300601
Pris VMP:	330,-	333,-	262,-	391,-	382,-			470,-



I en liten landsby i La Rioja, i Cárdenas, sto gamle vinranker plantet i 1906 som vitnet om generasjoner av arbeid, slit og tradisjon. De ga lav avkastning, krevde mye arbeid og passet ikke inn i en moderne vinverden som stadig søkte effektivitet og volum. For Raúl Acha, vinmaker i Vintae, var disse vinmarkene imidlertid noe helt annet; de var en forbindelse til fortiden, til hans oldefar, til en tid da vin ikke bare var et produkt, men en livsform. Da faren ønsket å rive dem opp, for å gi plass til mer produktive planter, oppsto det en diskusjon som skulle bli starten på noe langt større enn en familiediskusjon, nemlig en reise for å bevise verdien av det som nesten hadde blitt glemt. Dette ble starten på Proyecto Garnachas. Ikke som et kommersielt prosjekt, men som en personlig søken etter mening, identitet og forståelse av en drue som i mange år hadde blitt undervurdert: Garnacha, en drue som en gang dominerte store deler av Spania, men som senere ble sett på som mindre edel og vanskelig å kontrollere. Den derfor erstattet eller ignorert til fordel for mer stabile og etterspurte sorter.

Raúl nektet å akseptere denne utviklingen og begynte derfor på en reise gjennom Ebro-dalen, fra Rioja til Aragón, videre mot Pyreneene og helt til Priorat, hvor han oppdaget gamle vinmarker. Ofte på utilgjengelige steder, historier, mennesker og tradisjoner som fortsatt levde. Han møtte bønder som fortsatt dyrket Garnacha slik deres forfedre hadde gjort, med respekt for naturen og jorden. Han oppdaget at disse gamle vinrankene produserte druer med større konsentrasjon, mer karakter og en tydeligere refleksjon av stedet de vokste på. Et uttrykk for landskap, klima og historie. Det dette som er Garnacha druen.

Det var her ideen ble til om å lage en serie viner der hver vin representerte sitt spesifikke område og fortalte sin egen historie. Fra de tørre, vindutsatte områdene ved Moncayo i Navarra, til de mineralrike skiferjordene i Priorat. Gjennom dette ble Proyecto Garnachas de España en historie om mer enn vin; det ble en historie om å bevare det som er i ferd med å gå tapt, forstå at verdi ikke alltid kan måles i avkastning, og hvordan det som en gang ble sett på som utdatert kan vise seg å være nettopp det som gir oss identitet og mening i en verden som stadig beveger seg raskere fremover

Det er kanskje nettopp derfor dette prosjektet har fått så stor betydning. Det minner oss om at noen ganger må man gå tilbake for å kunne gå videre, og at de mest verdifulle historiene ofte ligger gjemt i det som nesten ble glemt.



Topp vinen er en hyllest til vinmakeren Raúl Achas familiearv,. Druene kommer fra en vinmark plantet av hans forfedre i 1906. Raúl fremme til venstre.

	Salvje del Moncayo	Olvidada Aragon Calatayud	Vintae Fosca Priorat	Perdida Pirineo	Viejo de la Familia Acha D.O.Ca. Rioja
Årgang:	2022	2022	2019	2021	2017
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 brukte eikefat	12 mndr fransk eik	36 mndr på 500 liter franske eikefat
Vare nr./utvalg:	2106901 – BU	2106801 – BU	14181701- BU	11868201– BU	12442701 – BU
Pris VMP:	186,-	219,-	288,-	295,-	1.030,-



Se filosofien og historien bak vinene her: <https://vimeo.com/42203415>

Baskerland - TXAKOLI

Baskerland ligger nord i Spania langs Biscayabukta og har et kjølig, maritimt klima med mye nedbør og sterk havpåvirkning. Klimaet kan sammenlignes med Vestlandet i Norge med mye regn, skiftende vær og moderat temperatur. Dette gir langsom modning og viner med lav alkohol, høy syre og tydelig friskhet. Nærheten til havet gir også et markant saltpreg i vinene.

Tidligere var det en utfordring å få modne druer slik at mye av vinene fra området var "grønne" og ubalanserte. Med klimaendringen har dette endret seg, og viner fra dette området i Spania er blant de mest spennende for tiden. Hoveddruene er Hondarrabi Zuri (hvit) og Hondarrabi Beltza (rød). 95% av vinene fra området er hvite.

Dette tilsier at Txakoli er godt egnet til sjømat og regnes som en flott følge til fisk og skalldyr, samt vinene fra vinmarkene helt ute ved havet er friske og fruktige og passer bra som aperitif. Disse er gjerne også lett perlede (naturlig CO₂).

Baskerland har tre DO områder som alle har mikroklima som gir Txakoli vinene en egen stil: Getariako, Bizkaiko og Arabako Txakolina.



DO Txakoli Getariako - Ameztoi

Kystnært område, bratte vinmarker og med sterk havpåvirkning som gir høy syre og mineralitet. Stilen blir lett og slank, frisk, lav alkohol og ofte perlede med aroma av grønne epler urter og sjøpreg. Getariako Txakolina passer best til **lett, salt, frisk og sjøbasert mat** – og er nesten alltid trygg sammen med tapas, lette salater og sjømat.

Ameztoi er en familieeid produsent fra Getaria med flere generasjoners vintradisjon og regnes som en av referanse produsentene i appellasjonen.

Vinmarkene ligger i bratte kystskråninger med sterk maritim påvirkning, noe som gir vinene høy syre, lav alkohol og tydelig salinitet. Produksjonen skjer hovedsakelig i ståltank med fokus på å bevare friskhet og naturlig CO₂, som gir den karakteristiske lette perlende stilen.

Ameztoi omtales ofte som klassisk txakoli fra kysten.



VMP nr.	Artikkelnavn	Årgang	Salgspris	Type
20570501	Ameztoi Txakoli	2025	233,80	Hvitvin
20512701	Ameztoi Txakoli Rubentiz Rosé	2025	233,80	Rosévin

Baskerland - TXAKOLI del 2

DO Txakoli Bizkaiko – Gorka Izagirre

Område rundt Bilbao med variert terroir. Fortsatt maritimt klima, men større variasjon i høyde og eksponering. Stilen er fortsatt frisk syre, men mer struktur, fylde og kompleksitet. Aroma er hvit frukt, sitrus, florale toner og mineralitet. Passer flott til sjømat somgrillet fisk og andre retter som krever noe fylde og kompleksitet. Går også bra til vegetarretter og lyst kjøtt.

Gorka Izagirre ble etablert i 2005 av Azurmendi-familien med mål om å løfte kvaliteten på txakoli og fremheve lokale druesorter. Produsenten arbeider med egne vinmarker i bratte skråninger hvor druene gir små og konsentrerte klaser med høy aromatisk intensitet.

Vinifikasjonen inkluderer temperaturkontrollert gjæring og lengre lagring på bunnfall (sur lie), noe som gir økt struktur, konsentrasjon og kompleksitet. Resultatet er viner som kombinerer friskhet med fylde og lengde, og som viser et mer moderne og ambisiøst uttrykk av txakoli.

Gorka Izagirre er også en av de få i området som lager en rødvin. Den er på druene Hondaribi Beltza, og er en ueiket fruktig rødvin med noe toner av pepper.

Det er stort fokus på lokale råvarer og vin i kombinasjon. På vingården er det både en 1. og 3. stjerners Michelin restaurant som underbygger dette.



Gorka Izagirre

VMP nr	Artikkelnavn	Årgang	Salgspris	Type
8064501	Gorka Izagirre	2025	252.00	Hvitvin
8064401	Gorka Izagirre G22	2022	285.80	Hvitvin
15063301	Gorka Izagirre Zura	2020	406.80	Hvitvin
15749901	Gorka Izagirre Ilun	2023	285.50	Rødvin

DO Txakoli Arabako – Atlantis og BatGara



Ligger inn i landet med et mer kontinentalt klima, men høyden over havet bevarer friskhet til tross for varmere klima. I Arabako er vinmarkene ofte plantet i skråninger med god soleksponering og ventilasjon, noe som gir sunne druer og balansert modning.

Stilen kombinerer sitruspreget og mer moden frukt, floral aromatikk med mer kropp, struktur og lagringskapasitet enn typisk kysttxakoli. Aroma er sitrus, hvite frukter og mineralitet. Viner fra dette området egner seg til kraftigere sjømatretter, grillet fisk, lyst kjøtt og mer komplekse retter.

Atlantis er et prosjekt startet i 2014 med fokus på atlantisk pregede hvitvinsområder i Spania. I tillegg er Atlantis Albarino (Rias Baixas) tilgjengelig i Norge. Prosjektet ble initiert av Raúl Acha og Richi Arambarri, begge fra Vintae, med mål om å fremheve områder med tydelig atlantisk klima og potensial for kvalitetsvin.

Vinene produseres med skånsom pressing og temperaturkontrollert gjæring for å bevare aromatisk intensitet og friskhet.

Bat Gara er en liten kvalitetsprodusent i Arabako med vinmarker 350–400 meter over havet, noe som gir langsom modning og høy konsentrasjon.

Produsenten arbeider med spontangjæring, bunnfallslagring og bruk av større fat, noe som gir økt kompleksitet og struktur. 10% av vinen er Riesling, noe som tilfører bl.a. friskhet. Vinene fremstår som konsentrerte og gastronomiske, med tydelig mineralitet, lengde og er et moderne uttrykk av txakoli.

VMP nr.	Artikkelnavn	Årgang	Salgspris	Type
20436201	Atlantis Txakoli	2023	199.60	Hvitvin
10040001	Batgara Goianea Txakoli Uno	2024	254.30	Hvitvin
11511301	Batgara Txakoli Urtaran	2022	345.00	Hvitvin

Isastegi / Kuartango

ISASTEGI



The Basque Country lies in northern Spain, along the Bay of Biscay and close to the French border. The Spanish autonomous community consists of the provinces of Gipuzkoa, Bizkaia and Alava/Araba. The wider historical and cultural Basque region also extends into Navarre and across the border into south-western France. The name Basque Country refers to the homeland of the Basque people, who call it Euskal Herria, literally meaning “the land of the Basque language”. Basque, or Euskara, is a language isolate with no documented relationship to any other living language.

The Basque Country has one of Europe’s most distinctive cider traditions. In the green, Atlantic-influenced province of Gipuzkoa, apple growing and farmhouse cider production have been part of rural life for centuries.

Isastegi is based in Tolosa, in the inland Tolosaldea area between the Ernio and Aralar mountain ranges. Isastegi is a family-owned cider house whose roots in cider production at the Isastegi farmhouse go back to the 17th century. Commercial production began in 1984, when Migel Mari Lasa, working with his father Joxe Mari, started selling the family’s cider. Today, the new generation, Joseba and Mikel Lasa, lead production, combining the traditional Basque cider method with modern quality control from orchard to finished product.

Isastegi produces cider under the Euskal Sagardoa - Sidra Natural del Pais Vasco Protected Designation of Origin. To qualify, the cider must be made entirely from authorized indigenous cider-apple varieties grown in registered orchards within the defined Basque production area.

Apple growing, harvesting, pressing, fermentation, maturation and bottling must all take place within the designated geographical area. The cider must among other thing be dry (the sum of glucose and fructose must not exceed 0.2 grams per litre) and have a minimum of 5% alcohol.

Its certified Euskal Sagardoa ciders are made from 100% Basque apples. Isastegi uses a blend of more than twelve local varieties. The house style is dry, fresh and distinctly gastronomic rather than sweet. Isastegi Sagardo Ekologikoa has fresh green-apple character, lively acidity and a noticeable but balanced tannic structure.

Isastegi is a very universal. It is good as an aperitif and pairs well with cod and other flavorful fish, seafood, Basque small dishes, charcuterie, sausages, pork and grilled meat.

The cider should be served well chilled. Pouring it from a little height into the glass helps release its aromas and creates the lively texture traditionally associated with Basque natural cider.



ISASTEGI



Kuartango



- Extend your arm straight above your head without looking at the bottle.
- Hold the glass at hip height or lower.
- Keep your eyes on the glass to hit the thin rim precisely, allowing the cider to aerate optimally.

VMP nr.	Navn	Årgang	VMP	Type
19183201	Kuartango Cider	2024	161.60	Sider
16511302	Kuartango Su-Sagardoa ICE CIDER		237.20	Ice Cider
20879102	Isastegi Sidra Natural Øko 24*33Cl	2025	46.90	Sider
Horeca	Isastegi Sidra Natural Øko	2025		Sider
Horeca	Isastegi Sidra Natural Premium Øko	2025		Sider

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			Salanques	Doix	1902	Murmuri - hvit
Årgang:	2021	2019	2018	2019	2017	2016	2021
Alkohol:	14,5%	15,0%	14,5%	15,0%	15,0%	14,5%	13,50 %
Sukker/syre g/l:		0,3/6,5	0,5/5,9	0,30/6,6			<0,5/6,2
Druer:	80% Grenache, 10% Carignan, 10% Syrah			65% Garnache, 25% Carignan, 10% Syrah	55% Carignan, 45% Grenache	100 % Carignan	95 % Grenache
Alder vinstokker:	15-50 år			70-90 år		Fra 1902	20 år
Eik:	10 mndr fransk eik. Ufiltrert			14 mndr. fransk		16 mndr fransk eik	Ståltank. 3 mndr bunnfall
Vare nr./utvalg:	15342601	Spesb.	12119201-BU	15342501 - BU	19183001- BU	Spesialbest.	116957 01 - BU
Pris VMP:	362,-	Spesial best.	0,75 uts Mag: 701,-	555,-	1.235,-	3.350,-	359,-



Conreria d`Scala Dei

It's uncontroversial to say that monks and wine go together like peas and pods, so when the Carthusian order arrived in the Priorat in the late 12th century, one of the first things that they did was plant vines. Their priory, the Cartoixa d'Scala Dei, literally the steps to God, might have referred to the rugged landscape or the terraces required to farm this remote land. These priors would lend their name to this entire region, the Priorat, and were instrumental in creating many of the now-famous villages in the DOQ – the oldest of which, Escaladei, bears the original name of the medieval priory. While now in ruins, any visit to the Priorat inevitably includes a stop at the Cartoixa d'Scala Dei, picturesquely situated at the foot of the Montsant.

Adjacent to the derelict priory sits Conreria d'Scala Dei, with the very talented Jordi Vidal at the helm. The estate was founded in 1997 by Jordi and two friends. Their top site, Les Brugueres, and its centenary vines of Garnatxa Blanca produces one of the most delicious, single-varietal white wines in the DOQ. Jordi also makes an elegant version of Black Slate from vines in Escaladei and our only Black Slate white from vines he tends in the village of La Morera.

Jordi organically farms several sites that vary in location, elevation, and soil. While most are located near the winery, there are a few vineyards in La Vilella Alta, Poboleda, and La Morera. Some sites are planted on steep slopes and terraces, while the remainder are on lower-elevation alluvial soils. The vine age at Conreria d'Scala Dei ranges from 10 to well over 100 years old. While most of the vines are rooted in llicorella soils, higher percentages of clay and limestone are mixed with schist closer to the Montsant range. The estate controls 26.5 hectares planted with Garnatxa Negra, Carinyena, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnatxa Blanca, and Pedro Ximénez.



	Les Brugueres	Nona	Les Brugueres	Voltons
Type:	Hvit	Rød	Rød	Rød
Årgang:	2021	2020	2018/22	2017
Alkohol:	13,5%	14,5%	14,5%	15,0%
Sukker/syre g/l:	1/5,8	0,3/6,2	0,3/5,6	0,5%/6,1
Druer:	Garnacha Blanca	58% Garnacha, 27% Syrah, Carignan, Merlot	60% Garnacha , 40% Syrah	60% Carignan, 40% Garnacha
Eik:	Ståltank. 72 timer med skall kontakt. Deretter 4 måneder på bunnfall.	Helklase ferm. 11 mndr 300/600 og 3.000 l store fat	11 mndr fransk 3000 l Østerrike	12 mndr fransk
Vare nr./utvalg:	3972601 – BU	14697801- BU	13708001 – BU	13707901 – Spesialbest.
Pris VMP:	344,-	323,-	392,-	(691,-) 594,-

D.O.Q. Priorat



Klosteret i Scala Dei



Produsentens bratte vinmarker.



Familia Nin Ortiz

Økologisk og
biodynamisk produsert



Bli fascinert av vinene til vinmakerstjernen Ester Nin **apéritif**

D.O.Q. Priorat

They met in 2007 at a biodynamic seminar in Granja Laya in the province of Tarragona (Catalonia). **Carles Ortiz** was a winegrower who had been selling organic grapes in Priorat for 10 years and wanted to add extra value to his crop. By then, **Ester Nin**, winemaker at Daphne Glorian's Clos i Terrasses in Gratallops, followed biodynamic principles and was making her own wine, the red **Nit de Nin**, since 2003.

This first encounter eventually led them to bring together their vineyards, efforts and lives. Now they are family and a small company called **Familia Nin Ortiz, S.L.** that manages **13 hectares of vines**, 12 in Priorat plus another one in a high-altitude part of El Pla de Manlleu, Ester's hometown in Penedès. The ground floor of their home is packed with wooden vats, amphorae and barrels. There isn't a great deal of separation between work and private life.

Ester and Carles think of **wine as an organic soil-yeasts-fermentation cycle**. "Only a living soil creates the conditions to obtain yeasts capable of developing fully spontaneous fermentations", they say. They plough their vines with their four mules and pick grapes in late August, which is rather early for the area. Harvest dates are set based on pH levels —their 'top commandment'— and they never tweak with their wines. "Rectified wines are soulless wines," says Carles.

Et utvalg av tilgjengelige årganger:

	Planetes Blanca	Terra Vermella Penedes	Selma DO Penedes	Planetes Garnatxes/ Amfora	Planetes Classic	Mas d'en Cacador	La Coma d'en Romeu	La Rodeda
Årg./type:	2019	2017	2016 - hvit	2020 - rød	2019 - rød	2019 -rød	2020 - rød	2020-rød
Flasker produsert:	Ca 4.000	Ca 2.000	Ca 2.400	Ca 3.700	Ca 10.000	Ca 2.600	Ca 1.400	304
Alkohol:	13,0%	12,0%	12,5%	14,5%	14,5%	14,0%	14,0%	14,5%
Sukker/syre g/l:	0,2/4,5	0,9/6,76				2/5	2/5	<3/5,5
Sulfitter:	30 mg/l	65 mg/l	30 mg/l	< 25 mg/l	47 mg/l	60 mg/l	70 mg/l	
Druer:	Carignan (Carinyena) white	Parellada Montonegra	Roussanne, Marsanne, Parellada, Chein	Garnacha	60% Grenache and hairy Grenache, 40% Carignan	Garnacha, hairy Garnacha, Carinena, 5% hvite	Garnacha	Garnacha
Alder vinst./moh	25 år	38 år				80-115 år	75 år	80-100 år gamle stokker
Fat:	8 mndr franske	8 mndr franske	8 mndr	2 mndr Ampora	17 mndr foudr./amp.	26 mndr	17 mndr	18 mndr
Vare nr./utvalg:	14186101-BU	14186201 – BU	13592101 – BU	13591901 – BU	13592001 - BU	Spesialbestil.	15130501 – BU	15130601 - BU
Pris VMP:	485,-	481,-	733,-	416,-	465,-	1.712,-	2.078,-	2.594,-

Cellar Cal Pla

D.O.Q. Priorat

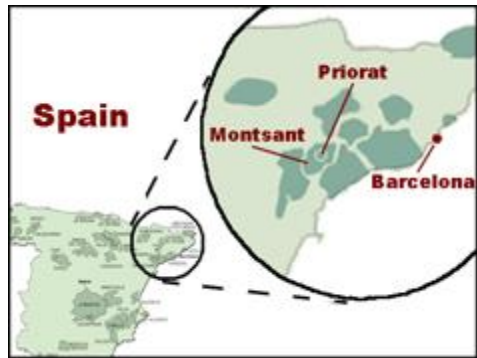
Cellar Cal Pla er en liten familieeiet bodega i Porrera som har drevet med vinproduksjon siden 1814. Frem til 1996 solgte de vinen i bulk lokalt, men da sønnen Joan var ferdig med vinstudier lanserte de sitt eget merke. Joan er 8 generasjon i vinproduksjonen. Totalt produseres ca. 90.000 flasker i året. 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.



	Mas d'en Compte	Cal Pla Porrera	La Carenyeta Cal Pla	Mas d'en Compte	Planots
Type:	Hvit	Rød	Rød	Rød	Rød
Årgang:	2017	2021	2015	2015	2013
Alkohol:	13,5 %	14,5 %	14,5 %	15,5%	15,0%
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
Vare nr./utvalg:	35807 01 -BU	59519 01 - BU	13070601 - BU	13143601- BU	13143501- BU
Pris VMP:	317,-	285,-	385,-	392,-	578,-



Clos de L'Obac



D.O.Q. Priorat



At the end of the 1970s, the married couple Pastrana & Jarque (Clos de l'Obac), together with a friend of those times, René Barbier (Clos Mogador) –the son of a family of Tarragona wine merchants–, began to replant vines in El Priorat with the aim to produce some great wines there. In 1993, the World Wine Guide, considered Clos de l'Obac as a one of the top 150 wines of the world.

Les historien på:www.obac.es



Årgang:	2020	2019 (20 og 22 tilgjengelig)	2013	2014	2007	2010 MAG	2013 2014 er også tilgj.
	Usatges Hvit	Usatges	Miserere	Misesere	Clos de L'Obac	Clos de L'Obac	Clos de L'Obac
Alkohol:	13,5%	14,5%	14,5%	14,5%	16,0%	14,5 %	14,5%
Sukker/ syre g/l:	3/5,7	0,7/5,6	0,5/5,3				
Druer:	Macabeop 60%, Garnacha Bl. 17%, Xarello 19%, Moscato 3#	35% Garn., 30% Carinena, 30% Temp., 5% CabS./Syrah	Ca 27% av hver: CS, Grenacha, Temp. Rest Merlot/Carin.		35% Grenache, 35% Cabernet Sauv., 10% Syrah, 10% Merlot, 10% Carinena		
Produksjon/ lagring:	Ståltank	12 fransk eik. 50% nye	12 mndr. franske eikefat		Druer fra 50+ år gamle vinstokker fra området rundt landsbyen Gratallops. Lagret 14 mndr på nye franske eikefat. Tappet ufiltrert.		
Vare nr./utv.:	14698001- BU	14697901 – BU	13673301– BU	18756401 – BU	3859101- BU	15070101- BU	13673101 – BU
Pris VMP:	444,-	437,-	1.075,-	1.075,-	1.364,-	MAG: 2.676,-	1.263,-





Conca de Barberà is located in Catalonia north/west of Barcelona, between the coastal areas and the higher inland areas. The landscape is surrounded by mountains, and the vineyards are mainly situated around 400–600 metres above sea level. The altitude and the cooler influence from the Mediterranean help preserve freshness in the grapes. The region’s most important local red grape is Trepat, while Macabeu has a central place among the white grapes.

Josep Foraster (Celler Mas Foraster) is a family-owned winery in DO Conca de Barberà. The family started its own wine production in 1998. The grapes come from its own organically farmed vineyards, and production is small and terroir-oriented. The work is focused on Trepat and Macabeu, with spontaneous fermentation, gentle extraction and limited use of sulphites. The wines combine ripe fruit with distinct freshness, moderate structure and an overall lightness.

Josep Foraster Blanc Selecció 2025. An organic white wine made from Garnatxa Blanca, Macabeu and Chardonnay from the El Coster vineyard, with limestone and clay soils, pebbles and slate. Six months of ageing in French oak gives fullness and a creamy structure, balanced by citrus freshness. Ripe and tropical fruit meets light toast and nutty notes.

Josep Foraster La Moto 2025. An organic red wine based on Trepat and Garnatxa Peluda from calcareous clay soil. Hand-picked grapes are fermented with indigenous yeast, and the wine receives brief ageing in French oak. The style is juicy and aromatic, with red berries, plum, herbs, spices and fresh acidity.

Josep Foraster Trepat 2025. An organic red wine made from 100 percent Trepat from vines more than 60 years old in limestone and clay soil. Seven months of ageing in French oak. The taste is elegant and fresh, with forest berries, white pepper, balsamic and mineral notes.

Josep Foraster Julieta 2025. An organic single-vineyard wine made from 100 percent Trepat from Montornès, where old vines stand in red clay soil. Fermentation and maturation in concrete highlight the grape’s energy and delicate expression. The wine is light and precise, with red berries, spices, forest floor and fine tannins.

Lanseres november



VMP nr.	Navn	Årgang	VMP	Type
13291201	Josep Foraster Blanc Selecció Øko	2025	293,80	Hvitvin
	Josep Foraster Lamoto Øko	2025	Horeca	Rødvin
12187301	Josep Foraster Trepat Øko	2025	295,20	Rødvin
12187401	Josep Foraster Julieta Øko	2025	375,80	Rødvin

Anima Mundi – AT Roca



CORPINNAT®

- Vinmarker utelukkende lokalisert i Penedès
- Sertifisert økologisk dyrking: 100 % av druene må komme fra økologisk landbruk
- Lokale druesorter: særlig fokus på xarel-lo, macabeu og parellada, samt historiske sorter som garnatxa tinta, sumoll og monastrell, med gradvis utfasing av internasjonale sorter (for tiden maks 10 %)
- Manuell innhøsting: alle druer håndplukkes for å sikre nøyte seleksjon
- Vinifikasjon på eiendommen: vinen må produseres fullt ut på stedet
- Lang lagring: minimum 18 måneder, med mål om kompleksitet og eleganse
- Forpliktelse til territoriet og produsentene: garanterte minimumspriser på druer for å fremme sosial og økonomisk bærekraft

Penedes

AT Roca er en familieeid vinprodusent fra Penedès i Catalonia i Spania, etablert i 2013 av Agustí Torelló Roca sammen med hans far Agustí Torelló Sibill og tante Lali Torelló Sibill etter at familien valgte å starte et nytt prosjekt med tydelig fokus på terroir og lokale druesorter. Siden oppstarten har målet vært å produsere viner som uttrykker landskapet i Penedès med høy grad av autenticitet. Produsenten arbeider hovedsakelig med tradisjonelle druer som xarel-lo, macabeu og parellada samt andre historiske sorter fra regionen. AT Roca var en del av Clàssic Penedès, et initiativ innenfor DO Penedès som oppstod som et kvalitetsfokustert alternativ til den mer industrialiserte cava-produksjonen. Men, over tid opplevde de at dette ikke fullt ut reflekterte deres filosofi, særlig fordi regelverket fortsatt tillot bruk av internasjonale druesorter. Dette førte til at de i oktober 2025 valgte å bli medlem av **Corpinnat**, en uavhengig kvalitetsbetegnelse etablert i 2018 med strenge krav til terroirdrevet produksjon med sterk lokal forankring. Produksjonen hos AT Roca er preget av en stil som fremhever friskhet, mineralitet og ren frukt med lite preg av eik, noe som gjør vinene særlig godt egnet til mat som sjømat, skaldyr, tapas og lette retter. Produsenten regnes i dag som en viktig aktør i den moderne kvalitetsutviklingen i Penedès med et tydelig mål om å styrke regionens identitet gjennom bærekraftig drift og bruk av historiske druesorter. Under AT Roca produseres det klassiske og terroirdrevne musserende viner. **Anima Mundi** står for de mer eksperimentelle vinene og pét-nat-stilene som lages med minimal intervensjon.



Corpinnat 					Anima Mundi Naturviner		
	Rosat Reserva Brut	Reserva Brut Corp. frq 2023	VINYES VELLES Brut Natur	Cantallops	Gres Hvitvin	Cami del Xops Ancestral	Naguer Baix Ancestral
Årgang:	2023	2022	2018	2022/23	2024	2021	2018
Druer:	50 % Macabeu, 50 % Monastr.	52 % Macabeu, 27 % Xarel-lo, 21 % Parellada	100% Macabeu	Xarel-lo single vineyard	Xarello 30% av vinen fatlagret i 5 mndr	60% Macabeu, 40% Xarello Ferm. på eikefat	Macabeo fra vinmarken Noguer Baix (1974)
Vare nr./utv.:	37715 01 – BU	37716 01 – BU	Spes.best.	38593 01 – BU	14698101- BU	15600601 - BU	12546201 – BU
Pris VMP:	291,-	277,-		355,-	250,-	295,-	370,-



Torelló



CORPINNAT®

Torelló er en familieeid produsent med røtter som strekker seg flere generasjoner tilbake i Penedès, der vin har vært en del av familiens liv siden 1300-tallet. Eiendommen, Finca Can Martí, har vært i familiens eie siden 1395.

Gjennom historien har Torelló utviklet seg fra å være en klassisk landbrukseiendom til å bli en spesialisert produsent av høykvalitets musserende vin, der alt arbeidet er forankret i egne vinmarker. De dyrker utelukkende druer fra egen eiendom, noe som gir full kontroll over råmaterialet og en tydelig identitet i vinene.

Vinmarkene ligger på kalkholdig jord, som gir god drenering og bidrar til friskhet og struktur i de ferdige vinene. Produksjonen er preget av en kompromissløs tilnærming til håndverk. Torelló er særlig kjent for lang lagring på bunnfall, noe som gir vinene større kompleksitet, finere mousse og dypere aromaer.

Torelló representerer en kombinasjon av historisk kontinuitet og moderne kvalitetsfokus. Hver flaske reflekterer både familiens lange arv og deres dedikasjon til å lage musserende vin med tydelig opprinnelse og karakter.

	Pal Lid rose	Brut Reserva	Brut Nature
Årgang:	2020	2018/21	2016
Druer:	73% Macabeo, 27% Pinot Noir	57% Xarello, 23% Macabeo, 20% Parellada	51% Xarello, 32% Macabeo, 17% Parellada
Lagring:	Flaske 4 år	Flaske 4 år	Flaske 4 år
Vare nr./utvalg:	11729101	9404601	16120101
Pris VMP:	361,-	340,-	371,-

Corpinnat

D.O. Cava

Cava er en musserende vin fra Spania. Den kan lages over hele Spania, og er som regel på lokale druer. Den lages etter tradisjonell metode der andregangsgjæring skjer i flasken, noe som gir de integrerte bobler.

Francesc Ricard lager tilgjengelige, elegante og friske cavaer. Brut med smak av grønne epler, sitrus og et hint av toast, Brut reserva som er en rundere variant med preg av fersken, honning og en lett brødagtig karakter.

Ramiro II kjennetegnes av en frisk og lett stil med aromaer av grønne epler, sitrus og blomster, balansert syre og fine bobler, samt et svakt preg av gjær og brød.

Både Francesc Ricard og Ramiro II egner seg godt både som aperitiff og til retter som tapas og sjømat.

	Francesc		Ramiro
	Penedes		Valencia
	Brut	Brut Reserva	Ramiro II
Sukker/syre:	11,2/4,87	9,00/6,00	8,5/5,2
Druer:	40% Xarel-lo, 40% Macabeo, 20% Parellada	40% Xarel-lo, 40% Macabeo, 20% Parellada	80% Macabeo, 20% Chardonnay
Lagring:	14 mndr flaske	24 mndr flaske	9 mndr flaske
Vare nr.:	2064701	3972301	11508001
Pris VMP:	185,-	213,-	185,-



Celler Frisach



Brothers Francesc and Joan Ferré produce superbly energetic natural wines from their 20 hectares of vines. For well over 200 years, the Ferré family has been growing grapes and olives in this area.



Terra Alta



Celler Frisach is a family-run winery that was created in 2009 by two brothers, **Joan** and **Francesc Ferré**. The winery's aim is to make wines with local varieties, which show their work, the territory and its vineyards, vindicating the modesty, the life of the countryside, viticulture and Corbera d'Ebre, its village.

Celler Frisach has 40 hectares of its own vineyards, cultivated organically, mainly with White Grenache, Red Grenache, Downy Grenache (Garnacha Peluda) and Carignan. These vineyards are located in the middle of the scenarios where the Battle of the Ebro took place, a situation that they take advantage of to remember and honour events that will never be forgotten, especially in these lands.



	L `ABRUNET DE FRISACK			Vernatxa	L `ANIT
Type:	Rose	Hvit	Rød	Hvit	Rød
Årgang:	2023	2024	2024	2023	2023
Alkohol:	12,5%	12,5%	12,5%	12,5%	12%
Sukker/syre g/l:	0,5/5,3	0,5/5,1	0,5/4,7	0,5/5,5	0,5/5,2
Druer:	Div Garnacha	Garnacha Blanca	60% Garnacha 40% Carinena	Garnacha Blanca	Carinena
Fat:	Sement	Sement	Sement	Sement/ gamle fat	Sement
Vare nr./utvalg:	16941901 BU	16901601 BU	16901501 BU	13927201 BU	13927401 BU
Pris:	180,-	255,-	260,-	366,-	297,-

Sulfitt: 5-11 g/l

Terra Remota

D.O Empordia

The characteristics of the land on which **Terra Remota** lies, combined with the professional experience of its owners, have determined the character of the wines produced, with priority given to smoothness and elegance, while excess body and tannins are avoided.

The names of the main range of Terra Remota wines are based on the concept “Camino” (way, path, journey), in a clear allusion to the well-known poem by Antonio Machado. As in the poem, at Terra Remota there is a commitment to a work ethic, where respect, tenacity and perseverance prevail, as essential values for achieving the objectives proposed.

Terra Remota is a single estate covering 54 hectares, embedded in the spurs of the Albera Massif. This is a territory with a granitic soil, known as albero, which offers very interesting possibilities for viticulture, as the soil is not fertile and furthermore it facilitates good drainage. Granite is a light-colored and therefore quite cold stone which guarantees balanced pH and acidity.

In 2003 and 2004, a total of 23 hectares were planted, following major work on the land’s subsoil, while respecting forested areas that foster the local flora (olive, oak and pine trees, lavender, thyme, etc.) and fauna, in order to maintain the environmental balance. The vineyard comprises 15 parcels, planted with low-yield clones for each variety. The philosophy has been to maintain part of the production using the typical varieties of the area. The summers are usually dry; this is a characteristic of the area (rainfall of some 600 mm/year). For this reason, the estate is equipped with a reservoir for rainwater, which is collected from the winery’s rooftops. Despite the lack of rainfall, there is sufficient water available for occasional watering, above all during the most important phases of the vegetation process. All viticultural and vinification processes are carried out within the context of the winery’s organic label, which was obtained in September 2012. Harvesting is carried out manually, with grapes collected in boxes of 10 kg. Parcels and varieties are selected, and frequently grapes of the same variety and from the same parcel are differentiated, so that they can undergo vinification separately.



	Tan Natural	Camino
Type:	Rød	Rød
Årgang:	2019	2017
Alkohol:	13,50 %	14,50 %
Sukker/syre g/l:	1/4,65	1,3/4,3
Druer:	60% Grenacha, 40% Tempr.	35% Syrah, 35% Grenacha, 25% Cab S., 5% Temp.
Eik:	Nei	2/3 i 12 mndr franske fat
Vare nr./utvalg:	12441201 - BU	10822301 - BU
Pris VMP:	304,-	343,-



The landscape of the region of **Empordà**, located in the northeast of Catalonia, is full of contrasts, due to the natural limits of the Pyrenees in the north and the Mediterranean Sea and magnificent Costa Brava in the east. Thanks to these, the **Empordà** is a unique place, a special territory between the sea and the mountains, marked by the presence of the north wind known as Tramontana.



Mallorca er en del av Balearene i Spania. Klimaet er varmt og middelhavspreget, men påvirkes av høyde og kjølige vinder fra havet, noe som gir gode forhold for å bevare friskhet i druene. **4 Kilos Vinicola** er et lite, uavhengig prosjekt etablert i 2006 av vinmakeren Francesc Grimalt og partner Sergio Caballero. Navnet «4 Kilos» refererer til den opprinnelige startkapitalen på fire millioner pesetas, som var ca kr 350.000. 4kilos ønsket å vise at det var mulig å lage vin av høy kvalitet uten mye kapital.

Produsenten arbeider med en tydelig filosofi der terroir og lokale druesorter står sentralt. Det brukes lite ny eik, spontanfermentering av alle viner og skånsom ekstraksjon for å bevare druematerialets karakter. Hoveddruen er callet, supplert av blant annet fogoneu og i noen tilfeller internasjonale sorter, men alltid med mål om å uttrykke Mallorcas særpreg fremfor en internasjonal stil.

Vinmarkene ligger hovedsakelig i den sørøstlige delen av øya med lav til moderat høyde med jordsmonn dominert av kalk og sandholdige leirer. Disse forholdene gir relativt lette, aromatiske viner med moderat alkohol og god friskhet, til tross for det varme klimaet.

Et sentralt aspekt ved 4 Kilos er samarbeidet med organisasjonen **Amadip Esment**, en ideell aktør på Mallorca som arbeider med inkludering av personer med utviklingshemming i arbeidslivet. Prosjektet omfatter også utviklingen av vinene **Tanuki Bob** og **Gallinas y Focas**, som er resultatet av et tett samarbeid der deltakerne fra Amadip Esment har vært involvert i både idéarbeid, navngivning og utforming av etikett. I tillegg deltar de med praktiske oppgaver i produksjonen. Prosjektet er et viktig sosialt initiativ for produsenten, og reflekterer en helhetlig tilnærming til bærekraft der også sosialt ansvar inngår som en integrert del av virksomheten.

Vinene fra 4 Kilos kjennetegnes generelt av en saftig og frisk stil, med moderat struktur, myke tanniner og et aromabilde preget av røde bær, urter og ofte et lett krydret preg. De fremstår som elegante og relativt lette sammenlignet med mange andre varme klimaviner. Dette gjør dem velegnet til mat som grillet lyst kjøtt, spekemat, middelhavsretter og grønnsaksbaserte retter, der friskhet og moderat struktur er en fordel.



Orange vin

	Motor Pistasche Rosé	Motor Blanc Orange vin	Motor Callet Rød	The island Syndicate	Tanuki Bob	12 Volts	Gallinas y Focas	4 kilos
Årgang:	2021	2022	2022	2019	2021	2022	2019	2018
Alkohol:	12,5%	11,5%	11,5 %	12,5%	13,00%	12,0 %	14,0%	12,0 %
Druer:	Syrah, Callet, Premsal	Premsal, Malvasia, div	100 % Callet	60% Callet, 30% Monte Negro, 10% Fogoneu	90% Manto Negro, 10% Syrah	60% Callet, 20% Syrah, 10 % Cabernet, 10% Merlot	80% Manto Negro, 20% Syrah	100% Callet
Fat:	9 måneder	Nei	Nei	10 mndr , mix 225 fat og 2000 l. foudre	9 mndr i 4.000 l foudres og 9 mndr ståltank	9 mndr på en mix av franske eikefat mhp nye/brukte og størrelse	18 mndr på franske eikefat	12 mndr mix nye og gamle
VMP nr:	18589201	18589101	12443301	13386501	16940801	12119101	16940901	12119101
Pris VMP:	385,-	307,-	287.-	290,-	289,-	334,-	402,-	485,-



D.O.P. Terrerazo/D.O. Valencia Mustiguillo / Risky Grapes **aperitif**



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



Knallkjøp fra solkysten

Mustiguillo						Risky Grapes	
	Finca Calvestre	Mestizaje	Gamacha	Finca Terrerazo	Quinca Corral	La Traca - hvit	La Traca - rød
Årgang:	2016	2021	2016	2017	2016	2019	2021
Alkohol:	13,5%	13,5%	14,0%	14,5 %	14,0%	12,5%	13,0%
Sukker/syre g/l:	>1/ 6,4		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	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 franske eikefat	10 mndr 225l franske eik	21 mndr franske eikefat	18 mndr på franske fat	Ståltank	Ståltank
Varenr./utv.:	69152 01 - BU	2849101 - BU	78949 01 -BU	5495301 – BU	6904201 – BU	109205 01- BU	5495601 – BU
Pris VMP:	324,-	256,-	315,-	323,-	Spesialb.	195,-	191,-



Pago Casa Gran er en familieeid vingård i Les Alcusses-dalen i Valencia i Sørøst-Spania, beliggende 500–550 meter over havet omgitt av skog og middelhavslandskap. Eiendommen drives av familien Laso med Carlos Laso som vinmaker. Økologiske satsingen ble etablert i 2006, basert på familiens lange vintradisjoner i området. Vinmarkene er økologisk sertifisert og dyrkes med stor respekt for naturens balanse og biologisk mangfold, uten bruk av syntetiske sprøytemidler eller kunstgjødsel. Det arbeides aktivt for å bevare et levende jordsmonn og naturlig vegetasjon mellom radene, noe som bidrar til sunne vinstokker og stabil kvalitet. Jordsmonnet består hovedsakelig av kalkholdig leire og sand, som gir god drenering og tilfører vinene friskhet og mineralitet. Alle vinene gjæres spontant med druens egen naturlige gjær og produseres med minimal inngripen i kjelleren. Vinene er veganske.

20436301 Pago Casa Gran Reposo Rosé Øko 2025 kr 199,40. Frisk og saftig rosé laget hovedsakelig på Syrah og Garnacha fra høytliggende vinmarker i Valencia. Druene håndhøstes og gjæres spontant i ståltank for å bevare aromatikk og ren fruktkarakter. Vinen har preg av bringebær, markjordbær og florale toner, med frisk syre og en tørr, lett krydret avslutning. En frisk og fruktig rosé som passer som aperitif, samt er matvennlig og passer godt til skalldyr, salater, grillet kylling, tapas og lette sommerretter.

20436401 Pago Casa Gran Reposo White Øko 2024 kr 199,40. Aromatisk og frisk hvitvin basert på Gewürztraminer og Moscatel. Spontangjæret og lagret på ståltank uten fatpreg for å bevare druetyypisk karakter. Duft av hvite blomster, sitrus og moden steinfrukt, med frisk syre og balansert fylde. Egner seg godt til sjømat, ceviche, asiatiskeinspirerte retter med moderat krydder, vegetarretter og myke oster eller bare som et glass i solen.

20512801 Pago Casa Gran Malvasía Øko 2024 kr 228,90. (BU mai). Ren Malvasía fra kalkrike vinmarker rundt 500 moh. Spontangjæret og modnet en kort periode på bunnfall for økt tekstur og kompleksitet. Vinen har preg av hvit fersken, sitrus, urter og en lett mineralsk tone, med middels fylde og god friskhet. Passer utmerket til skjell, grillede grønnsaker, middelhavsmat og retter med lyst kjøtt eller hvit fisk.



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 Baixa, a region in southern Spain. Later, Mr. Mendoza's passion for wine lead 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	Chardonnay Fermentado Barrica	Le Tremenda	Pinot Noir	Finca Xaconero
Type:	Hvit	Hvit	Rød	Rød	Rød
Årgang:	2023	2021/23	2021	2024	2022
Druer:	Chardonnay	Chardonnay	Monastrell	Pinot Noir	Monastrell
Prod./ lagring:	Ståltank	7 mndr franske eikefat	Spontanfer. 6 mndr 500 l franske fat	6 mndr	85% 12 mndr franske brukte fat
Vare nr./utvalg:	10153401 – BU	101535 01 – BU	17346 01 – BU	19433301	14904201 - BU
Pris VMP:	250,-	270,-	232,-	250,-	263,-

Luzon

D.O. Jumilla

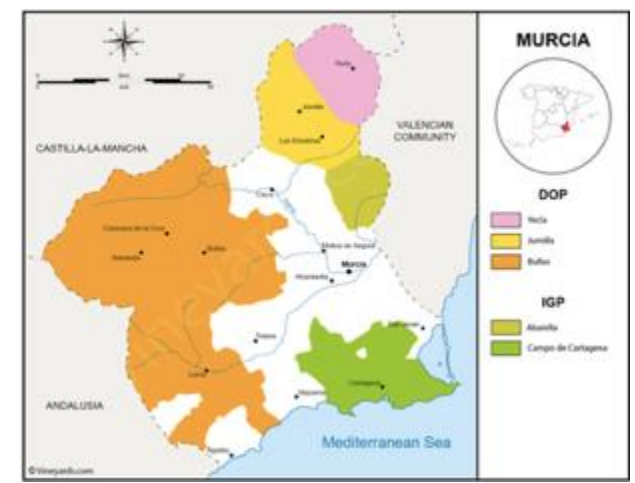


Verdecillo er en økologisk ung fruktig vin som ikke er tilsatt sulfitter.

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.

VMP nr	Artikkelnavn	Årgang	Salgspris	Type
11207801	Luzon Verdecillo No Added Sulphites øko	2025	179,-	Rødvin
16941001	Luzon Coleccion Monastrell Roble	2022	188,-	Rødvin
12443101	Luzon Origen Garnacha Tintorera	2021	209,-	Rødvin



D.O. Yecla og D.O. Jumilla ligger nord-øst i Murcia.

Diverse D.O. Conca de Barbera/ D.O. Montsant/ D.O. Costers del Segre/D.O Alicante



Blas Muñoz er en familieeid vinprodusent fra La Mancha i Spania. Produsenten er kjent for å kombinere moderne vinmakingsteknikker med tradisjonelle metoder, særlig med fokus på internasjonale druer som Chardonnay.

18531601 Blas Muñoz Chardonnay Barrica Blanca 2025 (297,20 kr) er en fyldig og fatpreget hvitvin laget på 100 % Chardonnay, kjennetegnet av fruktig stil med tydelig preg av fat, vanilje, smør og lett røyk fra lagring på eikefat, med god fylde og konsentrasjon.

Cara Nord er en produsent fra Catalonia, nærmere bestemt **Conca de Barberà**, som spesialiserer seg på viner fra høyereliggende vinmarker hvor kjøligere klima gir friskhet og tydelig mineralitet

10359901 Cara Nord Celler Mineral 2017 (kr 268,10) er en rødvin fra D.O. Montsant basert på Garnacha (ca. 20 %) og Carignan (ca. 80 %) som gir en saftig og strukturert vin med preg av røde bær, kirsebær, urter og lett krydder, moderat tanninstruktur og god friskhet

8069401 Cara Nord Trepat Negre 2017 (kr 189,90) er en rødvin laget på den lokale Trepat-druen som gir en lys og saftig vin med preg av røde bær, urter og lav til moderat tanninstruktur

Cérvoles er en kvalitetsprodusent fra **Costers del Segre** som arbeider økologisk og dyrker vin i høyden for å oppnå konsentrasjon og balanse i vinene, og deres **11220301 Cérvoles Øko Blanc 2017 (kr 278,70)** er en hvitvin laget på Chardonnay og Macabeo som gir en kompleks og fyldig stil med preg av honning, sitrus, blomster, anis og integrert fatpreg med vaniljetoner og god struktur.

Francisco Gómez er en produsent fra **Alicante** som har sterkt fokus på økologisk og bærekraftig vinproduksjon og benytter både lokale og internasjonale druer, og deres **12586906 Francisco Gómez Vid-A Øko 3L BIB (kr 499,20)** er en rødvin basert på Monastrell og Syrah som kjennetegnes av fruktig og lett utviklet stil med preg av kirsebær, moreller, mørke bær og krydder med fast struktur og moderate tanniner.

Bodega Calvente

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, unrepeatable wines, unlike any other wine on the market.



D.O. Granada



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

VMP nr.	Artikkelnavn	Årgang	VMP pris	Type
10892201	Calvente Guindalera Mountain Wine - Øko	2020	301,-	Hvit
10892101	Calvente Guindalera Mountain Wine	2023	301,-	Hvit
9680801	Calvente Castillejos Tinto	2019	426,-	Rød

La Melonera

Bodega La Melonera identified Serranía de Ronda as the perfect place to harvest different varieties such as the native grapes Blasco and Corchero Tinta and the white varieties Quiebratinajas, Morisco, Platera and more, which were on the verge of extinction. Ranging between 690m and 930m altitude, the estate expands over 196 hectares though just 9.5 hectares are dedicated to vineyards and 4 to sustainable production. Divided into approximately 29 plots between 0.5 and 2 hectares each, all benefit from great temperature differences between daytime and night-time, a factor which allows the grapes to develop a high natural acidity.

Since 2005, the winery has specialised in studying the grapes to both grow and protect them. The authentic wines made here have a strong personality. The winery also runs guided tours of its production areas, vines and barrels.



D.O. Sierra de Málaga - Ronda



Liten vinmark som er omkranset av trær for å beskytte vinrankene mot sol deler av dagen.



VMP nr.	Artikkelnavn	Årgang	VMP pris	Type
13680601	La Melonera Ingles Blanco - salg	2020	146,-	Hvit
932401	La Melonera La Encina del Inglés	2020	280,-	Rød
13680501	La Melonera Payoya	2018	371,-	Rød
13738001	La Melonera Yo Solo	2017	596,-	Rød

Piedra Fluida

D.O. Isla Canarias

Bodega Piedra Fluida, a project that began its journey with the 2018 harvest. We have been climbing every step, year after year, from the sea level to the **vineyards at more than 1,650 meters high**, currently the highest vineyards in Europe.

The scenario where our wine grows is placed in **26 hectares of our own elevated vineyards**. This field creates our Protected **Designation of Origin wine, in Tenerife, Canary Island**. In this volcanic soil with extreme temperatures, a unique organic, ecological and exquisite wine is produced.



1.600 moh vinmarker. Høyest i Europa.



	Blanco	Frotones	Tinto	Ojitos	Vidal
	Hvit	Hvit	Rød	Rød	Rød
Årgang:	2022	2021	2020	2020	2020
Flasker prod	8.900	4.400	25.000	2.160	1.300
Alkohol:	12,5%	13,0%	13,0%	12,5%	12,5%
Sukker/syre g/l:	1,2/6,1	1,5/6,7	1,6/5,3	1,6/5,1	1,6/5,3
Druer:	Listan Blanco	Listan Blanco	Listan Negro	Listan Negro	Listan Negro
Lagring:	1 mnd foudr. 1.500/5000l	6 mndr 1.500 l fransk foudre	6 mndr 500l. Fransk/amr.	9 mndr 500l fransk	8 mndr 500l fransk
Vare nr./utvalg:	16300201 - BU	16300101 - BU	16300001 - BU	16299901 - BU	16299801 - BU
Pris VMP:	299,-	431,-	289,-	402,-	402,-



Libalis – Moscatel-revolusjonen fra **Rioja**. I en region kjent for kraftige rødviner tok en liten produsent, Castillo de Maetierra, på slutten av 1990-tallet et uvanlig valg: å satse på aromatiske hvitviner. Resultatet ble Libalis, en vinserie som i dag er blant de mest karakteristiske uttrykkene for Moscatel-druen fra Rioja.

Bak Castillo de Maetierra, etablert i 1999 i Calahorra i La Rioja Oriental, stod José Miguel Arambarri. Prosjektet startet som et familieinitiativ med mål om å gjenopplive den aromatiske druen Moscatel de Grano Menudo i Rioja, en tradisjonell sort som nesten hadde forsvunnet fra regionen etter phylloxera-epidemien. Castillo de Maetierra ble senere utgangspunktet for vinfirmaet Vintae, som i dag drives av sønnen til José Miguel, Ricardo. Vintae arbeider med flere vinprosjekter i ulike spanske regioner og eksporterer vin til en rekke land. Vintae sin filosofi er naturlige dyrkingsmetoder og biologisk mangfold.

Initiativet rundt Moscatel bidro også til etableringen av vinområdet Valles de Sadacia, som er kjent for aromatiske hvitviner basert på denne druen. I motsetning til mange klassiske Rioja-produsenter som fokuserer på eikepregede rødviner, satser Maetierra først og fremst på friske og aromatiske hvitviner.

Libalis kommer fra vinmarker i La Rioja Oriental, blant annet Finca Zarcillo og Finca Mejorana, der vinrankene vokser i varme og tørre forhold med middelhavspreg og mineralrike jordtyper. Den viktigste druen i serien er Moscatel de Grano Menudo (Muscat Blanc à Petits Grains), en aromatisk drue som gir tydelig preg av tropisk frukt, sitrus og blomster.

Libalis kjennetegnes av en aromatisk og fruktig stil, ofte med lett restsødme og lite eller ingen bruk av eikefat.



VMP nr.	Artikkelnavn	Årgang	VMP	Type
2760301	Maetierra Libalis Frizz 5,5% Alk.	2025	144,-	Frizz (perlende)
12994701	Maetierra Libalis Blanco	2020	127,-	Hvit
15600701	Maetierra Libalis Semidulce	2022	149,-	Hvit



20154501 Bienbebido Pulpo Albariño 2025 kr 154,80. Hvitvin laget på Albariño fra Rioja. Produsert av den spanske vinprodusenten Bienbebido, som er en del av Vintae. Produsenten fokuserer på å lage tilgjengelige og matvennlige viner. Vinen er utviklet med tanke på å fremheve samsillet mellom vin og mat, med røtter i spansk vintradisjon og moderne vinmaking. Produsert i en fruktfokusert stil med gjæring i ståltank . Vinen har aroma av sitrus, steinfrukt og blomster, med frisk syre og ren frukt karakter. En frisk og lett drikkelig vin som passer godt til aperitiff, skalldyr, fisk og tapas.

Bandarra er laget i Catalonia i det nordøstlige Spania Området rundt Barcelona har en lang tradisjon for produksjon av vermut knyttet til lokal aperitiffkultur hvor det kombineres klassisk vinproduksjon med aromatisering basert på urter og krydder, ofte med utgangspunkt i lokale druesorter fra Penedès. Bandarra er et prosjekt basert i Penedès i Catalonia, drevet av Vintae. Prosjektet viderefører tradisjoner fra en gammel familiegård, og kombinerer dette med en mer uformell og tilgjengelig stil. Produksjonen er basert på lokale druer og klassiske vermutmetoder. Fokus er på balanse mellom vinbase og botaniske ekstrakter. Botaniske ekstrakter er uttrekk av smak og aroma fra planter som urter, røtter, blomster, frø og skall. Disse brukes for å gi produktene den karakteristiske preg av bitterhet, krydder og kompleksitet. Filosofien er håndverksorientert, med bruk av spontanfermentering og relativt skånsom behandling.



13673201 Bandarra Vermut, kr 303,40.(1liter).
Basert på macabeo og xarel-lo fra produsentens egne vinmarker i Penedès. Vinen gjæres spontant og aromatiseres gjennom maserasjon med over 50 botaniske ekstrakter som bl.a. urter, blomster og krydder. Etter aromatisering lagres vermuten i omtrent to måneder på eldre solerafat på 500 liter, noe som gir avrundning uten tydelig eikepreg. Vinen er vegansk. Det som særlig skiller den fra mange industrielle alternativer er bruken av et stort spekter naturlige botaniske ekstrakter kombinert med kort lagring på solerasystem, som bidrar til økt kompleksitet og integrasjon. Stilen er balansert med tydelig bitterhet og sødme, og aromaer av lakris, sitrus og krydder. Den egner seg godt som aperitiff eller i klassiske cocktails, og passer til salt og smaksrik fingermat som spekemat, oliven.



14558201 Bandarra el Fresco kr 302,80.(1liter)
Basert på garnacha blanco fra yngre vinmarker i Penedès som er høstet tidlig for å bevare friskheten. Vinen gjennomgår kort skallkontakt ved lav temperatur før pressing, og gjæres spontant som en rosévin. Etter gjæring ligger den på bunnfall i omtrent to måneder før aromatisering med forskjellige botaniske ekstrakter som f.eks mynte, roseblader og sitrusskall. Klaring gjøres med bentonitt, og filtreringen er moderat. Produktet er vegansk. Det som skiller den fra mange alternative produkter er kombinasjonen av rosévinbase, spontan gjæring og relativt skånsom vinifikasjon før tilsetning av botaniske komponenter, noe som gir et mer vinpreget og aromatisk uttrykk. Stilen er frisk og aromatisk med preg av røde bær, sitrus og urter, og den egner seg godt som aperitiff, gjerne servert avkjølt eller med is. Kan gjerne også serveres til tapas.



Oppskrift på en frisk Bandarra Spritzer:

- Fyll glasset helt med is
- Hell i Bandarra Al Fresco
- Tilsett musserende i lik mengde som Bandarra
- Topp med kullsyrevann eller Sprite
- Rør forsiktig
- Press appelsinskall over + evt. urter



Bandarra er bl.a. godt tilbehør til snacks.



Despite its centuries-old tradition, Ximénez Spínola is not a typical sherry bodega. It is still controlled by the descendants of the family who founded the winery in 1729 -something increasingly unusual in the area- and all its wines are made exclusively with Pedro Ximénez, in an area where Palomino is the dominant grape variety. José Antonio Zarzana represents the ninth generation of the house founded by Felipe Antonio Zarzana Spínola. He is focused on quality and exclusivity - only limited and numbered editions from its annual solera selection are sold so it is arguably the winery with the smallest production in Marco de Jerez, an area covering the towns of Jerez, El Puerto de Santa María and Sanlúcar de Barrameda.

The winery sources grapes from its own 20 hectares of Pedro Ximénez vineyards grown organically (albeit without official seal) and works with natural sugars coming from the fruit's own fructose after sunning the grapes. This raisining process reduces yields up to 30% of the total harvest .

Sherryhuset Ximenez- Spinola er i en egen liga



José Antonio Zarzana lager en unik sherry og brandy få andre kan måle seg med.

<https://www.dn.no/smak/vin/vin/sherryhuset-ximenez-spinola-er-i-en-egen-liga/2-1-518285>

	Exceptional Harvest	Fermen- tation Lenta	Cosecha Delicado	Old Harvest	Anada	Solera 1918 PX Muy Viejo
Type:	Hvitvin	Hvitvin	Søt vin	Halvtørr sherry	Sherry	Sherry
Årgang:	2022	2024	2024/25	Solera 1964	2024	Solera 1918
Antall prod:	20.000	10.000		8.500		10.000
Alkohol:	12,5%	14,0%	13,0 %	17,0%	12,0%	15,0%
Volum:	75 cl	75 cl	50 cl	50 cl	37,5 cl	75 cl
Sukker/ syre g/l:	22/5,0	4,5/5,0	200/5,5	50,00/6,0	400/4,5	400,00/4,5
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
Vare nr.:	8069301	7915801	10837102	6915402	7427702	7819401
VMP:	351,-	466,-	340,-	383,-	341,-	832,-



PX Muy Viejo
Solera 1918

Produktbeskrivelse: www.ximenezspinola.com

As well as wines, Ximénez-Spínola makes vinegar and a range of brandies. Like some of the best inventions in life, it surged during a crisis period. José Antonio explains that in 1948, in the midst of Franco's autocracy and with an isolated crisis-ridden country, his grandfather found himself with three vintages worth of wine stored in his winery. As he could not sell the wine, he decided to take some old Pedro Ximénez chestnut butts for distillation thus producing one of the most well-known brandies in Jerez. Barely 3,000 bottles are produced nowadays - each one of them is sold before it reaches the market, numbered and signed by the hand of a Spínola, as dictated by tradition



	Palo Cortado	Jerez Seco Serie 3	Batton-age	Diez Mil	Tres Mil	Cigar Club No 1	Cigar Club No 2	Cigar Club No 3
Type:	Sherry	Sherry Fino	Brandy	Brandy	Brandy	Brandy	Brandy	Brandy
Årgang:	Basevin 2015		2018	Solera 1948	Solera 1948	Solera 1948	Solera 1948	Solera 1948
Antall prod:		3.200	14.250	10.000	3.000	650	650	650
Alkohol:	17,0%	15,0%	40%	40%	40%	43%	45%	47%
Volum:	75 cl	75 cl	70 cl	70 cl	70 cl	70 cl	70 cl	70 cl
Sukker/syre g/l:	5/6,2	<3/4,93	33 gr. sukker	60 gr. sukker	100 gr. sukker	100 gr. sukker		
Lagring:	Eikefat	7 år amr. og franske	8 mndr. franske fat	750 75 år gamle fat	Kastanje og am. fat	24 år i kastanje og amerikanske fat		
Vare nr.:	14186001	16511701	12439601	7915701	103600 01	12439501		
VMP:	812,-	814,-	910,-	1.335,-	2.101,-	5.425,-	Spesial best.	Spesial best.



Tres Mil



Cigar Club No 1

Produktbeskrivelse: www.ximenezspinola.com

Schittler and Becker

After completing my apprenticeship as a winemaker, studies at the Technical School for Viticulture and Oenology and a few backpack tours through the big wide world, today I have really arrived home. Here in Rheinhessen, only a few kilometers south of our world-famous wine capital Mainz. I want to successfully continue the tradition of our two family wineries Schittler and Becker, bring a breath of fresh air to our double farm and discover new terrain in unknown vineyards.

With us, the tradition should always evolve, so that our wine culture remains alive. Only what is lived remains - and what exists is in flux and changing. You do not have to be a Buddhist to see it that way. Standstill is a case for the museum. But for me, that certainly does not mean to do everything differently from one day to the next and to eradicate the past with the roots. Instead, I want to carefully adapt the traditional to today and tomorrow.

Nierstein, Tyskland



VMP nr.	Artikkelnavn	Årgang	VMP pris	Type
15427901	Julia Schittler Pinot Blanc Brut Sekt	NA	397,-	Mus.
14411701	Julia Schittler Zornheimer Berg Chardonnay Trocken	2022	242,-	Hvit
15427801	Julia Schittler Zornheim Sauvignon Blanc	2021	244,-	Hvit
15360001	Julia Schittler Guldenmorgen Sylvaner	2023	262,-	Hvit
14224601	Julia Schittler Selzener Gottesgarten Riesling Trocken	2024	268,-	Hvit
15360101	Julia Schittler Bergkirche Riesling Kabinett	2021	306,-	Hvit
14411801	Julia Schittler Pettenthal Riesling Trocken	2021	463,-	Hvit
15360701	Julia Schittler Gottesgarten Pinot Noir	2020	395,-	Rød



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.



	Spätlese	Riesling trocken	Riesling Roter Hang trocken	Riesling ORBEL	Riesling Pettenenthal trocken	Heiligenbaum	Spät-burgunder trocken
	Hvitvin	Hvitvin Gutsweine	Hvitvin Ortsweine	Hvitvin Lagenwein	Hvitvin Lagenwein	Hvitvin Lagenwein	Rødvvin Gutswein
Årgang:	2023	2024	2022	2019	2022	2019	2023
Alkohol:	10,0 %	12,5%	12,5%	13,0%	12,5%	13,0%	13,0%
Sukker/syre g/l:	55/8,9	6.2/7.5	6.5/7.6	3,9/7,1	5.5/7.8	5,6/7,2	0.5/5.0
Druer:	Riesling	Riesling	Riesling	Riesling	Riesling	Risling	Pinot Noir
Eik:	Nei	Nei	Nei	Nei	Nei	Nei	Nei
Jordsmonn:		Skifer	Skifer Roter Hang	Rød skifer	Skifer	Skifer	Kalk, leire, loess
Vare nr./utvalg:	11009201 - BU		3484201 - BU	3484701- BU	76953 01 - BU	3484601 – BU	3484401 - BU
Pris VMP:	208,-	Horeca	252,-	285,-	321,-	293,-	221,-

Ziereisen

Baden - Tyskland

Ziereisen is located in the very southern part of Baden in a town called Efringen-Kirchen, directly on the Rhine river at the border of Alsace and Switzerland. The area is called Markgräflerland; another name is the Dreiländereck – the “three country corner”: Basel, Switzerland is the closest city, just 15 kilometers south. Here, Hanspeter and his wife Edel produce outstanding Pinot noir and Chasselas (also called Gutedel or Fendant) as well as a bit of Syrah, Chardonnay, Pinot Gris, and Blanc. We hear the same mantra at this domaine that we hear in all of the top estates that we work with: “Quality is made in the vineyard. We work with utmost care to create the conditions for high-class wines. In the cellar we only do the minimum of work necessary allowing the wines to rest and time to mature. The French swear by their terroir – in this respect I am a Frenchman”, says Hanspeter Ziereisen.

“Our philosophy is that wines should reflect their provenance as purely as possible. This is why we treat our vines and wines with great care by minimizing chemical treatments and filtration. In the vineyards, we try to make use of the traditions that our ancestors passed along to us. We produce muscular wines. Not sumo wrestlers but decathletes; smooth, elegant, strong, and athletic. Strength and balance are our target. We aim to achieve a balance between acidity, tannin, alcohol, and aroma. Recipe winemaking is a horror for us. Individuality is the signature of Ziereisen.” Chemical fertilizers and sprays are strictly avoided in the vineyard, though this estate is not certified organic.

VMP nr.	Artikkelnavn	Årgang	Pol	Type
5387601	Ziereisen Viviser Gutedel	2021	320,-	Hvit
16299101	Ziereisen Steinkrugle Gutedel	2021	420,-	Hvit
16298901	Ziereisen Lugle	2020	407,-	Hvit
16298801	Ziereisen Musbrugger	2020	442,-	Hvit
17666801	Ziereisen Nägelin Chardonnay	2021	1.029,-	Hvit
	Ziereisen Gutedel 10 hoch 4	2022	Spes.	Hvit
5387301	Ziereisen Tschuppen Blauer Spätb.	2021	300,-	Rød
15710701	Ziereisen Talrain Blauer Spätb.	2020	416,-	Rød
16299001	Ziereisen Schulen Pinot Noir	2020	425,-	Rød
5387201	Ziereisen Jaspis Zipsin Pinot Noir	2020	726,-	Rød
17666901	Ziereisen Jaspis Zipsin Pinot Noir	2021	710,-	Rød

Hanspeter Ziereisen er lidenskapelig opptatt av å lage kultviner med særpreg. Fra sin base i Baden har han lenge utfordret rammene for klassisk vinmaking. Skjønt ifølge hovedpersonen selv *lager* han ikke vin, men bare ledsager vinene og gir dem tiden de trenger i kjelleren. Ut fra kjelleren kommer fascinerende, strålende viner.



Domaine de la Graveirette



Frankrike - Rhône

I det sørlige Rhône i Frankrike, nær landsbyene Orange, Avignon og Carpentras i Vaucluse, finner vi et variert vinlandskap preget av både klassiske appellasjoner og mer uformelle områder. Det kjennetegnes av et varmt middelhavsklima, rullesteinsjord og et mangfold av jordsmonn som gir gode forhold for kraftfulle, men nyanserte viner.

Julien Mus står bak Domaine de la Graveirette, en familieorientert produsent med base i Bédarrides. Etter studier i Beaune i Burgund vendte han tilbake til hjemstedet, hvor han først arbeidet i det lokale kooperativet før han i 2005 etablerte sitt eget prosjekt. Ambisjonen var å lage viner med tydelig identitet og kvalitet, og dette preger fortsatt arbeidet hans.

Produksjonen er forankret i en terroirdrevet filosofi, der hver vinmark behandles individuelt med fokus på uttrykk og balanse. Eiendommen drives biodynamisk, sertifisert siden 2015, med mål om å fremheve naturlige prosesser både i vinmark og kjeller. Det legges vekt på skånsom vinifisering og minimal intervensjon, slik at druematerialet får stå i sentrum.

Vinene produseres innen appellasjonene Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône og Vin de Pays de Vaucluse/Principauté d'Orange. Druematerialet er typisk for regionen, med hovedvekt på lokale sorter som grenache, syrah og mourvèdre.

Vinmarkene ligger i et variert landskap med både steinholdig og leirpreget jordsmonn, noe som gir struktur og dybde til vinene. Stilen er klassisk sør-rhôneesk, med modne frukttoner, krydderpreg og god fylde, balansert av friskhet og struktur. Røde viner fremstår ofte med mørk bærfrukt, urter og en avrundet tanninstruktur, mens de hvite vinene har en lett krydret profil.



	Ju de Vie	Pur JuS Vin de France	Côtes du Rhône
	Rød	Rød	Rød
Årgang:	2023	2018	2018
Alkohol:	14,00%	14,00%	14,50%
Øko/Bio:	Ja	Øko	Øko
Drue:	40% Garnacha, 30% Merselan, 20% Merlot, 10% Mourvedre	100% Syrah	100% Grenache
Sulfitter. (mg/l)	45	26 Naturvin	43
Varenr./ utvalg:	5577101 – BU	13900201- BU	7820401- BU
Pris VMP:	219,-	255,-	212,-





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.

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 reserve wine completes and signs-off our workmanship. www.champagne-liebart-regnier.com



	Brut Rosè	Blancs de Blanche	Extra Brut «Instinct L»	Confidencia	Sur Lie Grand Marais
	Rosè	Hvit	Hvit	Hvit	Hvit
Årgang:	NA	NA	NA	NA	NA
Alkohol:	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,	85% Chardonnay, 15% Pinot Noir	100% Pinot Meunier
Lagring:	Flaskelagret 3 år	Ståltank Flaskelagr. 24 mndr	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	3,00/4,5	7,00/4,9	2,6/4,2
VMP vare nummer:	1125401 - BU	13386201 - BU	11251 01 - BU	11255 01 - BU	13386301 – BU
Pris VMP:	444,-	464,-	461,-	537,-	522,-





Orsogna ligger i den fjellrike Abruzzo-regionen ligger midtveis oppe på østsiden av den italienske «støvelen». Her ble kooperativet Cantina Orsogna grunnlagt i 1972, i en tid da mange små vinbønder i området ønsket å samle kreftene for å beskytte lokale tradisjoner og sikre økonomisk stabilitet. Fra en beskjeden start har kooperativet vokst jevnt, og består i dag av rundt 600 partnervinbønder som til sammen dekker nærmere 1 000 hektar vinmarker. Denne kollektive strukturen er fortsatt kjernen i vingårdens filosofi, og fremmer en sterk følelse av fellesskap, kunnskapsdeling og langsiktig forvaltning av jorden.

Beliggende i de naturskjønne Majella-åsene i Abruzzo, bare 15 kilometer fra Adriaterhavet, nyter vinmarkene godt av betydelige temperaturforskjeller mellom dag og natt. Disse forholdene bidrar til sunne vinplanter og balansert modning av druene.

Gjennom årene har Orsogna blitt en pioner innen bærekraftig og økologisk vindyrking i regionen, med omtrent 80 % av vinmarkene sertifisert økologiske og en økende andel dyrket etter biodynamiske prinsipper. Det legges stor vekt på å bevare biologisk mangfold og jordens vitalitet. Livet i og rundt vinmarkene får også blomstre: ville urter får vokse mellom radene og fungerer som «grønn gjødsel», forbedrer jordstrukturen og tiltrekker nyttige insekter som naturlig bekjemper skadedyr. Denne tilnærmingen fremmer et balansert økosystem.

Bærekraft hos Orsogna strekker seg også utover vinmarkene. Gjennom sin kombinasjon av tradisjon, innovasjon og dyp respekt for naturen representerer Cantina Orsogna en modell for bærekraftig vinproduksjon i Abruzzo.

Lunaria-serien det mest rendyrkede uttrykket for biodynamisk filosofi, med viner produsert fra sertifiserte biodynamiske vinmarker, minimal intervensjon både i vinmark og kjeller, og et sterkt fokus på å uttrykke terroir og naturlig balanse.

Vola Vole er for å være mer umiddelbart tilgjengelig og fruktdrevet, samtidig som den opprettholder økologisk sertifisering og bærekraftige prinsipper. Vola Vole friskere, lettere og mer tilgjengelige i stil, med fokus på ren frukt.



	Spumante Ancestral		Lunaria Ramoro	Lunaria Pecorino	Vola Volè
Type:	Rosè	Hvit	Rosè	Hvit	Rød
Drue/navn:	Pinot Grigio	Malvesia	Pinot Grigio	Pecorino	Montepul.
Øko/BIO:	Øko/Bio	Øko/Bio	Øko/Bio	Øko/Bio	Øko
Årgang:	2025	2022	2022	2020	2024
Alkohol:	12,5%	12,5%	13,5 %	13,0%	13,5%
Sukker/syre / Sulf. g/l:	0,2/5,7 S: 8 mg/L	0,5/5,9	7,6/6,3	5,3/5,9	5,6/6
Pris VMP:	214,-	214,-	222,-	188,-	198,-
Varenr. VMP	11000801	11000701	13900301	12546301	8294901



Franco Francesco er en mindre, familiepreget produsent fra Piemonte i Italia, nærmere bestemt San Damiano d'Asti i Monferrato-området mellom Langhe og Roero, hvor det produseres tradisjonelle, lett tilgjengelige viner med fokus på ren frukt og god drikkbarehet.

10987301 Franco Francesco Chardonnay 2022 kr 199,80 er en hvitvin med frisk og lett stil preget av eple, sitrus og subtile blomsteraromaer, balansert syre og en ren avslutning, som gjør den godt egnet til fisk, skalldyr, kylling og salater samt som aperitiff. Samlet sett representerer vinene en ukomplisert og matvennlig stil som passer godt til uformelle anledninger.

3866006 Franco Francesco Dolcetto 2025 kr 546,80 (300 cl bag-in-box) er en fruktig og lettdrikkelig rødvin laget på Dolcetto, en klassisk piemontesisk drue kjent for sin saftige frukt, moderate tanniner og lave syre, som gir myke og umiddelbart tilgjengelige viner. Smak av kirsebær, moreller og røde bær og en rund avslutning som passer godt til pasta med tomatbaserte sauser, pizza, lyst kjøtt som kylling og svin samt enkle hverdagsretter. Dette er en typisk allsidig bordvin i Italia.



Tyrrell`s, Australia

Tyrrell`s was among the founding members of Australia`s First Families of Wine, an organisation that helps to build awareness of premium Australian wines and their heritage. With a fifth generation now involved in the business, Tyrrell`s will continue to remain family run, with each generation focused on passing the business to the next in better condition than they received it, all the while being guided by Edward Tyrrell`s motto: "Nothing is great unless it is good."

VMP nr	Artikkel navn	Årgang	Pol	Type
4457801	Tyrrell's Old Winery Verdelho	2023	230,-	Hvit
17108201	Tyrrell's Old Winery Hunter Valley Semillon	2023	302,-	Hvit
13457501	Tyrrell's Wines Vat 1 Semillon	2018	713,-	Hvit
4457901	Tyrrell's Old Winery Pinot Noir	2021	233,-	Rød
10056001	Tyrrell's Beyond Broke road Cabernet Sauvignon	2016	236,-	Rød
13457601	Tyrrell's Wines Rufus Stone Heathcote Shiraz	2019	306,-	Rød
13457401	Tyrrell's Wines Vat 8 Shiraz Cabernet	2018	671,-	Rød



Zorzettig, Italia



The Zorzettig company is 'perched' on one of the highest hills in the Spessa area, the heart of Friuli`s Colli Orientali, which have always been dedicated to the culture of the vine. Located near Cividale del Friuli, our vineyards benefit from an ideal terroir and microclimate for viticulture, protected by the Alps from the cold currents of the North and caressed by the breezes from the Adriatic Sea.

VMP nr	Artikkel navn	Årgang	Pol	Type
15360501	Zorzettig Pinot Grigio	2022	242,-	Hvitvin
15360401	Zorzettig Traminer	2021	242,-	Hvitvin
17215701	Zorzettig Sauvignon	2021	242,-	Hvitvin
15360601	Zorzettig Myò Friulano	2020	268,-	Hvitvin
14814801	Zorzettig Schioppettino	2022	253,-	Rødvin
17215601	Zorzettig Refresco Dal Peduncolo Rosso	2020	246,-	Rødvin

Musserende

VMP nr.	Artikkelnavn	VMP pris	Land	Type
3825901	Bepin de Eto Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut	234,-	Italia	Prosecco
13473301	Francisco Gómez Queen of Kings Brut Nature Sauv. Blanc Bio/Øko	462,-	Spania	Cava
17610601	Clover Hill Pyrenees	374,-	Australia	Mus.
16540801	Clover Hill Exeptionnelle Tasmania	410,-	Australia	Mus.



Burja Estate was born in 2009 when some old vineyards were given to Primož Lavrenčič as a family inheritance. The idea of the new estate was to connect a traditional Vipava winegrowing culture with modern understanding of wine.

Vipava is having one of the oldest documented traditions of extended skin maceration – local priest Matija Vertovec wrote Vinoreja za Slovence (Winemaking for Slovenians) in 1844, talks about “the old Vipava method” of using a week’s skin contact for white grapes.

The farm is over 9 hectares of densely planted vineyards now, with almost all the vineyards exposed to the east. Only the local grape varieties are grown: Rebula, Malvazija, Laški Rizling, Zelen, Refošk, Pokalca, Frankinja. In addition, they grow 1.20 ha of Pinot Noir.

The wine cellar is deep underground and the wine barrels are full, so in that way the temperature and oxidation are controlled. All wines are spontaneously fermented with no additives or unnecessary interventions made during the process – only with a small addition of sulfites added before the bottling (20 – 30 mg/l). All of the work in the vineyards is done biodynamically.

The main goal of the winery is to enhance the terroir, especially the soil. All of the soil in the vineyards is developed on flysch, however, it differs slightly according to lithologic varieties of the bedrock below the soil. Luckily, this adds diversity to the wines.



VMP nr.	Artikkelnavn	Årgang	VMP pris	Type
10203001	Burja Estate Bela White Øko/Bio	2022	331,-	Orangevin
10987201	Burja Noir Øko	2022	399,-	Rød

Østerrike

Wimmut Wimmer-Czerny



The family winery **WIMMER-CZERNY** is situated in the little wine village Fels am Wagram, several old documents about our family making wine and food in this house going back until early 17th century. Fels is situated in the eastern part of Austria on the south facing northern waterside of Danube river valley, in the little wine village Fels am Wagram, part of wine region Wagram, in Lower Austria, 70 km west of capital city Vienna.

3 Generations of Wimmer and 3 of Czerny comes together in our house name Wimmer-Czerny, which tells about 6 Generations on this farm. Today family Czerny is continuing this tradition on this house, making wine from 15 ha and also making organic food from 12 ha fields in the way of biodynamic agriculture (Demeter).

VMP nr	Artikkelnavn	Årg.	Pol	Type
15600501	Wimmer-C. Pet Nat Rose Øko	2021	305,-	Mus. Rose
10312401	Wimmer-C. Grüner Veltiner Fumberg Øko	2019/21	235,-	Hvitvin
13344601	Wimmer-C. Pur Hefeabstich Øko	2020/21	(251,-) 179,-	Hvitvin
13448601	Wimmer-C. Grüner Veltliner Pur Orange Øko	2019	(487,-) 393,-	Hvitvin
12546701	Wimmer-C. Veltiner Pur Orange Øko	2015	(536,-) 431,-	Hvitvin



Tyrkia

Sevilen



Sevilen Vineyards & Winery has over 80 years of experience, beginning in 1942 when Isa Güner founded the winery in Izmir. His vision transformed a small piece of land into a vineyard and family home. Today, the third generation has expanded the estate to 160 hectares and developed a respected restaurant, preserving the family's heritage. The winery produces premium wines from two sites: the warm Mediterranean climate around Izmir and the cooler Anatolian Plateau, ensuring careful, high-quality production. The third generation, including Enis Güner, combines tradition with modern techniques. Grapes are hand-harvested and processed with care using gravity to maintain quality, supported by partnerships with French barrel producers and academic research. Sevilen focuses on terroir, with soils ranging from chalk and clay to limestone, enabling a diverse selection of high-quality red and white wines, including indigenous Turkish varieties.



VMP nr	Artikkelnavn	Årg.	Pol	Type
12993701	Sevilen 900 Fume Blanc	2020	350,-	Hvitvin
	Sevilen 900 Fume Blanc 2022	2022	350,-	Hvitvin
	Sevilen Plato Narince	2020	Spes.	Hvitvin
19183301	Sevilen Cabernet Sauvignon	2019	349,-	Rødvin
	Sevilen Cabernet Magnesia	2018	Spes.	Rødvin
	Sevilen Centrum Syrah	2017	Spes.	Rødvin
	Sevilen Nativus Kalecik Karasi	2020	Spes.	Rødvin

Noen Horeca produkter

Type	VH nr.	EPD	Navn	Årgang	VH listep.	Land	Distrikt	Vol.
Rødvin	4039256	6920508	Aroa Garnacha No Added Sulfites Øko	2025	155.56	ESP	Navarra	0.75
Rødvin	4039150		Aseginolaza Y Leunda Cuvee Las Santas	2020	324.25	ESP	Navarra	0.75
Hvitvin	4040530		Aseginolaza Y Leunda Txuria 2020 Magnum	2020	538.46	ESP	Navarra	1.50
Rødvin	4039452		B. Palacio Barbarot 2015 Magnum	2016	615.41	ESP	Rioja	1.50
Rødvin	4039470		B. Palacio Puppi De Barbarot 2019 Magnum	2019	478.07	ESP	Rioja	1.50
Sterkvin	4051323		Bandarra Blanco Vermut 1L		242.79	ESP	Catalonia	1.00
Sterkvin	4051324		Bandarra Rosa Vermut 1L		242.79	ESP	Catalonia	1.00
Musserende vin	4039276		Bat Gara Txakoli Sutsu Ancestrale		347.77	ESP	Arabako Txakolina	0.75
Hvitvin	4042273	6628648	Bienbebido Pulpo Albarino	2024	140.99	ESP	Valles de Sadacia	0.75
Hvitvin	4052360		Burja Estate Stranice Øko	2020	420.14	SVN		0.75
Hvitvin	4052361		Burja Estate Stranice Øko Magnum	2018	847.26	SVN		1.50
Rødvin	4041906	7032253	Franco Francesco Barbera D Asti Trej Am	2021	172.50	ITA		0.75
Rosévin	4039418		Granmonte Sekuna Rosé	2019	213.93	THA	Asoke Valley	0.75
Hvitvin	4039416		Granmonte Verdelho	2019	231.53	THA	Asoke Valley	0.75
Hvitvin	4039417		Granmonte Vioigner	2019	231.42	THA	Asoke Valley	0.75
Alkoholritt	4051326	6786719	Le Naturel Zero Zero Blanco		106.79	ESP		0.75
Alkoholritt	4051325	6832885	Le Naturel Zero Zero Tinto		106.79	ESP		0.75
Alkoholritt	4066140	7019383	Le Naturel Zero Zero Sparkling		129.00	ESP		0.75
Musserende vin	4039410		Lisa Bunn Frauengarten Riesling Brut		265.73	DEU	Nierstein	0.75
Hvitvin	4061011	6954663	Luzon Organic Blanco Øko	2025	129.17	ESP		0.75
Sider	4039152		Malus Mama Ice Cider 35Cl		499.56	ESP	Baskerland	0.35
Hvitvin	4061010	6935217	Matsu La Moza	2025	167.78	ESP	Toro	0.75
Rødvin	4051695		Mengoba Tinto 2018	2018	209.61	ESP	El Bierzo	0.75
Rødvin	4039456		Mustguillo Finca Terrerazo Øko Magnum	2018	629.16	ESP	El Terrazo	1.50
Hvitvin	4068015	7051212	Otto Bestue Chardonnay	2025	155.90	ESP	Somontano	0.75
Brennevin	4040292		Pazo Senorans Alma De Senorans		3779.86	ESP	Rias Baixas	0.75
Rødvin	4039405	5424999	Proyecto Garnacha Fosca De Priorat	2018	204.75	ESP	Priorat	0.75
Rosévin	4062157	6954564	Septimo Sentido Rosé	2025	136.30	ESP		0.75
Rødvin	4062156	6954556	Septimo Sentido Tempranillo	2025	136.29	ESP		0.75
Rødvin	4004951		Sevilen Cabernet Magnesia	2019	613.51	TUR		0.75
Rødvin	4005961		Sevilen Centrum Syrah	2018	240.82	TUR		0.75
Rødvin	4023686		Sevilen Nativus Kalecik Karasi	2018	168.39	TUR		0.75
Hvitvin	4026418		Sevilen Plato Narince	2020	211.35	TUR		0.75
Hvitvin	4052364		Tyrrells Vat 1 Semillon 2017	2017	523.70	AUS	Hunter Valley	0.75
Brennevin	4039148		Ximenez-Spinola Brandy Cigar Club No 2		4942.99	ESP	Jerez	0.70
Brennevin	4039160		Ximenez-Spinola Cigars Club No3		5482.39	ESP	Jerez-Xérès-Sherry	0.70
Alkoholritt	4054797		Ximenez-Spinola Vinagre En Rama 50Cl		350.33	ESP	Jerez	0.50



Bienbebido Pulpo Albarino, Luzon Organic Blanco og to Septimo Sentido viner. Alle med skrukork.



Franco Francesco Barbera

Raddeck Riesling

Hvit og rose vermut

Matsu La Moza
Kun horeca i 2026

Otto Bestué is a family-owned producer in Somontano, with a winegrowing history dating back to 1640. The region's location close to the Pyrenees provides favorable conditions for Chardonnay, with cooler nights helping to preserve acidity and freshness compared with warmer regions, where Chardonnay tends to develop richer, riper fruit. Bestué Chardonnay is harvested early, at night, to retain freshness. It is fermented in stainless steel and aged for one month on the lees. The result is a fresh, fruit-driven and vibrant Chardonnay, with lively acidity and aromas of lime, pineapple, mango and other tropical fruit – with no oak influence.

Epd 7051212 Otto Bestue Chardonnay 2025 kr 154.90



Le Naturel ZERO ZERO COLLECTION

Alcohol-free wines from organically farmed vineyards in Navarra

From Wine to Zero
The grapes come from organically farmed vineyards grown on cool calcareous-clay soils, close to the northern limit for winegrowing. The fruit is harvested by hand and each product is first vinified as a finished wine.
To obtain a dealcoholized wine, the wine is first made in the usual way. In the case of Le Naturel, it is a very artisan process, with a philosophy of minimal intervention. Once the wine is finished, it undergoes a delicate cold dealcoholizing process that respects the aromas, flavors and texture of the wine.
This means that non-alcoholic wine can be made with less residual sugar than when fermentation is stopped early.

The final alcohol content is 0.0% vol.

Zero Zero Tinto
Grapes: Garnacha Tinta and other varieties | **Alcohol:** 0.0% vol. | **Sugar:** 2.3 g/L
Selected grapes are harvested manually during the second half of September.
The wine receives a short five-day maceration with minimal intervention, followed by malolactic fermentation in a 12,000-litre tank. Static maceration without punch-downs or pump-overs, manual separation from the skins and very gentle pressing. Once the wine is complete, it is dealcoholized at low temperature.
Light cherry red in color, it shows fresh red-fruit aromas with touches of compote, cherry and spice.

Zero Zero Blanco
Grapes: Garnacha Blanca and Viura | **Alcohol:** 0.0% vol. | **Sugar:** 1.3 g/L
Organic, low-yield vineyards cultivated without synthetic chemical products. Fresh clay-limestone soils that favor balanced ripening and good natural acidity.
Very gentle pressing and fermentation at low temperature (16° C) to preserve the aromas and freshness of the grapes. Once the wine is made, it undergoes a delicate cold dealcoholizing process that preserves its aromas and flavors.
Pale yellow color of medium intensity with light golden reflections, clean and bright. The nose is subtle and complex, dominated by stone and pome fruit aromas accompanied by white flowers and delicate honeyed hints. On the palate it shows a pleasant entry, lightly sweet yet well balanced by vibrant acidity and refreshing citrus notes, with good length and a smooth, satisfying finish.

Zero Zero Sparkling
Grapes: Garnacha Blanca and Viura | **Alcohol:** 0.0% vol. | **Sugar:** 1.5 g/L
The grapes are harvested manually during the second half of September. They are gently pressed and the must ferments at low temperature (16° C) to preserve the aromas and freshness of the fruit.
After cold dealcoholizing, carbon dioxide is incorporated during bottling to create the wine's fine bubbles. Bright and clean, pale straw yellow in color with greenish highlights. Persistent, medium-sized bubbles form elegant streams in the glass. The nose is vibrant and fresh, with fruity aromas enhanced by the bubbles, showing subtle syrupy notes alongside hints of citrus, delicate floral nuances and light pastry touches. On the palate it has a lively entry, with refreshing effervescence, balanced acidity and a very fresh character, with a smooth and pleasant texture that lingers on the finish.



VH nr	EPD	Navn	Listepris VH
4066140	7019383	Le Naturel Zero Zero Sparklin	129.00
4051326	6786719	Le Naturel Zero Zero Blanco	106.79
4051325	6832885	Le Naturel Zero Zero Tinto	106.79



Vinområdene i Spania



Denominaciones de Origen