

PRODUKTKATALOG  
— FEBRUAR —  
**2022**



### Facts om Interbrands

**Wines & Spirits Denmark** ..... 3

### Scotch Whisky – Blended

Whyte & Mackay ..... 4-5

### Scotch Whisky – Single Malt

JURA ..... 6-11

Fettercairn ..... 12-13

The Dalmore ..... 14-18

Tamnavulin ..... 19-20

### Scotch Whisky – Blended Malt

Shackleton Scotch ..... 21

### Irish Whiskey

The Busker ..... 22-24

### Amerikansk Whisky

Heaven Hill Bourbon ..... 25

Evan Williams Bourbon ..... 26-27

Elijah Craig Bourbon ..... 28

Rittenhouse Rye Whisky ..... 29

Larceny Bourbon ..... 29

Pikesville Straight Rye Whiskey ..... 30

Bernheim Original Wheat Whiskey ... 30

Mellow Corn Whiskey ..... 31

Fighting Cock Bourbon ..... 31

Georgia Moon ..... 32

Templeton Rye Whiskey ..... 33-34

### Canadian Whisky

Seagram's VO ..... 35

### Finsk Whisky

Kyrö Malt Rye Whisky ..... 36

### Cognac

Hine ..... 37-40

Monnet ..... 41-42

### Grappa / Brandy

Grappa Julia ..... 43

Stock 84 Riserva ..... 44

Vecchia Romagna ..... 45-46

### Vodka

Russian Standard ..... 47-49

Kauffman ..... 49

Żubrowka Bison ..... 50

Tom of Finland ..... 51

### Gin

Greenall's ..... 52-54

Bloom ..... 55-56

Opihr Oriental Spiced ..... 57

Thomas Dakin Small Batch ..... 57

Berkeley Square Superior ..... 58

Portobello Road ..... 59-60

Gin Mare ..... 61-62

Gin Raw ..... 63

Xibal Gin ..... 64

Kyrö Gin ..... 65-66

### Gin – Likør

Greenall's ..... 67-68

Bloom ..... 69

### Rom

Angostura ..... 70-73

Barceló ..... 74-77

Botran ..... 78-80

Stroh ..... 81-82

### Bitter

Angostura ..... 83-85

Select Aperitivo ..... 86

Zucca Rabarbaro ..... 87

Amaro Montenegro Italiano ..... 88

Kyrö Bitter ..... 89-90

### Likør

Romana Sambuca ..... 91

Isolabella ..... 92-93

Disaronno ..... 93-94

Tia Maria Coffee Liqueur ..... 94

### Tequila

Corralejo ..... 95-98

Los Arango ..... 99-100

### Mixers

Seventeen ..... 101-103

### Vin

Black Tower ..... 104-107

Black Tower B Fruitful ..... 108

### Mousserende vin – Italien

Gancia, Italien ..... 109-111

### Champagne

Charles Heidsieck ..... 112-115

### Vin – alkoholfri

Ebony Vale ..... 116-117

### Sherry

Walnut Brown Oloroso ..... 118

Dry Sack Medium Dry ..... 119

Harvey's Bristol Cream ..... 119

## Priser

- Alle priser er anført pr. flaske excl. moms, samt incl. moms.
- Der tages forbehold for pris- og afgiftsændringer, udsolgte varer samt trykfejl.
- Dette produktkatalog er gældende pr. februar 2022 og den annullerer tidligere udgaver.

## Ekspeditionsgebyr

Minimum ekspedition fra lager er 36/1 flasker – for ordrer derunder beregnes et ekspeditionsgebyr på kr. 50,00 excl. moms.

## Levering i Danmark

- Ordre skal være modtaget senest kl. 12.00 dagen før ønsket modtagelse.

- Ordre på indtil kr. 1.499,00 excl. moms leveres franco mod et gebyr svarende til de faktiske fragt-omkostninger
- Ordre fra kr. 1.500,00 – 3.999,00 excl. moms leveres franco mod et gebyr på kr. 175,00 excl. moms.
- Ordre over kr. 4.000,00 excl. moms leveres franco.
- Leverancer til ikke brofaste øer tillægges ekstra fragt efter regning.
- Varer leveres kun i hele fysiske kasser – ikke i anbrud.

## Betaling

- Betalingsbetingelser pr. 30 dage netto fra fakturadato.
- Ved betaling efter forfald beregnes rente pt. med 1,25% pr. måned.

- Betaling foregår ved direkte bankoverførsel til vor bankkonto.
- Opgiv venligst altid fakturanummer ved betaling.

## Returvarer

- Varer tages kun retur efter forudgående aftale med salgsledelsen og ikke i anbrudte kasser.
- Returnering af kurante varer er for kundens egen regning og varer, der er leveret for mere end 6 måneder siden, tages ikke retur.
- Ved returnering af varer forbeholder vi os ret til en dekort på 10%.

**Vi ser frem til at modtage Deres ordre.  
Med venlig hilsen  
Interbrands Denmark ApS**

## Kontaktpersoner

| Kundeservice                     | Telefon               | E-mail                                                    |
|----------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------|
| Louise Ryander Arnarson          | 43 20 73 04 – direkte | louise.ryander@interbrandsnordic.com / order@ibnordic.com |
| <b>Salg Danmark</b>              |                       |                                                           |
| Jacob Hertz                      | 43 20 73 07 – direkte | jacob.hertz@interbrandsnordic.com                         |
| Mads Bang Pedersen               | 31 10 15 84           | mads.bang.pedersen@interbrandsnordic.com                  |
| Esben W. Hansen (Øst)            | 42 11 86 62           | esben.hansen@interbrandsnordic.com                        |
| Peter Bastrup                    | 22 74 60 33           | peter.bastrup@interbrandsnordic.com                       |
| <b>Salg Travel Retail</b>        |                       |                                                           |
| Lars Münter                      | 43 20 73 09 – direkte | lars.muenter@interbrandsnordic.com                        |
| <b>Salg On-Trade</b>             |                       |                                                           |
| Peter Johansen                   | 61 22 56 20           | peter.johansen@interbrandsnordic.com                      |
| <b>Regnskab</b>                  |                       |                                                           |
| Stine Plæhn                      | 43 20 73 02 – direkte | stine.plaehn@interbrandsnordic.com                        |
| <b>Marketing</b>                 |                       |                                                           |
| Ulrik Holst Jensen               | 31 20 25 44           | ulrik.holst.jensen@interbrandsnordic.com                  |
| <b>Indkøb</b>                    |                       |                                                           |
| Dan Lundsgaard                   | 43 20 73 03 – direkte | dan.lundsgaard@interbrandsnordic.com                      |
| <b>Trade Marketing Assistant</b> |                       |                                                           |
| Majbrit Marott Nilsson           | 43 20 73 06 – direkte | majbrit.marott@interbrandsnordic.com                      |

## Facts

**Adresse:** Tornerosevej 127 A, 2730 Herlev // **Telefon:** 4320 7300 // **Telefax:** 4320 7301 // **Website:** interbrandsnordic.com  
**CVR-nr.:** 29 16 78 93 // **Bankforbindelse:** Nykredit, Herlev Hovedgade 119, 2730 Herlev // **Bankkonto:** 5472 – 16 05 119

  
**WHYTE  
&  
MACKAY**

**SURPRISINGLY SMOOTH**

**Whyte & Mackay**

**[www.whyteandmackay.co.uk](http://www.whyteandmackay.co.uk)**

Whyte & Mackay blev grundlagt i Glasgow i 1844 og er i dag fortsat Skotternes førstevalg, når der skal vælges whisky til eget forbrug. Skotterne sætter pris på den gyldne, bløde og smagfulde whisky, der opnås igennem Whyte & MacKay's "Double Marriage Blending" proces. En blending teknik som alle engang gjorde brug af, men som Whyte & MacKay, som de eneste, har fastholdt på trods af de væsentlige højere omkostninger, der er forbundet med denne teknik. "Double

Marriage", som udført af Whyte & MacKay, går i al sin enkelhed ud på at blende over 35 af de bedste malt-whiskies fra hele Skotland og lagre den "vatted malt" på sherry fade i adskillige måneder. Herefter blendes den vatted malt med op til 6 forskellige grain whiskies og bliver herefter lagt på andre sherry fade, hvor den modner, indtil man har opnået det perfekte resultat. Denne unikke fremstillingsmåde garanterer en blød, rund og karakteristisk smag og måske endnu vigtigere, så sikrer

"Double Marriage", at hver eneste dråbe Whyte & MacKay whisky smager ligeså godt som den første. Selv om ingredienserne er enkle og kun består af maltet byg, gær og det reneste kildevand, så er det alligevel Whyte & MacKay's Masterblender Richard Paterson og hans team af dygtige medarbejdere, der passer og plejer whiskyen igennem "Double Marriage" processen, der sikrer at Whyte and Mackay kan leve op til navnet "Special".





## Whyte & Mackay Special

### 13, 19 og 22 år.... og endnu ældre

Hvor de fleste destillerier kun lagrer én gang, så lagrer Whyte & MacKay to. Hvor de fleste destillerier aftapper på flaske efter f.eks. 12 år, så insisterer Whyte & MacKay's masterblender på at lade sin whisky lagre et ekstra år på sherry fade for at opnå lige præcis "det lille ekstra", der gør Whyte & MacKay til en uovertruffen blød og rund whisky. Hele porteføljen af Whyte & MacKay's blended whiskies har derfor sat en ny standard for den skotske whisky industri med blends der er 13, 19 og 22 år. Sikke en forskel et enkelt år kan gøre!

Whyte & Mackay fortsætter retningen væk fra den billige ende af whiskyhylden

med helt at fjerne den hidtidige blå farve fra etiketter, flasker og kommunikation, og er i stedet gået over til et metallisk rødt og sort udseende, mens den øverste klasse af deres blended whisky (som ganske ofte høster medaljer) får metallisk sølv og guld. Flaskens form ændres også, og går tilbage til den historiske form for Whyte & Mackay, da flasken første gang blev introduceret i 1844 – egentlig én af de ældste blended whiskies fra Skotland. Samtidig vil man også kunne finde to logoer; én fra Mac-Gregor/Whyte klanen og den nationale røde skotske løve "The Lion Rampant". Designet skal hentyde til værker af den skotske arkitekt, kunstner og designer Charles Rennie Mackintosh.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. krt. | CI  | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|-----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8534000030401 | 501019065047  | 05010196965040 | 12       | 100 | 40 |                    |              |                         |                         |
| 8534000020361 | 5010196065061 | 05010196965071 | 6        | 70  | 40 |                    |              |                         |                         |
| 8534000020361 | 5010196065061 | 05010196965071 | 50       | 70  | 40 |                    |              |                         |                         |
| 8534000048201 | 5010196065092 | 05010196965095 | 48       | 20  | 40 |                    |              |                         |                         |
| 8534000050051 | 5010196165112 | 05010196965118 | 96       | 5   | 40 |                    |              |                         |                         |

## Whyte & Mackay 30 Years Old

Whyte & MacKay 30 Years Old vandt guldmedalje i The International Wine & Spirit Competition i 2001 samt 2010 og tog samtidig den overordnede hovedpræmie for bedste whisky. Whyte & MacKay

30 Years Old og Don Ramos Cigarer blev udnævnt til den ultimativt bedste kombination under World Whisky and Cigar Challenge i 2006.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.        | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|---------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8538000020361 | 5013967003279 | 5013967003286 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

**JURA**<sup>TM</sup>  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

**A LONG WAY  
FROM ORDINARY**

Isle of Jura  
[www.jurawhisky.com](http://www.jurawhisky.com)

5000 kronhjorte og 175 mennesker bor på denne stormomsuste ø, lige nordøst for Islay på den skotske vestkyst. Her ligger øens eneste destilleri og her produceres de verdenskendte whiskies, der bærer øens navn. På Jura er du, ligesom whiskyen, meget tæt på naturen. Friske hummere og smukke sandstrande. Her er én butik, én pub, én vej og ét lille sam-

fund, der har lært at leve med at banken kun lægger vejen forbi øen én gang om ugen – og så i bus! Jura er et paradys og et eventyr, hvilket forfatteren George Orwell nød godt af, da han boede på øen og skrev romanen "1984". Whiskyen fra Jura er ikke tilnærmelsesvis så røget som på nabo-øen Islay, men stadig med de særlige smagsnuancer, der kendetegner en rigtig

ø malt fra Skotlands vestkyst. Vandet fås fra kilden 'the Bhaille Mhargaidh', som løber over sten og kun indeholder lidt tørv. De 2 destillérkar er blandt industriens højeste og bidrager til en let og ren sprit.

### Lev livet mindre ordinært – bliv Diurach !

Diurach er det gæliske ord for befolkningen på Jura. Stolt af deres land og selvfølgelig deres whisky, vil de gerne lægge øre til enhver besøgende, villig til at tage sig tid til at lytte. Det er et lille og tæt sammentømret fællesskab af færre end 200, forenet af øen, de elsker.

Med en dram af øens gode Elixir i hånden, skåler de gerne til sundheden og et langt liv for deres venner fra nær og fjern. Livet bliver ikke meget bedre. Så hvorfor ikke blive en 'Honorary Diurach' ?

Det kan du blive på [www.jurawhisky.com](http://www.jurawhisky.com)



## Jura The Journey

Der er produceret whisky siden 1810 på denne eventyrlige ø, men 'Isle of Jura Distillery' har først for alvor destilleret efter sin fornyelse og genåbning i 1963. Dette er øen, hvor George Orwell skrev sin berømte roman '1984'. Det er også øen som George Orwell betegnede som "the-most-un-get-at-able-place" og det er på denne afsides beliggende ø, at man har brugt al sin kulturelle kapital, al sin kærlighed, al sin energi og al sin kunnen, på at fremstille en whisky, der skiller sig ud fra omgivelserne.

Det er selve rejsen – ikke bestemmelsesstedet – der er energien i skabelsen af Jura "The Journey". Vejen fra grundstenen hen over genfødslen af destilleriet i 1963 og frem til i dag, har præget det lille ø-samfund og været med til at skabe whiskyens karakter. Det er denne lange rejse, der

har ført til den attraktive stil, der opnås ved udelukkende at modne indholdet i ex-Bourbon fade af hvid amerikanske eg.

Indholdet transformerer os mentalt igen – nem duft- og smagsnuancer af righoldig frugt og forfinet røg.

Denne ravgyldne dram er i besiddelse af liflige aromaer, såsom vanilje, krydderier og citrus.

Der er en umiskendelig smag af kanel, plus modne pærer, karamel bolsjer og pekan-nødder, dertil tilstedeværelsen af en ganske let og forfinet eftersmag af røg, der nok mere stammer fra træet, end fra selve malten. Dette er en af de nyeste grene på stammen fra Jura Distillery – Rigtig god rejse!



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8930000020361 | 5 013967 012462 | 0 5013967 012479 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

## Jura 10 Years Old

Lagring på den gode side af 10 år i særligt udvalgte egetræsfade, blot nogle få meter fra havet, har givet denne dram sin fine 'ø-smag'. En whisky som kun Jura destilleri kan lave den. Født på denne enestående, afsides beliggende ø, brændt i de usædvanligt høje destilleringskar, og hældt på disse unikke flasker, der kan modstå selv den hårdeste rejse ud i verden, er med til at gøre denne whisky til noget særligt.

Mange vil nok kalde denne ti-års for husets whisky – og med rette – 'hvert hjem bør have en'!

I ti år er den modnet i eks-Bourbon fade fra U.S.A. for så afslutningsvis at tilbringe en rum tid i de fineste oloroso sherry fade af spansk eg, blot for yderligere at intensivere smagen. Således opstår en rig og rund balance mellem hårfine røgede noter og den søde indflydelse fra sherry træet.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8931000020361 | 5 013967 012486 | 0 5013967 012493 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

## Jura 12 Years Old

Hvorvidt det er faktum, myte eller legende så er én ting sikkert..... Øboerne kan så afgjort styre aldringsprocessen, omend det højst sandsynligt kun er, når det drejer sig om deres whisky.

Det er til gengæld et faktum, at ingen fade udvikler sig ens. Undervejs i modningen, i de traditionelle eks-Bourbon fade af den hvide amerikanske eg, følger manageren nøje, hvilke fade der er bedst egnede til, at

modne noget længere end den ti år gamle 'lillebror'.

Efter minimum tolv år – og når man mener indholdet er klart – får Jura 12 års en eftermodning i håndplukkede fade af rød spansk eg, der tidligere har modnet Oloroso Sherry. Det efterlader en fin balance mellem hårfine røgede noter, en fornemmelse af havets indflydelse og de sødlige indtryk fra sherry fadet.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8932000020361 | 5 013967 012509 | 0 5013967 012516 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

## Jura Seven Wood

Kreativitet, opfindsomhed og god gammel-dags mavefornemmelse, forbindes med dem, der bebor øen Jura. Denne evne til at genopfinde, genoplive og genskabe, er blandt andet, hvad der får destilleriet og samfundet på øen til at blomstre. Dette – blandet med en god portion overtro og den sjældne evne til at se ud i fremtiden, har tidligere præget nogle af destillaterne fra denne unikke øs destilleri.

Det forholder sig dog således, at der selv i sådan et lille isoleret samfund, findes individer, der skiller sig ud fra de øvrige – det er præsten, lægen, skolelæreren og destilleri manageren. Her er turen kommet til at fremhæve den sidstnævnte. Det er Graham Logan, der efter 20 år på destilleriet, har overtaget posten fra legendariske Willy Cochrane.

Graham har med sine særlige evner skabt en whisky, som er modnet på syv forskellige typer egetræ: ex-Bourbon amerikansk hvid

eg, de franske sorter; Limousine, Vosges, Tronçais, Allier, der mest bruges til lagring af Cognac og Armagnac samt Jupilles og Les Bertranges egefade, ligeledes fra Frankrig, der bruges til lagring af rød- og hvidvine.

Under påvirkning af alle disse udsøgte franske og amerikanske egefade finder man en sjælden balance og dybde, der medbringer en antydning af røg til scenariet.

Denne mahogni-gyldne væske har en næsten 'Irish Whiskey lignende' duft af ferskener, der følger med ud i smagsindtrykket, som også indeholder mere skarpe toner af lakrids og kandiserede appelsiner. Dette lille kalejdoskop følges af en raffineret eftersmag med et tyndt spind af røg.

Kreativitet, opfindsomhed og god gammel-dags mavefornemmelse, mikset med en god portion 'knowhow' i allerhøjeste potens !



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8933000020361 | 5 013967 012523 | 0 5013967 012530 | 6        | 70 | 42 |                    |              |                         |                         |



## Jura 18 Years Old

Det siges, at intet menneske kan have indflydelse på tiden og dens strømninger. På Jura derimod, strækkes tiden af de skiftende årstider, bliver påvirket af et foranderligt mikroklima og beriges konstant af naturen. I dette miljø lagrer man tålmodigt alkoholen i udsøgte fade af amerikansk hvid eg, som tidligere har indeholdt den søde Bourbon Whiskey.

Senere raffineres indholdet yderligere ved en ekstra lagring i fine, gamle rødvinsfade. Dette kan kun skabe en whisky af ypperligste kvalitet. Lægges man 18 års lagring oven i denne formel så har man skabt en helt unik teenager.

Resultatet er en dram med en fantastisk fylde afsluttet af rødvinsfadets prikkende lethed og forfinede noter af røg.

Med en farve, der mest minder om rosenrød, sætter den straks sit aftryk. Duften af sød malt, kanel og ingefær spredes, så snart proppen lettes fra flasken og smagen domineres entydigt af friske skovbær, dog med et lille strejf af Jura kendetegnet – grannåle. Det hele munder ud i en blanding af mørk chokolade og kaffe, som hænger rigtig lang tid i ganen.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8934000020361 | 5 013967 012547 | 0 5013967 012554 | 6        | 70 | 44 |                    |              |                         |                         |

## Jura Two-One-Two Ltd. Edition

Isle of Jura Distillery har planlagt en ny serie specielle årlige versioner af deres whisky. De næste fem år bydes der på et begrænset antal udgaver til ære for øens 212 beboere.

2019 versionen er således den første af slagsen. Det er en 13 års whisky, og det er meningen, at hver af de efterfølgende i serien skal have yderligere et års modning 'på bagen'.

Disse 'small batch' (6.000 flasker på verdensplan) serier henvender sig til den kyndige whiskyentusiast, til nørderne, til feinschmeckerne, til samlerne, men også til nysgerrige almindelige forbrugere af Jura whisky, der efterlyser noget ud over det sædvanlige.

Denne – for øvrigt prisgunstige – malt er modnet 13 år på eks Bourbon fade af den

almindeligt anvendte hvide amerikanske eg (Quercus Alba), hvorefter den har fået en kortere eftermodning på små fade af den mere sjældent anvendte Chinkapin eg – nogen gange fremført som Chinquapin- eller gul eg (Quercus Muehlenbergii). Whiskyen er tappet ved 47,5 % og er ikke kølefiltret.

Denne utroligt spændende malt fremstår i glasset med et let honninggyldent skær, mens aromaerne fylder næsen med forførende dufte af Citronkage, kanel og fed, cremet maltbolsje. Den tyktflydende væske i munden – det der ofte omtales som 'mouthfeel' – starter med smagen af kogte pærer og frugtsorbet, før den går over til en fornemmelse af ristede pistaciønødder.

Den lange eftersmag præges af lettere røgede overtoner.



| Varenr.       | Eannr. | Dunnr. | Pr. crt. | CI | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------|--------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8941000020361 | –      | –      | 6        | 70 | 47,5 |                    |              |                         |                         |

## JURA<sup>TM</sup> SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

### Jura One For The Road 22 Years Old

Willie Cochrane udtaler: "Hver Limited Edition er speciel, men denne her er særlig tæt på mit hjerte, da det er den sidste whisky vi aftapper fra fade, der er produceret under mine mange gode år på Jura. Folk fra nær og fjern er igennem årene kommet til øen for at dele deres påskønnelse af whisky med mig og holdet bag destilleriet og nu, hvor jeg har muligheden, kan jeg ikke komme i tanke om en bedre måde at takke for påskønnelsen, end ved at frigive "min" sidste Limited Edition – One for The Road!

Der er kun aftappet i alt 5.000 flasker til hele verden af denne 22 års Jura – efter-

modnet i Pinot Noir fade, ufiltreret og uden farvejustering.

**Farve:** Dyb Mahogni med honning gyldne skær

**Duft:** Frisk bagt brød, fugtig nøddekage, overmodnet ananas og vanilje. En antydning af mørk chokolade, kaffe og makron

**Smag:** Ingefær og karamelliseret fersken. Glaserede nektariner, pærer i rødvinsslage, rørsukker og bløde tranebær

**Eftersmag:** En finale af sød lakrids, kaffe, figner, sirup og kirsebærkage.



| Varenr.       | Eannr. | Dunnr. | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------|--------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8901000020361 | –      | –      | 6        | 70 | 47 |                    |              |                         |                         |

### Jura One and All 20 Years Old

Øsamfundet fejrer teamet af medarbejdere på Jura Distillery med en såkaldt "One And All" 20 års Single Malt Whisky.

"One and All" blev skabt til fejring af Juras samfund og holdet af destilleriarbejdere, der fremstiller den prisvindende whisky. Valget af navnet er passende One And All. "One and All" er en "small batch" og er ikke kun lagret på bourbonfade men inkluderer også 20 år gammel whisky mod-

net i Sherryfade såvel som Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon og Pinot Noir-barriques.

**Farve:** Gylden

**Næse:** Tropiske frugter, karamel, ingefærkrydderi og honning

**Smag:** Mørke kirsebær, ahornsirup, lakrids og hvid chokolade



| Varenr.       | Eannr. | Dunnr. | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------|--------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8903000020361 | –      | –      | 6        | 70 | 51 |                    |              |                         |                         |





### Jura Tide 21 Years Old

I den vidtstrakte natur på Jura er det meget nemt at glemme tiden, men hvis man stopper op et øjeblik og lytter ud i stilheden, kan man sagtens finde den igen. Det er lyden fra tidevandets evindelige skiften, der lige som whiskyens slumren i fadene, påmindrer én om tidens kraftfulde påvirkninger.

Således er det også med denne guddommelige 21 års single malt. Man bliver tryllebundet og glemmer tiden. Derfor har man kaldt denne whisky 'TIDE' – altså tidevand!

I 21 år har den slumret i fade af den hvide amerikanske eg, der tidligere har modnet Bourbon whiskey. For yderligere at tilføje finesse og raffinement har man ladet

whiskyen eftermodne i håndplukkede, jomfruelige fade af hvid eg. Den afsvedne skorpe af sådanne helt nye træstave tilføjer et lille, men bestemt indtryk af røg, der således ikke stammer fra maltningen.

Farven er som sart gylden honning og næsen mødes af sød citronkage blandet med antydninger af pære og bittersød grapefrugt. I duften blander sig undertoner af moden banan og ingefær.

Den søde og røgede smag byder på små skjulte skatte af makroner, allehånde og ingefærkage. Disse indtryk forsvinder langsomt, idet brudstykker af hvid chokolade og marcipan kommer med i spillet. En finale af citrus går over i noget kokos lignende og en lettere røgethed.



| Varenr.       | Eannr. | Dunnr. | Pr. crt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------|--------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8942000020361 | –      | –      | 6        | 70 | 46,7 |                    |              |                         |                         |



I 1823 ombyggede Alexander Ramsay – den daværende ejer af det nært liggende gods 'Fasque' – en kornmølle ved 'Nethermill' til destilleriet 'Old Fettercairn'.

Efter 'The Glenlivet' anses Fettercairn for at være det andet destilleri, der fulgte 'The 1823 Spirits Act' og købte licens, til lovligt at destillere spiritus. Selvom der tidligere blev fremstillet whisky dér i kanten af Cairngorm Mountains, blev det legale destilleri nu udvidet og i 1824 flyttet til udkanten af landsbyen Fettercairn, fra hvilken det tog sit navn.

Det er et smukt destilleri med sine hvidkalkede mure opbygget ved foden af bjergene til 'Cairngorms' enorme bjergkæde. Det er midt i det frodige farmland, kaldet 'The Howe of the Mearns'.

Grundlæggeren af dette nye destilleri – Sir Alexander Ramsay – forsynede det med et logo i form af fabeldyret Enhjørningen, som stammede fra hans våbenskjold, og som den dag i dag stadig pryder produkterne.

Fettercairn har en helt speciel måde at kontrollere spiritusdampene undervejs i destilleringen, idet der udvendig på destil-

**Fettercairn**  
[www.fettercairnwhisky.com](http://www.fettercairnwhisky.com)

leringkarrets hals sidder en ring, hvorfra der løber koldt vand ned over destillationskarret. Dette resulterer i, at de tungere, fuselholdige spritdampe løber tilbage i karret og kun den finere og lettere spiritus samles op. Dette går under den generelle betegnelse "Reflux" men på Fettercairn er systemet yderligere blevet raffineret.

Ud over logoet med Enhjørningen er den nye serie af Fettercairns flasker støbt sådan, at de symboliserer dette unikke reflux system. Desuden er gavekartonen inspireret af disse anløbne, irrede kobberhalse med masser af patina.



## Fettercairn 12 Years Old Scotch Single Malt

Den nye Fettercairn 12 Y.O. har en solgylden fremtoning og dufter af frisk vanilje, modne pærer og lette krydderier. I smagen kan man opleve friske nektariner, tropiske frugter og en antydning af ristede kaffebønner og ingefær. Der er en

mindeværdig eftersmag af søde appelsiner og brændt karamel.

Fettercairn 12 års er starten på en helt ny serie fra den kant. Den afrundes med noget så sjældent som en 50'årig.



| Varenr.         | Eannr.        | Dunnr.        | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|-----------------|---------------|---------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8096 0000 20361 | 5013967013957 | 5013967013957 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |





### Fettercairn 28 Years Old Scotch Single Malt

I 1823 ombyggede Alexander Ramsay - den daværende ejer af det nært liggende gods 'Fasque' – en kornmølle ved 'Nethermill' til destilleriet 'Old Fettercairn'. Destilleriet ligger således kun få hundrede meter fra landsbyen med navnet Fettercairn.

**Farve:** Dybt skinnende gylden

**Næse:** Ananas og melon giver plads til sirup og banan, med et strejf af varm ingefær og lakrids

**Smag:** Citruskrøl og sort peber, forstærket af valnødder, vanilje og krydderier. Kaffe, abrikos og et strejf af sød balsamico fuldender denne givende oplevelse.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.          | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|-----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8097000011361 | 5 013967 013971 | 5 013967 013971 | 1        | 70 | 42 |                    |              |                         |                         |



The Dalmore  
[www.thedalmore.com](http://www.thedalmore.com)

Navnet Dalmore er gammelgællisk og betyder "Det store engområde". Destilleriet blev grundlagt i 1839 af Alexander Matheson og er beliggende på kysten ved Cromarty Firth, hvor man skuer ud over det rige og frugtbare "store engområde" på Black Isle. Det rene og klare vand, som anvendes til Dalmore Maltwhisky bliver taget fra den nærliggende Alness-flod. The Dalmore er en whisky, der tilfredsstiller alle dine sanser. Den har en lang storsindet eftersmag, der i den grad gør

Dalmore til en af de klassiske highland malts. Hver eneste Dalmore maltwhisky har sin egen unikke personlighed. Chokolade og krydderier er blot 2 af de specielle og uventede dufte der optræder i Dalmore. I en Dalmore whisky vil man kunne genkende op til 26 udpræget forskellige, og ofte overraskende dufte. Dalmore undergår spændende forvandlinger i lagringsperiode 12 – 21 år eller endnu ældre. Efterhånden som whiskyen modnes kan man både dufte og smage

appelsin, lyng, krydderier og antydning af røg. The Dalmore Highland malts lagrer på "first-fill" amerikansk eg, hvilket giver vaniljesødmen og gamle sherry fade (Matusalem, Apostoles og Amaroso) fra Bodegas Gonzalez Byass, Spanien, der giver en duft af citrusfrugter, marmelade og krydderier.

### The Dalmore 12 Years Old

Lagret fifty/fifty på henholdsvis gamle bourbon fade af amerikansk eg og på gamle Oloroso sherry fade. Farven er mørk gylden og duften intens og karakterfast. God struktur med silkebløde toner af byg med en snert af Oloroso sherry, der "lurer" i baggrunden. Dalmore 12 Years Old er elegant med tydelig duft af appelsin, orangemarmelade og krydderier. Smagen er mere elegant end muskuløs. De gamle Oloroso fade har gjort sit til at få Dalmore 12 Years Old til at fremstå lækker varm og kraftig, men

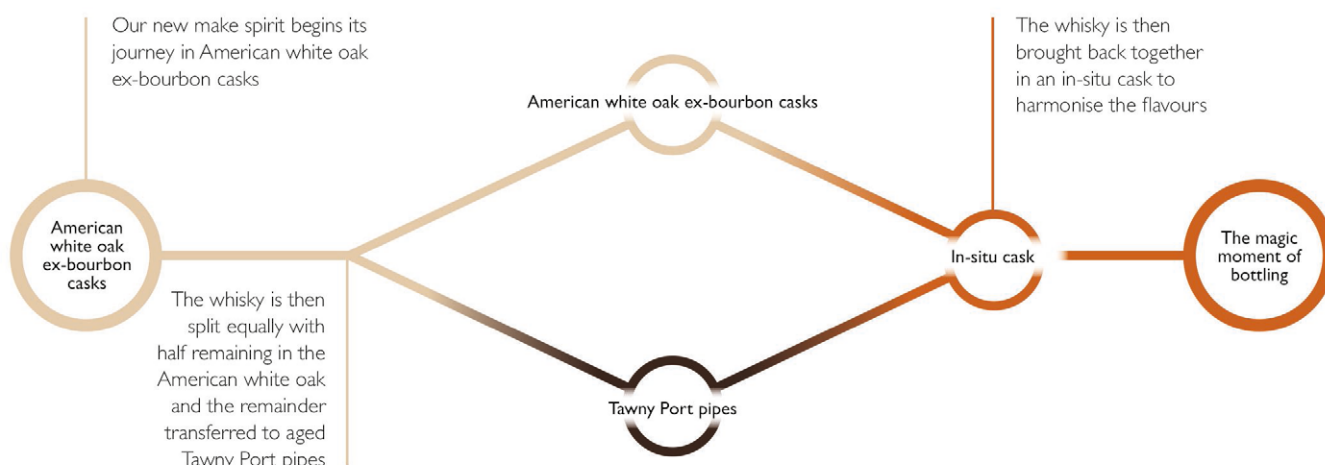
stadig meget harmonisk. En anelse citrus samler smagen og pirrer den midterste del af tungen. En til overflod flot lang eftersmag, der belønner nyderen. En velanset Highland Malt!



| Varenr. | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 10672   | 5010196111010 | 05010196911016 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



## Maturation journey



## The Dalmore Portwood Reserve

Med et helt og holdent personligt præg, udstiller denne noble dram et hav af eksotiske smagsindtryk – det er en sand åbenbaring!” Sådan beskriver Richard Paterson sin seneste kreation...

Denne Dalmore begynder sit liv i de fineste, 'first fill' amerikanske egetræs fade, der tidligere har modnet Bourbon Whiskey fra Kentucky. Volumen af denne ædle væske bliver på et givet tidspunkt delt i to, idet den ene halvdel forbliver i den hvide amerikanske eg og den anden overflyttes til ældede portvins 'pipes'.

Disse fade stammer fra den berømte portugisiske vingård W.&J. Grahams, som er det sidste firma med eget bødkeri. Dermed

mestrer de kunsten med at ælde portvinen til perfektion. Vinens kontakt med træet arbejder hånd-i-hånd med tiden, og skaber en af Portugals store portvine.

Det er i disse fade - imprægnerede af ældet Ruby Port - at halvdelen af vores 'Port Wood Reserve' slumrer i en given modnings periode. Herefter sammenføres det forfinede resultat med sin tidligere halvdel for at harmonisere smagsnuancerne fra det oprindelige amerikanske træ. For at supplere nuancerne fra vinen med den klassiske Dalmore smag, har man fastlagt styrken ved 46,5% og således opnået et resultat af majestætiske dimensioner.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 10755   | 5 013967 013445 | 0 5013967 013452 | 6        | 70 | 46,5 |                    |              |                         |                         |

## The Dalmore 15 Years Old

The Dalmore 15 Years er lagret 100% på sherry fade af navnet Matusalem, Apostoles og Amaroso og er derfor kendetegnet ved en fin struktur med smag af sød vanilje, aromatiske nelliker, kanel, ingefær, spanske appelsiner, citrus og lime.



| Varenr. | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 10630   | 5013967005006 | 05013967005013 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

## The Dalmore Cigar Malt Reserve

For nogle år siden var det åbenbart forvirrende for Dalmore nydere, at der var et mærke, der kaldtes 'Cigar Malt'. Udtrykket manglede identitet og spørgsmålene var mange: Er den lavet af cigarer? Er det meningen at den skulle smage som en cigar?

Denne forvirring førte i sidste ende til at aftapningen blev trukket ud af produktionen. Cigar Malt havde dog også et loyalt følge og selv om Master

Distiller Richard Paterson forsikrede alle om, at Dalmore Gran Reserva var den samme sag, blot i ny emballage, forblev mangt et smagsløg ikke overbevist. Paterson måtte ved sine mange smagninger, rundt om i verden, ofte lægge øre til spørgsmålet: 'Hvor bliver den Cigar Malt af?'

Dalmore måtte bøje sig for efterspørgslen og har nu genoplivet Cigar Malt Reserve

og endda øget indholdet med 10% mere sherryfads-lagring på 30 år gamle Matusalem Oloroso fade.

Den nye Dalmore Cigar Malt Reserve er lagret 70% på Oloroso Matusalem Sherry fade og 30% på amerikansk hvid eg. Til sidst har sammensætningen fået en ekstra lagring på franske premier crû Cabernet Sauvignon vinfade fra Bordeaux – blot en lille ekstra finesse.

Et stort sherry hit! Sprængfyldt med smag og komponeret til at nydes med en cigar. En let røgethed med noter af ingefær, allehånde og appelsinmarmelade, gør "Cigar Malt" til en vellystet nydelse efter middagen.

Prisen kan ikke indeholde en 'Cohiba', men giver dig den perfekte undskyldning for at tænde én



| Varenr. | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 10745   | 5013967008427 | 05013967008434 | 6        | 70 | 44 |                    |              |                         |                         |

### The Dalmore 18 Years Old

Dalmore destilleriet siges at være grundlagt i 1839. Det ejedes i næsten hundrede år af den noble, lokale familie – klanen Mackenzies – hvis slot ligger ved den til destilleriet nærliggende by Strathpeffer. Det er fra denne families våbenskjold, at Dalmore har fået sit 'royale' gevir. Stamfaderen til Mackenzie klanen frelst nemlig Kong Alexander III fra at blive stanget af en vild hjort, og den taknemmelige konge forlenede ham derfor med titel og gods, og tillod ham at bære dette ædle symbol i sit skjold. Det nyeste slogan for 'The Dalmore' er da også taget fra Mackenziernes våbenskjold 'Luceo non uro' der siger 'Shine not Burn'.

Det var oprindeligt en anden Alexander – nemlig Alex Matheson – som grundlagde destilleriet. Han levede i det nordlige højland, og fandt at den rige tørv, det utroligt klare vand, og den fede byg fra området, dannede et særdeles godt grundlag for malt whiskyproduktion. Det var først i 1867 at Mackenzie familien overtog destilleriet, og det var i 1960 at ejerskabet gik over til Whyte & Mackay, der stadig væk er dets ejer.



| Varenr. | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 10719   | 5013967005891 | 05013967005884 | 6        | 70 | 43 |                    |              |                         |                         |

### The Dalmore King Alexander III Single Highland Malt Whisky

Denne single malt har lagret på 6 forskellige fade; Small batch ex-bourbon casks, Matusalem Oloroso sherry casks, Madeira barrels, Marsala barrels, Marsala Casks, Port pipes og franske Cabernet Sauvignon fade. Dette giver en exceptionel duft af knuste mandler, citrus frugter, portvin, den sicilianske hedvin "marsala", vilde bær og smagsfulde blomster. I smagen fremstår tydeligst varme toner af vanille, flødekarameller og modne røde bær.



| Varenr. | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 10707   | 5013967005044 | 05013967005051 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

## The Dalmore Quintessence

The Dalmore har atter en gang demonstreret sit format med udgivelsen af 'The Dalmore Quintessence' – den første og eneste single malt i verden, der har gennemgået en eftermodning på fem forskellige rødvins fade. Denne begrænsede udgave er sandelig noget helt specielt.

Richard Paterson – regnet som den største og mest idérige whiskyskaber af sin generation – har været ved roret hos

The Dalmore i næsten fem årtier. Hvert et milligram af denne mands kendskab til, hvad der kan lade sig gøre med en Dalmore malt, parret med sin uovertrufne ekspertise udi sjældne og eksklusive fade, har gjort det muligt at udvikle denne whisky: 'The Dalmore Quintessence'!



| Varenr. | Eannr. | Dunnr. | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|--------|--------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 10754   | –      | –      | 1        | 70 | 45 |                    |              |                         |                         |

## The Dalmore 25 Years old

Denne sjældne whisky er oprindeligt lagret på amerikansk hvid eg og derefter fordelt ligeligt mellem særligt udvalgte 25-årige Palomino Fino Sherry Butts og first fill bourbon fade fra 1980. De 2 ekstraordinære whiskies bliver derefter "gift" og flyttet over i bourbon fade før de overføres, for sidste gang, til tawny port fade fra Portugal. Sluttelig ender den 25-årige rejse som en fremragende "triple wood finish".



| Varenr. | Eannr.        | Dunnr. | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|---------------|--------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 10752   | 5013967009653 | –      | 1        | 70 | 42 |                    |              |                         |                         |



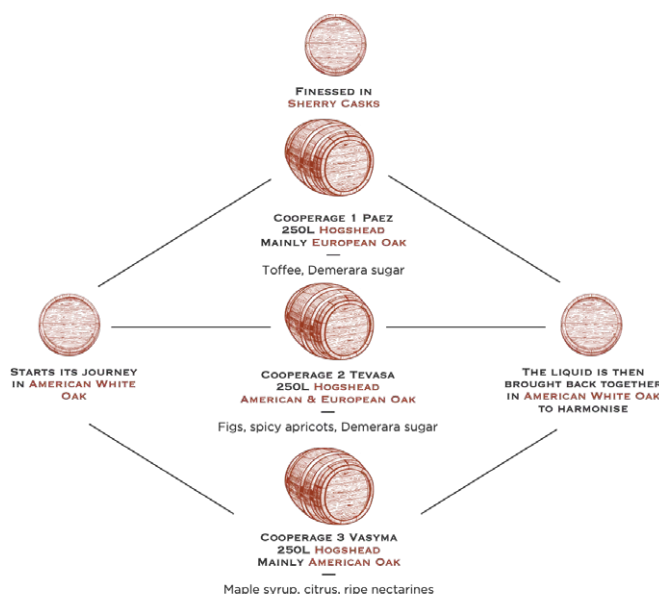


Tamnavulin Speyside  
[www.tamnavulinwhisky.com](http://www.tamnavulinwhisky.com)

Tamnavulin Speyside har navn efter Tamnavoulin, som er gællisk og betyder "møllen på bakken". Destilleriet ligger på brinken til "Allt a Choire", som kan oversættes til "Strømmen fra Corrie", som er en biflod til den større flod Livet.

Destilleriet blev bygget i Tamnavoulin af Invergordon Distillers i 1966 under det store whisky boom og solgt til Whyte & Mackay i 1993.

Whyte & Mackay bekræfter at de sidder på en betydelig mængde whisky, der går tilbage til Tamnavoulin's grundlæggelse i 1966. Whisky, der på et senere tidspunkt kan bidrage til nogle spændende udgivelser.



## Tamnavulin Sherry Cask Edition

er modnet i amerikanske egetræsfade og har fået en finish i 3 forskellige Sherry fade.

**Farve:** Ravgul

**Næse:** En buket præget af friskbagte vaniljesnegle, der giver plads til det næste niveau af nuancer; banan, karameliseret appelsin og frisk ingefær.

**Smag:** Varm og indbydende. I ganen opdaget en lavine af eksotiske smage, glaserede nektariner og i glimt antydninger af karamelbudding, Demerara-sukker og Sevilla-appelsiner.

**Finish:** Komplex og rig. Frugtkage over modne abrikoser.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 10771   | 5 013967 015401 | 0 5013967 015418 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



### Tamnavulin Double Cask

er modnet i amerikanske egetræsfade og har fået en finish i Sherry fade.

Tamnavulin Double Cask er den første single malt aftappet af Tamnavulin siden 1990'erne.

Den bløde og lette aroma, kombineret med den lagrede og milde egemag og

den særligt lange eftersmag, giver denne maltwhisky sin ret til at blive benævnt "Queen of Speyside!"

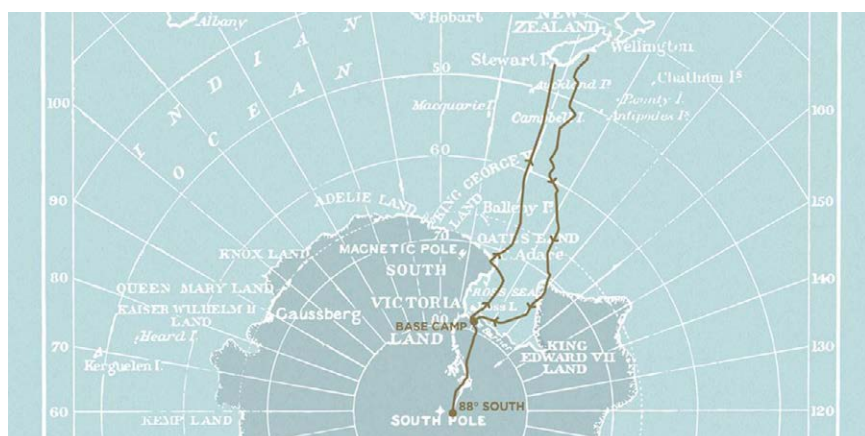
Farven er gylden og duften vellagret, let sødlig og med en anelse blomsteragtig karakter. Smagen er mellemfyldig med en forfriskende og opkvikkende, letrøget tone.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 10760   | 5 013967 011557 | 0 5013967 011564 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



Shackleton Scotch Blended Malt  
[www.TheShackletonWhisky.com](http://www.TheShackletonWhisky.com)



#### "Mænd søges til hasarderet rejse"

*"Lav løn, bitter kulde, måneder med totalt mørke, konstant fare, sikker tilbagevenden tvivlsom! Ære og anerkendelse kun i tilfælde af succes."*

Sådan lød den avisannonce som i usminke vendinger hvervede folk til Shackletons ekspedition i begyndelsen af 1900 tallet. En dram af Mackinlays Pure Old Highland Malt kunne dog sørge for en smule velvære og opmuntring.

### Shackleton Scotch Blended Malt

Velvære og opmuntring er hvad masterblender Richard Paterson har genskabt i den nyeste udgave af 'Shackleton Blended Malt'. Den er skabt ved at blende 20 af de fineste malts fra det skotske højland.

Gylde – næsten blændende - reflekser af rav blandet med de mørke toner af solnedgangen.

Vanilje, overmodne æbler, gammeldags engelsk appelsinmarmelade er bare en lille del af det kalejdoskop, der udfordrer næsen. Mørk sirup, brun sukker og søde sultana druer beriger ganen, og efter længere tid i munden, dukker søde ananas- og mango frugter op, hvorefter et pust af røg slutter oplevelsen af.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8549000020361 | 5 013967 012035 | 0 5013967 012042 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |





The Busker  
www.thebusker.com

### The new traditional whiskey experience



#### Lad os lægge ud med det vigtigste:

The Busker er en traditionel irsk whiskey så ualmindeligt blød og indsmigrende, at den i blindsmagninger rater markant højere end sine mere kendte konkurrenter.

The Busker's 4 whiskey'er destilleres i Royal Oak Distillery, en 1800-tals ejendom, der er beliggende i de østlige egne af den evigt grønne ø, Irland.

Det er irsk whiskey, som vi forventer at smage den. Skabt af Master Blender John Ramsay, der har 40 års erfaring med sit håndværk og er stolt medlem af selveste Edinburgh Whisky Academy.

I produktionen indgår naturligvis de bedste råvarer, ikke mindst den vigtigste af alle – nemlig tid – som giver de gode, irske whiskey'er det bløde særpræg, som millioner af mennesker verden over sværger til.

**Kort sagt:** The Busker er smagen af tradition ... men målrettet nye generationer af whiskey-nydere. Se blot på flaskernes markante design, hvis visuelle identitet signalerer moderne urban livsstil i sync med en ny tidsæra.

The Busker henvender sig i lige høj grad til mænd og kvinder, med blikket rettet ud mod en verden i stadig forandring. De længes efter det ukendte, men elsker smagen af det velkendte og trygge.

### The Busker Triple Cask

The Busker "Triple Cask Triple Smooth" er et ekstraordinært blend, hvis silkebløde fornemmelse i munden skyldes lagring i tre forskellige fade, der tidligere har rummet Bourbon, Sherry og Marsala. The Busker's Blend indfanger selve sjælen af irsk whiskey og er godt på vej til at blive favoritdrikken for en ny generation af whiskeynydere.

#### SMAGSNØTER:

**Næse:** Intens med tropisk frugt og vanilje.

**Mund:** Velafbalanceret sødme og malt med noter af mørk chokolade, toffee og kanel.

**Finish:** Elegant, velafbalanceret, medium sød.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12727   | 8 001110 596034 | 08 001110 960019 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



### The Busker Single Grain

Hemmeligheden bag The Busker Single Grain er en omhyggelig udvælgelse og blend af høj kvalitetsspiritus, som nu får tid til at modne i tidligere bourbonfade og herefter i mere sjældne, håndplukkede marsalafade fra en af de ældste kældre på Sicilien, Cantine Florio 1833.

**SMAGSNOTER:**

**Næse:** Medium fyldig med karamel og lidt vanilje og eg.

**Mund:** Blød og sød med karamel, vanilje, krydderi og eg.

**Finish:** Lang både sødmefuld og tør eftersmag.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | CI | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12728   | 8 001110 596072 | 08 001110 960026 | 6        | 70 | 44,3 |                    |              |                         |                         |

### The Busker Single Malt

The Busker Single Malt er en kultiveret rejse ind i et overraskende generøst smagsunivers. En helt unik whiskey destilleret på store kobberkedler og herefter modnet i to slags fade, der har indeholdt henholdsvis bourbon og sherry. Rigdommen af komplekse dufte og smage er forunderlig og dybt tilfredsstillende.

**SMAGSNOTER:**

**Næse:** Æble, banan, hyldeblomst, fyrretræ, maltkiks.

**Mund:** Intens og fyldig med tydelige noter af chokolade.

**Finish:** Medium lang, sød og cremet.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | CI | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12730   | 8 001110 596096 | 08 001110 960033 | 6        | 70 | 44,3 |                    |              |                         |                         |



### The Busker Single Pot Still

The Busker Single Pot Still er en enestående og særdeles markant irsk whiskey. Den klassiske blødhed suppleres her af en næsten pebret og ganske langvarig eksplosion af smage, der føles ny og overraskende hver gang. Destilleret på byg i kobberkedler og herefter lagret i egefade, der tidligere har været brugt til bourbon og sherry.

#### SMAGSNØTER:

**Næse:** Fyldig, kompleks, parfumeret med friske blomster, nelliker, honning, eg og flødekaramel.

**Mund:** Dyb, varm, intens, krydret med pebrede noter og strejf af vanilje og flødekaramel.

**Finish:** Meget lang, varm, fyldigt krydret.



| Varenr. | Eannr.           | Dunnr.            | Pr. crt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|------------------|-------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12729   | 8 001110 59611 9 | 08 001110 96004 0 | 6        | 70 | 44,3 |                    |              |                         |                         |



Heaven Hill Bourbon  
[www.heaven-hill.com](http://www.heaven-hill.com)

Heaven Hill's Distilleries beliggende i Nelson County, hjertet af Bourbon-land, har produceret Kentucky Straight Bourbon Whiskey i en menneskealder. I spidsen for foretagendet står Parker Beam og hans søn Craig, der gennem årene har skabt nogle af verdens mest kritikerroste Bourbons."

Heaven Hill Distillery blev grundlagt i 1788 af de fem Shapira-brødre og er i dag verdens største uafhængige familieejede spiritusproducent. Med sine mere end 675.000 tønder er destilleriet indehaver af verdens næststørste lagerbeholdning af Kentucky-whisky – svarende til over 16% af verdens bourbon-beholdning.

Heaven Hill producerer mange slags spiritus, men det er især deres bourbons, som har gjort destilleriet verdenskendt. Mærkerne omfatter Evan Williams, Elijah Craig og Old Fitzgerald – tre meget forskellige bourbons, som hver især har deres trofaste fanskare. Fælles for dem er, at de er sofistikerede bourbons!



## Heaven Hill Bourbon

Som en af verdens ældste bourbons er \*Heaven Hill Old Style Kentucky Straight Bourbon Whiskey vidt berømt som The Best of Great Kentucky Bourbons. Den fremstilles efter en syv generationer gammel opskrift, hvori kun indgår ingredienser som lokal majs, maltet byg, rug, rent kalksten-

svand og familiens unikke gærstamme. Gennem Kentuckys hede somre og isende vintre lagres denne særlige bourbon i åbne halmmagasiner og opnår herefter sin bløde karakter og rige smag ved at modne i fade af hvid eg.



| Varenr.       | Eannr.       | Dunnr.         | Pr. krt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8204000030361 | 096749011322 | 10096749011329 | 12       | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

# Evan Williams®

## Kentucky Straight Bourbon Whiskey

Evan Williams  
[www.evanwilliams.com](http://www.evanwilliams.com)

Historien om Evan Williams Kentucky Straight Bourbon Whiskey, er samtidig historien om nybyggernes og legendernes USA. Evan Welshman, senere Williams, flyttede til Kentucky i 1780, og blot 3 år senere grundlagde han statens første

destilleri. Det skete mest, fordi det var så besværligt at transportere majs dengang; det var langt lettere at destillere på stedet. Han blev medlem af Louisvilles Board of Trustees, og til hvert møde medbragte han en flaske whiskey – og ved hvert

møde fik han en bøde for at gøre det. Med sådan en start er det let at forstå, at Evan Williams Kentucky Straight Bourbon Whiskey i dag er blandt USA's mest elskede Bourbon Whiskies.



### Evan Williams Kentucky Straight Bourbon Whiskey

USA's næstbedst sælgende Bourbon; prisbelønnet, kendt og elsket verden over. Loven foreskriver, at en Bourbon skal bestå af mindst 51% majs og lagre mindst 2 år på hvide egefade. Disse krav overgår Heaven Hill's Destilleries naturligvis med flere

længder. Smagen af Kentucky Straight er fyldig og blød med flotte noter af egetræ, mørke bær samt vanilje, som også går igen i duften. En bedre, mere klassisk og mere ærkeamerikansk Bourbon er svær at opdrive på disse breddegrader.



| Varenr.       | Eannr.       | Dunnr.         | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8201000030361 | 096749021345 | 10096749021342 | 12       | 70 | 43 |                    |              |                         |                         |
| 8201000047051 | –            | –              | 120      | 5  | 43 |                    |              |                         |                         |





### Evan Williams White Label

En bourbon kan kun få prædikatet "Bottled-in-Bond", hvis produktet er et resultat af et bestemt destillations år, et bestemt amerikanske destilleri, én destillatør samt aftappet i en alkoholstyrke på 50% og lagret på egetræsfade i mindst fire år under kontrolleret opsyn af de amerikanske myndigheder.

Evan Williams White er en kraftig og aromafyldt bourbon med hele den råstyrke, som man må forvente fra en 100 proof Bourbon, dog uden at gå på kompromis med den blødhed som passer perfekt i en klassisk cocktail. Evan Williams White kan selvfølgelig også nydes ren eller "on the rocks".



| Varenr.       | Eannr. | Dunnr. | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------|--------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8218000030361 | —      | —      | 12       | 70 | 50 |                    |              |                         |                         |

## Evan Williams®

### Kentucky Straight Bourbon Whiskey

### Evan Williams Single Barrel Vintage Bourbon

Verdens eneste vintage-daterede Single Barrel-bourbon og en af Heaven Hill's Destilleriers største succeser gennem tiderne. Fadene udvælges og lagres med særlig omhu for at kunne leve op til Master Distillerens høje standarder. "Et mester-værk," skriver Bartender Magazine. Kåret

som "Whiskey of the Year" hele 5 gange og har 2 år i træk vundet guld ved San Francisco World Spirits Competition.

Smagen er overdådig og elegant, som bagte æbler, honning, eg og appelsinskal. Duften er mørk karamel, sød eg og brændt træ.



| Varenr.       | Eannr.       | Dunnr.         | Pr. crt. | CI | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------------|----------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8208000020351 | 096749750016 | 20096749750010 | 6        | 75 | 43,3 |                    |              |                         |                         |

# ELIJAH CRAIG®

## Elijah Craig Small Batch

Elijah Craig Small Batch er en klassisk kvalitets-bourbon, der tappes fra brændte egetræsfade, hvor den har lagret 8-12 år. Farven er brændt kobber. Næsen er behageligt kompleks med noter af vanilje,

sød frugt og mynte. Smagen er rund og varm med dejligt træ, krydderi og muskatnød. Finishen er lang, sød og toastet.



| Varenr.       | Eannr.       | Dunnr.         | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8209000020361 | 096749000067 | 10096749000064 | 6        | 70 | 47 |                    |              |                         |                         |

# ELIJAH CRAIG®

## Elijah Craig Barrel Proof

Elijah Craig Barrel Proof er en fyldig og raffineret whiskey med mindst 12 års fadlagring på bagen. Den ændrer en smule smag og styrke fra år til år i takt med udsving i den såkaldte "angel's share", så det er umuligt at forudsige styrken. Indtil nu har Barrel Proof ligget i intervallet 64-70%.

Farven er dyb rav. Næsen er karamel med brændt træ og frugt som æble og appelsin. Smagen er rig på vanilje, karamel, toffee, sort peber og kanel. Finishen rummer alle smagsnuancerne, indtil de ganske langsomt fader ud.



| Varenr.       | Eannr. | Dunnr. | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------|--------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8221000013361 | -      | -      | 3        | 70 | 68 |                    |              |                         |                         |



### Rittenhouse Straight Rye Whisky Bottled-in-Bond, 50%

Distillationsprocessen er den samme som for bourbon, men Rittenhouse er produceret på 51% rugmæsk. En anmelder skriver: "Lip-smacking! Den bedste straight rye jeg har smagt i 25 år!"

Whiskyen har vundet dobbelt guldmedalje ved San Francisco World Spirits

Competition og er af Whisky Magazine kåret som World's Best North American Whiskey.

Smagen er ren og rig med noter af kakao, kanel og blød citrus. Duften har tørrede frugter og toffee i sig.



| Varenr.       | Eannr.       | Dunnr.         | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8206000030351 | 096749702756 | 10096749702753 | 12       | 75 | 50 |                    |              |                         |                         |



### Larceny Kentucky Straight Bourbon

Larceny er en såkaldt Small Batch-bourbon, hvor Master Destiller blander sin whiskey på basis af 200 fade eller mindre. Larceny er skabt af vinterhvide, som giver en let krydret, frugtig og silkeblød drik. Med sine

46% kan Larceny både nydes on the rocks og som mixer i gode cocktails. Farven er klar kobber, næsen rummer frisk brød og toffee, smagen har noter af flødekaramel og honning med en lang, blød afrunding.



| Varenr.       | Eannr.         | Dunnr.           | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8224000020351 | 0 96749 031559 | 2 0096749 031553 | 6        | 75 | 46 |                    |              |                         |                         |



### Pikesville Straight Rye 110 Proof

Denne super premium fra Maryland er whiskeyen, der nægter at dø. Diverse ulykker på destilleriet, det store spiritusforbud og flere andre uheld har gennem årene været ved at lægge Pikesville i graven, men amerikanerne elsker den og holder mærket i live. Feinsmeckerne elsker den også; i 2015 den

fik hele 2 guldmedaljer ved San Francisco World Spirits Competition; i 2016 er den blevet udnævnt til USA's "Rye of the Year". Duften er støvet kakao og røget eg. Smagen er tør og krydret, rug med honningsødme og nelliker. Finishen er blød vanilje og aromatiske bagekrydderier.



| Varenr.       | Eannr. | Dunnr. | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------|--------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8251000020351 | —      | —      | 6        | 75 | 55 |                    |              |                         |                         |



### Bernheim Original Wheat Whiskey 7 Years Old

Amerikas første og eneste hvede-whiskey med en helt særegen, meget indsmigrende smag. "A wonderfully delicious and dangerously drinkable whiskey," som Beverage Tasting Institute skriver. Bernheim Original er af Whisky Magazine kåret som

World's Best Wheat Whiskey og er samme magasins "Editor's Gold Choice".

Smagen er elegant og varm med noter af toffee, bær og brændt eg. Duften har strejf af honning og vanilje.



| Varenr.       | Eannr.       | Dunnr.         | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8210000020351 | 096749941001 | 20096749941005 | 6        | 75 | 45 |                    |              |                         |                         |





### Mellow Corn Whiskey 100 Proof

Mellow Corn er autentisk amerikansk Corn Whiskey og som sådan forløber til Bourbon. En unik form for straight whisky, der kun sjældent udbydes til salg og som netop nu, oplever et comeback som en vigtig ingrediens i de klassiske amerikanske cocktails.

Mellow Corn er lavet efter reglerne for Straight Corn Whiskey; mindst 80% majs mens resten er maltet byg og rug, ingen farve- eller andre tilsætningsstoffer og sidst men ikke mindst modnet mindst 4 år på brugte amerikanske egetræsfade.

Ydermere er Mellow Corn bottled-in-bond, hvilket betyder at produktet er et resultat af et bestemt destillations år, et bestemt amerikanske destilleri, én destillatør samt aftappet i en alkoholstyrke på 50% og lagret på egetræsfade i mindst fire år under kontrolleret opsyn af de amerikanske myndigheder.

Den verdenskendte whiskeykribent Jim Murray skriver: "Hvis du er en sand kender af whisky, så er din uddannelse langt fra at være komplet, før du har styr på denne særligt charmerende form for whisky".



| Varenr.       | Eannr. | Dunnr. | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------|--------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8219000030351 | –      | –      | 12       | 75 | 50 |                    |              |                         |                         |



### Fighting Cock Bourbon

Brandet Fighting Cock og dets prisvindende design har gjort whiskyen til "the Bad Boy of Bourbon". Men tag ikke fejl; selv om 'Kamphanen' appellerer til ballademagere og slagsbrødre, bliver den også taget alvorligt af folk, der elsker en god,

klassisk bourbon. Brygget på et mash af majs, byg og rug har whiskyen fået lov at modne i 6 år for – som brygmesteren siger – at "glatte fjerene grundigt ud." Smagen er blød og behagelig med noter af honning, muskatnød – og læder, naturligvis.



| Varenr.       | Eannr. | Dunnr. | Pr. crt. | CI | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------|--------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8216000030351 | –      | –      | 12       | 75 | 51,5 |                    |              |                         |                         |



## Georgia Moon

Historien om Moonshine Whiskey eller Corn whiskey strækker sig flere hundrede år tilbage. Det var dog i årene 1920-1933 at Moonshine whiskey for alvor havde sin storhedstid. I 1920 indførte man i USA "the noble experiment" som forbød, at destillere stærk spiritus. Denne lov mødte dog stor modstand og mange begyndte derfor, at producere whiskey i al hemmelighed uden om systemet.

Navnet Moonshine kommer naturligvis fra, at destilleringen ofte foregik udendørs om natten i "måneskin" og blev distribueret om natten i skæret fra månen ad små landeveje. Moonshine er synonym for illegal produceret spiritus men begrebet eksisterede dog længe før og den dag i dag kalder vi det i Danmark for "hjemmebrænderi".

Der var dengang kæmpe efterspørgsel på den illegale whiskey, og mafiaen satte sig hurtigt på markedet. Det betød at der i år

1925 blev solgt historisk meget moonshine whiskey i undergrunden i Chicago, New York og Atlanta. Loven som forbød, at destillere og sælge stærk spiritus ophørte i 1933 og på blot 13 år var Moonshine whiskey blevet en legende over hele USA.

Kendetegnet for Moonshine, var en 'grovkornet' destillering, og at det var vigtigt hurtigt at slette sporene. Lagring var derfor udelukket, og spiritussen opnåede derfor ikke den blødhed og smagsnoter af eksempelvis krydderier, nødder og karamel, som en lagring i egetræstønder ville have givet den.

Georgia Moon er krystalklar med en gennemtrængende duft af lime/citron og sød majs.

Whiskey fra Kentucky destilleret udelukkende på majs og mindre end 30 dage gammel – er et godt eksempel på, hvordan moonshine har smagt i sin tid. For at leve op til den ønskede originalitet leveres og sælges den - dengang som i dag – i syltetøjsglas. 40% alkohol.



8212000030351

8214000030351

8213000030351

| Varenr.       | Eannr.       | Dunnr.         | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8212000030351 | 09674901155  | 10096749011558 | 12       | 75 | 40 |                    |              |                         |                         |
| 8213000030351 | 096749011483 | 10096749011480 | 12       | 75 | 35 |                    |              |                         |                         |
| 8214000030351 | 096749011469 | 10096749011466 | 12       | 75 | 35 |                    |              |                         |                         |



Templeton  
www.templetonrye.com

### Historien om den lille by med den STORE WHISKEY

Historien starter i 1882. Den transamerikanske jernbane "Chicago, Milwaukee, and Pacific Railroad line" er ved at blive anlagt, og som det så ofte sker i kølvandet på den type store anlægsarbejder, opstår nye småsamfund. I landbrugsstaten Iowa grundlægges byen Templeton.

Templeton var – og er stadig – en ganske lille by med under 400 indbyggere, og verden havde nok aldrig hørt dens navn, hvis det ikke havde været for en særdeles skelsættende periode i amerikansk historie: Spiritusforbuddet i USA, der løb fra 1920 helt frem til 1933.

Forbud, min bare! I Templeton, Iowa, ville de lokale farmere og handelsdrivende ikke finde sig i den statslige moralisering. Her havde man brug for stærke sager til at styrke sig med i hårde tider, og derfor begik man nu civil ulydighed og begyndte at producere en rye whiskey.

### Den ulovlige whiskey var så god, at den hurtigt blev kendt i Templeton og omegn som "The Good Stuff".

I mange år forbliver den gode rugwhisky en velbevaret, lokal hemmelighed, og først i 2001 introduceres **Templeton Rye** for en større offentlighed. Og så går det stærkt!

Amerikanerne ELSKER den nye, gamle whiskey, og efterspørgslen synes umættelig. I 2013 passerede man for første gang milepælen på 1 million flasker om året, og i 2018 har man indviet et destilleri med en kapacitet på 2,4 millioner flasker om året.

Sympatisk nok bibeholder den familiedrevne virksomhed sin lokale forankring. Man er dybt involveret i det lille samfund og er på varm og respektfuld fod med naboer og farmere i området. Alt er, som det altid har været i den lille by med den store whiskey.

### Templeton Rye 4 years old

Amerikansk bourbon destilleret på 95% rug og 5% malt. Whiskeyen er dobbeltdestilleret og holder 40%. Den er modnet 4 år og opnår sin karakteristiske smag og rundhed ved lagring i fade af amerikansk eg, der er brændt indvendigt. Templeton Rye 4 years old er kåret som årets rugwhisky og har

vundet guldmedalje ved "San Francisco World Spirits Competition". Næsen er fyldig med aromaer af både eg og græs. Smagen er meget blød med noter af flødekaramel, toffee, vanilje og peber. Finishen er lang og velafbalanceret.



| Varenr.       | Eannr.         | Dunnr.          | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|----------------|-----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8329000020361 | 7 20815 920835 | 20720815 920839 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |





### Templeton Rye 6 years old

Amerikansk bourbon destilleret på 95% rug og 5% malt. Whiskeyen er dobbeltdestilleret og holder 45,75%. Den er modnet mindst 6 år og opnår sin fyldige smag og rundhed ved lagring i fade af amerikansk eg, der er brændt indvendigt. Templeton Rye 6 years old prydes af en label, der er

dedikeret til byen Templeton. Næsen er elegant med aromaer af frugt og ingefær. Smagen er behageligt honning- og blomsteragtig med noter af rug og eg. Finishen er lang og næsten dekadent med et markant præg af mørk chokolade.



| Varenr.       | Eannr.         | Dunnr.          | Pr. crt. | CI | %     | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|----------------|-----------------|----------|----|-------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8330000020361 | 7 20815 920934 | 20720815 920938 | 6        | 70 | 45,75 |                    |              |                         |                         |





Seagram's  
www.sazerac.com

## Ikonisk canadisk whisky med en sørgmunter historie

Seagram's VO Canadian Whisky er legendarisk af flere årsager, og den vaniljebløde smag er kun én af dem. Med langt over 100 år på bagen har Seagram's VO i generationer været whiskyen, man nød til både hverdag og fest i de bedre kredse.

Over årene har der været talt meget om, hvad VO monstro står for. Nogen påstår den dag i dag, at mysteriet aldrig er blevet løst. Andre hævder hårdnakket, at VO uden tvivl står for "Very Own".

Sikkert er det i hvert fald, at mr. Joseph E. Seagram himself skabte whiskyen tilbage i 1913-14 som et meget privat indslag til sin søn Thomas' bryllup. VO er et blend bestående af destilleriets bedste whiskyer, der har fået lov at lagre mindst 6 år på fade.

Historien om Seagram's kræver i øvrigt en god whisky at skylle ned. Destilleriet blev skabt i Ontario i 1857, otte år senere købte Joseph E. Seagram sig ind, og i 1883 troned han som enejer af det succesfulde foretagende. I midten af det 20. århundrede var

virksomheden Seagram Company Limited så mægtig, at man ejede store aktieposter i film-, tv- og underholdningsbranchen. Og så gik det galt, og Seagram's blev splittet for alle vinde.

Ak ja, skomager bliv ved din læst... Men Seagram's VO Canadian Whisky er lykkeligvis stadig en legendarisk og forrygende god whisky som i dag ejes af den amerikanske spirituskoncern Sazerac Company, Inc, New Orleans, Louisiana.



## Seagram's VO Canadian Whisky, 6 Years

Den ikoniske whisky har for længst fejret 100-års jubilæum som en af Canadas mest populære whiskyer. Seagram's VO nydes enten ved rumtemperatur som en blød avec eller som bestanddel i gode whisky-cocktails. Farven er mørkt gyl-

den. Smagen er let maltet med noter af halm, egetræsfad og flødekaramel med vaniljesmag (vanilje fudge). Det samlede indtryk er en rund og blød whisky med en særdeles behagelig eftersmag.



| Varenr.       | Eannr.           | Dunnr.           | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|------------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8281000030361 | 0 0087000 000148 | 1 0087000 000145 | 12       | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



## KYRÖ DISTILLERY COMPANY

### Kyrö Malt Rye Whisky

Kyrö Malt er den første finske single-batch rugwhisky, lavet af 100% maltet finsk fuldkornsrug. Kyrö Malt er dobbelt potdestilleret og modnet i nye amerikanske egetræsfade.

Kyrö bruger kun robust og naturlig krydret finsk rug. Kyrö potdestillerer for at give fylde, og lader tiden gøre resten i de helt nye fade af amerikansk eg. Her er en whisky som du næppe har smagt før!

Nyd din Kyrö Malt som du selv ønsker; i et tumbler glas, On-the rocks eller i en cocktail - du bestemmer!

**Næse:** Aromatisk med vanilje, karamel og tørrede frugter.

**Smagsprofil:** Sødt rugbrød, honning og vilde bær med en pebret finish blødgjort af kaffe og karamel



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 10935   | 6 430055 040968 | 1 643005 5040965 | 6        | 50 | 47,2 |                    |              |                         |                         |



**HINE Vintage Cognacs**  
[www.hinecognac.com](http://www.hinecognac.com)

Det statelige House of HINE er smukt situeret på bredden af floden Charente dybt inde i Cognac-distriktet. I husets gamle kældre har lidet ændret sig i 250 år. Her ligger de fineste årgange trygt bag lås og slå. HINE er en af de ældste huse i Jarnac, og gennem seks generationer har familien forfinet kunsten at producere de

ultimate luksus cognac'er. Som de siger: "Vi producerer kun lidt, men vi gør det perfekt. Vi koncentrerer os om det essentielle, men gemmer kun det exceptionelle. Vi bruger alle vore ressourcer på at skabe cognac'er, der hver især er helt unikke af deres art." Denne noble filosofi har givet HINE et fortjent ry blandt verdens ægte

Cognac-connaisseurs. For HINE er kun det bedste godt nok. Man producerer naturligvis udelukkende på Grand og Petite Champagne cru's. Og som familietraditionen dikterer, lagrer man konsekvent den ædle most længere, end loven kræver. Dét kan smages!

## "H" by Hine VSOP

Et perfekt blend af mere end 15 Petite Champagne cognac'er, hvoraf den yngste er 4 år. H by HINE er den bedste indgang til HINE's produkter. Duften er fyldt med blomster, smagen er silkeblød med noter af vanilje. Superb i sig selv, genial i de

stadigt mere populære Cognac-cocktails. H by HINE har vundet guldmedalje ved den prestigefyldte International Spirits Challenge 2007.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. crt. | CI  | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|-----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8059000020361 | 3251370048209 | 23251370047008 | 6        | 70  | 40 |                    |              |                         |                         |
| 8059000046051 | 3760107310194 | —              | 144      | 5   | 40 |                    |              |                         |                         |
| 8059000014501 | 3460107310460 | 43251370048856 | 4        | 300 | 40 |                    |              |                         |                         |

### Hine Rare

Rare er et blend udelukkende af Grande og Petite Champagne cognac'er – en såkaldt Fine Champagne cognac – hvoraf mindst 50% skal komme fra Grande Champagne-distriktet. Rare er et blend af mere end 25 cognac'er, hvoraf den yngste har lagret 4 år i husets kældre. Rare regnes for at være en "klassisk" HINE og er måske den mest forfinede af dem alle. Næsen er frugtig, smagen lang og blød. Rare har vundet guldmedalje ved The International Wine and Spirits Competition 2003 og igen ved Vinalies Internationales 2007.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8060000020361 | 3251370040050 | 23251370040016 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

### Hine Cigar Reserve

Bernard Hine og den nu afdøde bestyrelsesformand Nicolas Freeman, fra den engelske importør af Havana cigarer, (Hunters and Frankau Ltd) brugte deres livserfaring til sammen, at fremstille en cognac som passede perfekt til en god cigar.

Et blend af mere end 25 Eau-de Vier – alle mere end 10 år gamle – fra de 4 cognac regioner; Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies og Fins bois.

Hine Cigar reserve er vores mest kraftfulde cognac. Dybden og kompleksiteten gør den til den perfekte ledsager til en fin håndrullet cigar. I næsen finder du en duft af tobaksblade, søde frugter, honning og en snert af træ. Smagen er velafbalanceret med en let smag af lakrids, milde krydderier og en meget rund og lang eftersmag.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.       | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|--------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8074000020361 | 3251370042078 | 325170042071 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



## Hine Homage to Thomas Hine X.O. Grande Champagne

Hine Cognac er ikke en hvilken som helst cognac men en cognac, der nydes som den ultimative luksus.

200 år er gået siden Thomas Hine grundlagde sit destilleri i 1817 og huset er især kendt for sine luksus cognac, hvor man beslutter om en særlig årgang har potentialitet til at udvikle sig til en årgangs cognac eller en "Early Landed". Hine Homage X.O. er en kombination af begge dele!

Efter års fravær er HOMAGE tilbage med endnu flere "early landed" årgange i flasken. Denne særlige X.O. cognac er baseret på 4 forskellige årgange – 1983 / 1985 / 1986 / 1987 destilleret i Jarnac, Cognac. Disse er blevet lagret i Bristol, England og derefter returneret til Jarnac for at modnes yderligere. Herefter er de blandet med yderligere 20 for-

skellige HINE XO Cognacs, fra Grande Champagne.

Alt dette resulterer i en exceptionel X.O. cognac med masser af finesse! Frugtig, sofistikeret, delikat og med en byge af nuancerede smagsindtryk.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.        | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|---------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8061000020361 | 3760107310897 | 3760107310907 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

## Hine Antique X.O. Premier Cru

ANTIQUE XO er HINE's flagskib, som første gang blev blendet af Thomas George HINE i 1920. Et fantastisk blend af mere end 40 cognac'er høstet fra Grande Champagne distriktet og lagret i mere end én generation! ANTIQUE XO er let og forfinet i næsen med intense, krydrede noter af vanilje. Smagen er kompleks, i flot balance, blød, indsmigrende og overdådig. En Cognac, man sidder længe over. ANTIQUE XO har vundet adskillige guldmedaljer, bl.a. ved The International Wine and Spirits Competition 2004.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8063000020361 | 3251370046953 | 23251370046957 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



### Hine Triomphe

Uden sammenligning HINE's mest komplekse Cognac. TRIOMPHE er skabt i 1888 af Edouard HINE og er et exceptionelt blend af over 50 nøje udvalgte, gamle cognac, udelukkende fra de fineste dele af Grande Champagne-distriktet. Hver af disse cognac'er er lagret separat i små fade af Limousine-eg i HINE's kølige, mørke kældre i Jarnac – i 40-50 år! Først da anses de for at have nået toppen. Næsen er utroligt kompleks og dyb med

forfinede noter af krystalliseret frugt, blomster og tobak. Smagen er præget af ekstrem blødhed og fylde med en forbløffende lang eftersmag. TRIOMPHE har vundet det fornemme Cognac Trophy ved The International Wine and Spirits Competition 2005.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8064000014361 | 3251370043051 | 43251370043059 | 4        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



La Maison Monnet  
[www.monnet-cognac.com](http://www.monnet-cognac.com)



Cognac-huset J.G. Monnet & C° blev grundlagt af lokale vinbønder i 1838 under navnet SOCIÉTÉ DES PROPRIÉTAIRES VINICOLES DE COGNAC. I 1897 tog huset navn efter sin direktør Jean-Gabriel Monnet, der også tilførte salamanderen som virksomhedens bømærke. Efter 1. verdenskrig overtog sønnen Jean Monnet ledelsen – og hvis dét navn forekommer bekendt, er det måske, fordi Jean Monnet senere blev grundlægger af EU. Monnet kaldes Den venlige Cognac på grund af

dens umiddelbart indbydende væsen og fine raffinement. Monnet's kvalitets-cognac'er modtager jævnligt priser ved nationale og internationale konkurrencer i bl.a. Paris, London og Moskva.

## Monnet VS

V.S Cognac skal ifølge den franske lovgivning lagres minimum 2 år, men hos Monnet er man kendt for at fadlagre V.S. på fransk limousin egetræ i 4-7 år.

Denne længere fadlagring bevirker, at Monnet V.S. fremstår langt blødere og rundere end andre V.S eller Cognac'er.

Monnet V.S. er en udsøgt blanding af eaux-de-vie fra de mest eksklusive områder i Cognac.

Bouquet'en dufter intenst af friske blomster og delikate krydderier med en duft af vanilje. Hertil kommer dens flotte gyldne farve – og fyldige og blide karakter.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8056000030361 | 3251370024708 | 33251370024709 | 12       | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |
| 8056000030221 | 3251370024692 | 33251370024693 | 12       | 35 | 40 |                    |              |                         |                         |



## Monnet VSOP

Monnet VSOP er en blanding af eaux-de-vie's med personlighed! Druerne til Monnet V.S.O.P stammer fra de mest eksklusive områder i Cognac.

Fadlagringen af en V.S.O.P. kvalitet skal være mindst 4 år, men for at opnå den topkvalitet som Monnet er kendt for, lagres deres V.S.O.P. i 6-10 år. Den lange

fadlagring gør, at Monnet V.S.O.P. har en vidunderlig bløddhed, som er efterspurgt af mange Cognac-nydere.

Bouquet'en er delikat med en aroma af vanilje, valnødder og tørret frugt samt et strejf af læder i næsen. Smagen fremstår fyldig og harmonisk.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8057000030361 | 3251370022223 | 33251370024839 | 12       | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |
| 8057000030221 | 3251370040821 | 33251370040822 | 12       | 35 | 40 |                    |              |                         |                         |

## Monnet XO

Druerne til fremstillingen af Monnet XO (Extra Old) kommer primært fra markerne i det bedste område, Grande Champagne. De Cognac' er der er brugt til Monnet XO har ligget på Limousin egetræsfade i mindst 10 år, hvilket frembringer en exceptionel blød og kompleks kvalitet.

Duften i denne fine Cognac giver associationer til eksotiske frugter, hasselnødder og vanille. Smagen er meget fyldig og den ofte fremherskende alkohol bliver i denne luksus Cognac gemt bag den pragtfulde fløjlsbløde tekstur.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8066000020361 | 3251370047172 | 23251370047176 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |





Dette er en af de store, traditionsrige grappa-producenter. Hos Julia kender man sine destillationsteknikker til bunds, man hæger om drikkens oprindelige kvaliteter og autencitet, og man har samtidig en fint udviklet sans for markedets strømninger.

Grappaens unikke smag og duft hidrører fra den høje kvalitet af presseresterne fra druerne og den omhyggelige destillationsproces. Grappa Julia er et stykke oprindelig italiensk livsstilsren nydelse.

**Grappa Julia**  
[www.stockspirits.com](http://www.stockspirits.com)

### Grappa Julia Superiore

En robust og fyrig grappa destilleret af presseresterne fra de bedste druer. Fantastisk som aperitif, avec eller direkte i kaffen.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.        | Pr. krt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|---------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 9001000020361 | 8000440373827 | 8000440121237 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

### Grappa Julia Invecchiata

En af de bedst sælgende grappaer i verden. Farven er gylden, duften er frisk citrusfrugt, og smagen er drueagtig og fed med en flot balance og struktur.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.        | Pr. krt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|---------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 9002000020361 | 8000440179504 | 8000440112228 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



Denne traditionsrige brandy produceres i Trieste udelukkende af italienske druer, som får lov til at modne ganske langsomt på egefade. Sådan har man gjort siden 1884, og sådan vil man fortsætte til evig tid. For

det er opskriften på en enestående blød og harmonisk smag, en smuk gylden farve og duften af velvære.

**Stock 84 Riserva**  
[www.stockspirits.com](http://www.stockspirits.com)



## Stock 84 Riserva

| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. krt. | Cl  | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|-----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8051000020401 | 8000440217213 | 08000440113263 | 6        | 100 | 38 |                    |              |                         |                         |
| 8051000020361 | 8000440396390 | 8000440396390  | 6        | 70  | 38 |                    |              |                         |                         |



Vecchia Romagna  
[www.vecchiaromagna.it/en](http://www.vecchiaromagna.it/en)

### Italiens verdensberømte brandy – historien starter ved Napoleons hof i 1820

I det herrens år 1820, da det begyndte at lakke mod enden for den franske kejser Napoleon Bonaparte, måtte hans officielle Cognac-leverandør skynde sig at finde nye græsgange og gerne lidt langt væk.

I de skønne landskaber omkring den gamle italienske stad, Bologna, fandt Jean Bouton et område, der til forveksling mindede om Charente hjemme i Frankrig, hvor den berømte Cognac blev produceret. Bouton udvalgte druen Trebbiano Toscano (også kendt som Ugni Blanc), byggede

et destilleri efter fransk forbillede – og resten er historie.

Først i 1939 fik Vecchia Romagna sit nuværende navn, men da var den allerede en kendt og elsket drik blandt de livsglade italienere. Siden har resten af verden fået øjnene op for Vecchia Romagna, der i dag er Italiens bedst sælgende brandy-mærke med eksport til alverdens lande.

#### Brandy – en ædel spiritus

Der stilles høje krav til Vecchia Romagna

for, at den overhovedet må kalde sig brandy: Det skal være et destillat af vin; det skal lagres mindst 1 år i egetræsfade (alternativt ½ år på mindre egetræsfade); og der må hverken tilsættes alkohol eller smag.

Hos Vecchia Romagna benytter man kun europæisk eg og holdningen er, at træet skal mindst være 100 år gammelt for at give brandyen sin særlige dybe ravfarve og sin enestående smag.



### Vecchia Romagna Etichetta Nera

Lagret 3 år på to forskellige typer egetræsfade. Duften er en behagelig blanding af tropiske frugter som papaya og ananas – og krydderier som vanilje, nellike og kanel.

Smagen er kraftig og intens med et umiskendeligt præg af mandler. Perfekt selskab til en espresso – eller on the rocks, hvis det bare er for sjov.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8230000020361 | 8 00006010024 7 | 0 8000330 124041 | 6        | 70 | 38 |                    |              |                         |                         |





### Vecchia Romagna Riserva Tre Botti

"Tre Botti" er for dem, der leder efter originale Italienske produkter med kvalitet, sjæl og håndværk.

"Tre Botti" er resultatet af den dygtige og kreative Master Blender, der omhyggeligt har bevogtet hemmelighederne bag Vecchia Romagna igennem mange år.

"Tre Botti's" velsmag og intensitet kommer fra den udsøgte kombination af fine destillater, der ældes separat i tre forskellige slags fade, som hver især tilfører kompleksitet og karakter til denne specielle brandy.

Lagret op til 15 år på franske egetræsfade, italienske Tonneaux og "Slavonian oak" fra Kroatia, som alle tidligere er brugt til at perfektionere rødvin fra den italienske Piemonte region.

Mange års lagring på 3 europæiske egetræsfade har resulteret i en særdeles blød, smagsintens brandy tilegnet livsnydere. Duften er rund med noter af Bourbon-vanilje, modne abrikoser, lakrids og træ. Smagen er nærmest olieblød, fuld af honning, søde krydderier som kanel og nelliker, ferskenmarmelade og træ. Nydes ved stuetemperatur af store Cognac-glas.



| Varenr. | Eannr.           | Dunnr.           | Pr. crt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|------------------|------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12672   | 8 0000330 126632 | 0 8000330 124041 | 6        | 70 | 40,8 |                    |              |                         |                         |





Russian Standard  
[www.russianstandardvodka.com](http://www.russianstandardvodka.com)

Russian Standard blev lanceret i 1998 for at give russerne det som de længe havde tørstet efter, nemlig en vodka af fremragende kvalitet, smuk indpakning og af umiskendelig russisk karakter. Selve opskriften/recepten stammer dog tilbage fra 1894, hvor Dr. Mendelev i Skt. Petersborg satte følgende standard for den optimale russiske vodka:

- Destilleret udelukkende af hvede
- Destilleret flere gange for at opnå ultimativ renhed
- Udelukkende tilsat naturlig og ultra blødt gletschervand
- 40% alkohol for en optimal smagsoplevelse
- Kulfiltreret for at fjerne alle urenheder

Dr. Dmitri Mendelev (1834 – 1907) var en fremragende videnskabsmand og er i dag nok mest kendt for at have opfundet Det periodiske System, som nogle husker fra deres skoletid. Russian Standard følger Mendelev's Standard recept fra 1894 til punkt og prikke og vodkaen er i dag blot tilført moderne produktionsteknologi og kvalitetskontrol for at sikre en ægte russisk vodka af exceptionel høj kvalitet. Russian Standard bliver produceret og aftappet i Skt. Petersborg, Rusland.

Russian Standard er uden sammenligning den største luksusvodka på det russiske hjemmemarked. Den kvalitetsbevidste del af de russiske vodkaeiere foretrækker i dag dette mærke. Russian Standard bliver ligeledes eksporteret til 52 lande og solgt til førende barer rundt om i den vestlige verden, som den ægte og mest autentiske russiske kvalitetsvodka.

## Russian Standard Original

Russian Standard Original er den vodka, der sætter standarden for alle andre russiske vodkaer. Autentisk russisk, ægte og af meget høj kvalitet. Produceret i

fuld overensstemmelse med den originale opskrift, som blev patenteret af D.I. Mendelev i 1894.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. krt. | CI  | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|-----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8782000020401 | 4603400000203 | 24603400000061 | 6        | 100 | 40 |                    |              |                         |                         |
| 8782000020361 | 4603400000043 | 24603400000047 | 6        | 70  | 40 |                    |              |                         |                         |
| 8782000086361 | 4603400000043 | 5745650026844  | 72       | 70  | 40 |                    |              |                         | ●                       |
| 8782000050051 | 4603400000111 | —              | 96       | 5   | 40 |                    |              |                         |                         |



### Russian Standard Gold

Den berømte hvede, det bløde gletcher-vand og den omhyggelige destillations-proces giver Russian Standard Gold sin unikke blødhed. Inspireret af en opskrift fra Peter den Stores tid er denne livlige vodka desuden tilsat ekstrakt af sibirisk

rosenrod (golden root), som tilfører den elegante spiritus et strejf af sødme og krydderi. Russian Standard Gold er den perfekte gave til helt særlige lejligheder, idet etiketten på den flot designede flaske er belagt med ægte bladguld.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. krt. | Cl  | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|-----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8781000020401 | 4603400000937 | 14603400000934 | 6        | 100 | 40 |                    |              |                         |                         |
| 8781000020361 | 4603400001026 | 14603400001023 | 6        | 70  | 40 |                    |              |                         |                         |

### Russian Standard Platinum

Russian Standard Platinum er for den krævende vodkanyder, som kun stiller sig tilfreds med den bedste kvalitet. Den produceres efter samme opskrift som Original, dog er man her gået et skridt videre for at opnå den optimale renhed.

Ved produktion af Russian Standard Platinum benyttes den meget kostbare og avancerede sølv-filtrering for at sikre, at selv ikke den mindste urenhed slipper igennem til den færdige vodka.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. krt. | Cl  | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|-----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8783000020401 | 4603400000227 | 24603400000221 | 6        | 100 | 40 |                    |              |                         |                         |
| 8783000020361 | 4603400000180 | 24603400000184 | 6        | 70  | 40 |                    |              |                         |                         |



### Russian Standard Imperia

Kombiner den berømte luksus fra datidens russiske imperium med nutidens moderne Rusland og du har Imperia. Det findes simpelthen ikke bedre i Rusland i dag! Ultra ren, krystalklar og fløjlsblød

vodka lavet på vinterhvede, blødt gletschervand, destilleret 8 gange og afslutningsvis filtreret igennem krystal kvarts. Autentisk, kraftfuld og smuk.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8784000020361 | 4603400000289 | 24603400000283 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



### Kauffman Collection Soft Vodka

Kauffman Soft Vodka er en Russisk super premium vodka, som kombinerer de bedste råvarer med moderne design fra Rusland.

Kauffman vodka udmærker sig ved at være noget så usædvanligt som en Vintage Vodka. D.v.s at Kauffman Vodka produceres kun i de år, hvor høsten af hvede vurderes at være usædvanlig god og kun fra udvalgte regioner.

Den kategoriseres internationalt blandt verdens 10 bedste Vodka.

Vodkaen er destilleret 14 gange og filtreret 3 gange. Én filtrering igennem birkekul, én igennem kvarts og afslutningsvis en sidste filtrering gennem hvede for, at give vodkaen ekstra krop og fylde.

Kauffman Vodka er en silkeblød vodka med stor krop og fylde. I smagen kan findes noter af honning og nødder og det anbefales at nyde Kauffman Vodka ren ved stue temperatur.

Leveres i gavekarton.



| Varenr.       | Eannr. | Dunnr. | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------|--------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8360000020361 | –      | –      | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



## ŻUBROWKA

→ THE ORIGINAL BISON GRASS VODKA ←

### Żubrówka Bison Grass Vodka

Den legendariske Żubrówka-vodkas historie begynder helt tilbage i det 13. århundrede, hvor Kasimir den Store regerede i Polen. Under hans oplyste enevælde skabtes den moderne tradition for omhyggelig destillering af vodka, og for at raffinere den ædle drik yderligere begyndte man at tilsætte forskellige urter. Blandt de mest sjældne af disse urter var bisongræsset fra den mytiske, forhistoriske skov, Białowieża, på grænsen til Hviderusland. Bisongræsset er omgærdet af så stor hemmeligholdelse, at kun 21 familier ved, hvor det vokser. For lægmand er det ikke til at skelne fra andre græssorter, kun

### Żubrówka Bison Grass [www.zubrowka.com](http://www.zubrowka.com)

bisonokserne og de udvalgte familier ved, hvor de skal lede. Efter destillering tilsættes demineraliseret vand, udtræk af bisongræs og – med håndkraft – et strå af det karakteristiske bisongræs.

Navnet Żubrówka betyder: Bisongræsvodka! Det er svært ikke at holde af den silkebløde Żubrówka med den karakteristiske smag af urter, lavendel, jasminte og citrus. Duften har noter af græs, timian, lavendel og vanille. Det er en ekstraordinært rund og aromatisk drik. I Polen serveres Żubrówka ofte sammen en særlig juice af vilde æbler,



| Varenr.       | Eannr.           | Dunnr.            | Pr. crt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|------------------|-------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8350000020361 | 5 900343 00529 6 | 45 900343 00529 4 | 6        | 70 | 37,5 |                    |              |                         |                         |



# TOM

## OF FINLAND

o r g a n i c

== V O D K A ==

Tom of Finland Vodka  
www.tomoffinland.com

www.oneeyedspirits.com/tom-of-finland-vodka

### Tom of Finland Vodka – En hyldest til frisind og tolerance



Touko Laaksonen – bedre kendt som Tom of Finland – er en af det 20. århundredes mest indflydelsesrige kunstnere og individer. Med sin banebrydende kunst har han gjort en uvurderlig indsats for at opbygge den ligestilling og tolerance, som vi er så stolte af.

I dag er bøsser og lesbiske en del af LGBT-bevægelsen, som er anerkendt over hele den vestlige verden. Under præsident Obama blev Det Hvide Hus ligefrem indhyllet i regnbuefarvet lys som en hyldest til alle seksualiteter.

Sådan var stemningen mildest talt ikke, da Tom of Finland mange årtier før lancerede sine homoerotiske tegninger. Dengang turde bøsser og lesbiske ikke skilte med deres seksuelle præferencer og måtte som oftest mødes i det skjulte.

Tom of Finland er blandt de modige pionerer, der sprængte skabet og åbnede såkaldt almindelige menneskers øjne for, at der eksisterer flere slags kærlighed end den mellem mand og kvinde.

### Tom of Finland Vodka

Brandet er ægte, autentisk og stærkt. Det behøver ingen smarte reklamefif: De ikoniske billeder taler for sig selv og har troværdighed på tværs af køn, seksualitet og generationer. Toms personer er altid glade og har glimt i øjet, den samme muntre tolerance afspejler vodka-bran- det naturligtvis.

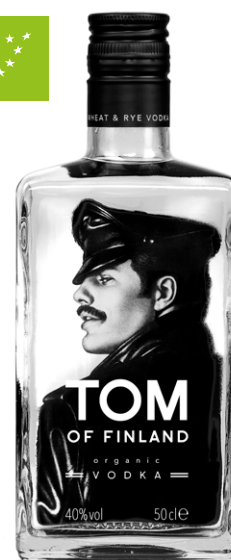
#### Flasken signalerer kvalitet og selvværd

Tom of Finland Vodka er et super premium-produkt fra inderst til yderst. Den unikke, rektangulære flaske fremstillet i tykt glas og med en tung bund signalerer i sig selv topkvalitet. Det er den type flaske, man selvbevidst sætter midt på bordet i stedet for at snige den ind blandt de øvrige mainstream-flasker.

Og ja – Tom of Finlands forrygende kunst-etiket kalder både på opmærksomheden og på smilet. Vodkaen bliver et sikkert hit på barer, i private hjem og som uovertruffen gaveidé.

#### Tom of Finland Vodka, 50 cl., 40%

100% økologisk super premium-vodka fremstillet af Finlands næstældste destilleri, Lignell & Piispanen, grundlagt i 1852. Tom of Finland Vodka produceres af områdets reneste arktiske kildevand samt hvede og rug, der gør vodkaen mild og karakterfuld. Tom of Finland Vodka er let drikkelig med en blød smag og egner sig perfekt som mixer i drinks og cocktails.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.          | Pr. krt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|-----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8730000030321 | 6 43004309500 0 | 36430043 095025 | 12       | 50 | 40 |                    |              |                         |                         |



Greenall's Original London Dry Gin  
[www.greenallsgin.com](http://www.greenallsgin.com)

Man mærker historiens vingesus hos Englands ældste destilleri Greenall's, der ligger i byen Warrington i det nordøstlige England. Greenall familien er et af Englands merkantile familiedynastier.

I dag er Greenall's Storbritanniens største producent af kvalitetsgin, men vejen hertil har ikke været uden drama. I 2005 udbrændte størstedelen af bygningerne

på ejendommen. Heldigvis havde man tidsnok fået slukket ilden til at redde produktionsområdet. Med en helhjertet indsats fra alle medarbejdere, lykkedes det at få de gamle "stills" reddet og genopbygget produktionen på blot en uge.

Joanne Moore er verdens eneste kvindelige destillatør indenfor fremstilling af kvalitetsgin. Joanne arbejder efter åre-

lange traditioner, men nyder udfordringen med at udvikle nye typer af ginbaserede produkter.

## Greenall's London Dry Gin

I næsten 250 år har traditionselskende gin-entusiaster efterspurgt Greenall's London Dry Gin, der fremstilles på det verdenskendte G & J Greenall destilleri i Warrington. Nu er denne gin-klassiker relanceret i et slankt, distigt look som udtryk for sin enestående kvalitet og smag.

Siden 1761 er det kun 7 personer som har haft kendskab til, hvad Greenall's Gin indeholder. Det er dog ingen hemmelighed, at her er kun brugt de bedste råvarer. Den har en fin balance mellem sød og bitter, og du kan tydelig mærke noter af enebær, korianderfrø, Angelikarod (også kendt som Englerod) og citron.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. krt. | CI  | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|-----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8012000020401 | 5010296021912 | 05010296160567 | 6        | 100 | 40   |                    |              |                         |                         |
| 8012000089401 | 5010296021912 | 5745650026868  | 36       | 100 | 40   |                    |              |                         |                         |
| 8012000020361 | 5010296160321 | 5010296160550  | 6        | 70  | 40   |                    |              |                         |                         |
| 8012000087361 | 5010296160321 | 5745650026851  | 48       | 70  | 40   |                    |              |                         |                         |
| 8022000047051 | –             | –              | 120      | 5   | 37,5 |                    |              |                         |                         |



### Greenall's Blueberry Gin

Greenall's Blueberry Gin rammer klokkerent en trend i tiden. Alle produkter med blåbær er nemlig utroligt populære i millennium-generationen, de 26-35-årige. Blåbær er en såkaldt superfood med et ekstremt højt indhold af antioxidanter, der styrker immunforsvaret og vores mentale evner.

Greenall's Blueberry Gin er håndtilvirket og indeholder hverken sukker eller sødemidler.

De naturligt sødmefulde blåbær infuseres i den originale Greenall's London Dry Gin. Resultatet er en frisk gin med en liflig duft af blomster og frugt. I smagen genkendes tydelige blåbær- og citrusnoter.

Greenall's Blueberry Gin spiller hovedrollen i en G&T med masser af is. Top op med Fever-Tree Elderflower Tonic og pynt med en skive lime og nogle blåbær.



| Varenr.       | Eannr.         | Dunnr.          | Pr. krt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|----------------|-----------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8630000020361 | 5 010296 07114 | 05 010296 07510 | 6        | 70 | 37,5 |                    |              |                         |                         |



### Greenall's Wildberry Gin

Greenall's Wild Berry Gin tager sit udgangspunkt i Greenall's The Original London Dry Gin som herefter er infused med brombær og hindbær.

En Infusion foregår ved, at de friske bær lægges ned i en beholder og forsigtigt overhældes med alkoholen. Herefter lukkes beholderen og blandingen står og trækker

indtil alkoholen har taget farve- og smagsstoffer fra de friske bær.

Resultatet af denne infusion, mellem Greenall's Gin og hindbær/brombær, er en tydelige smag af enebær- og citrus noter blandet med sødmen fra de friske bær, hvilket giver en spændende anderledes ginsmag.

| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr. | Pr. krt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|--------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8016000020361 | 5010296003260 | –      | 6        | 70 | 37,5 |                    |              |                         |                         |

### Greenall's Sloe Gin

Greenall's Greenall's Sloe gin er produceret ved at udbløde slåenbær over mange måneder i Greenall's Original London Dry Gin og tilsætte en smule sukker efterfølgende. Resultatet er en likør der er syrlig men rig på frugt fra slåen og fint afbalanceret med noter af Greenall's gin.

Greenall's Sloe gin nydes traditionelt i de kolde vintermåneder, hvor den drikkes rent –

og ofte blandt jægere. Amerikanerne mente dog at Sloe Gin også burde kunne drikkes om sommeren og opfandt derfor Sloe Gin Fizz som er lavet med Sloe Gin, citrus og sodavand.

Greenall's Sloe Gin byder på mange muligheder og bruges i dag, verden over, som en ingrediens i spændende cocktails. Prøv f.eks. et splash Sloe gin i din G&T



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.           | Pr. krt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8017000020361 | 5010296003543 | 05 010296 001549 | 6        | 70 | 26,0 |                    |              |                         |                         |





# BLOOM

## JASMINE & ROSE GIN

Bloom Pink Gin  
[www.bloomgin.com](http://www.bloomgin.com)

### PINKDIFFERENTLY

Markedet for gin boomer i disse år – og efterspørgslen for den nye kategori pink gin er nærmest eksploderet.

BLOOM har naturligvis taget konsekvensen, og deres master destiller Joanne Moore (firmaets kun syvende master destiller siden 1761) har skabt BLOOM Jasmine & Rose premium pink gin: En ele-

gant, blomsteragtig gin fremstillet på basis af to markante ingredienser foruden de obligatoriske enebær: Rosenblade med deres blide smag og duft og jasmin med dens fyldige blomsteraromaer.



### Bloom Jasmine & Rose premium pink gin

Som navnet antyder, er BLOOM Jasmine & Rose destilleret på rosenblade og jasmin. Farven har fine nuancer af pink. Duften er blid, men markant blomsteragtig med noter af både jasmin og rosenblade. Smagen er rund og raffineret med en anelse sødme og et strejf af delikate blomster. BLOOM foreslår selv at servere deres pink gin

med en premium tonic, et par brombær og mynteblade.

BLOOM Jasmine & Rose markedsføres massivt på de sociale medier, bl.a. på Instagram under hashtagget **#pinkdifferently**



| Varenr.         | Eannr.          | Dunnr. | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|-----------------|-----------------|--------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8021 0000 20361 | 5 010296 004595 | –      | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



### Bloom Premium London Dry Gin

[www.bloomgin.com](http://www.bloomgin.com)

Duften af rosenblade, bugtende lavendel og søde kaprifolier hensætter dine sanser til en skøn have i det sydlige England. BLOOM gin er, som navnet siger, inspireret af de mange blomsterduft nuancer, der findes i naturen og er et superbt match mellem naturlig kamilleblomst, pomelo-frugt og kaprifolie. Resultatet er forfriskende gin oplevelse i skøn harmoni med

en let sødlig honning og friske soltørrede citrus frugter. Bloom er destilleret 3 gange og man har i processen kun gjort brug af 100% naturlige smagsstoffer. Bloom er en romantisk premium gin til de mere krævende og forfinede smagsløg. I BLOOM Gin og Tonic kan man med fordel erstatte citronskiven med en appelsin ditto!



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.        | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|---------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8011000020361 | 5010296169249 | 5010296169409 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



## Opihr Oriental Spiced London Dry Gin

[www.opihr.com](http://www.opihr.com)

Opihr Oriental spiced gin er fast forankret i den gamle krydderi-rute i Østen, hvor købmændene traditionelt rejser tusindvis af kilometer for at handle eksotiske krydderier og planter fra fjerne lande.

Opihr Oriental spiced Gin er baseret på et udvalg af eksotiske håndplukkede plante-ekstrakter herunder de krydrede cubebs (også kaldet Javabær) fra Indonesien, sort peber fra Indien og koriander fra Marokko – alle omhyggeligt udvalgt af Opihr's Master Distiller,

De håndplukkede planter og bær, der bruges i Opihr Gin foretager rejsen fra Østen til det ældste destilleri i England, hvor kvalitetsgin traditionelt er blevet destilleret efter London Dry Gin metoden siden 1761.

Opihr er indbegrebet af Orientens eksotiske intensitet, der vækker alle sanserne i denne nye gin.

Næse: Koriander og citrus, blide enebær og pebrede noter. Smag: Mere markant krydret, enebær og masser af koriander.



| Varenr.       | Eannr.         | Dunnr.         | Pr. crt. | CI | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|----------------|----------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8020000020361 | 05010293000870 | 05010296000887 | 6        | 70 | 42,5 |                    |              |                         |                         |



## Thomas Dakin

[www.thomasdakin.com](http://www.thomasdakin.com)

Gin havde et noget tvivlsomt ry dengang i 1761, da den kun 25-årige idealist Thomas Dakin begyndte at destillere efter sin helt egen opfindsomme og ikke mindst omhyggelige metode. 1761 er med andre ord året, hvor den moderne kvalitetsgin blev født, og Thomas Dakin er dens fødselshjælper og forfader.

Pudsigt nok startede eventyret i The Warrington Academy, hvor også manden, der skulle bane vejen for tonic, var medlem. Joseph Priestley er i dag kendt som

'opfinderen' af kulsyre i sodavand. Siden er produktionen flyttet fra Warrington til industri- og kunstnerbyen Manchester.

Thomas Dakin er en super premium, small batch gin af London Dry Gin-typen, skabt på 11 forskellige botaniske forekomster, heriblandt naturligvis enebær, engelsk koriander, orangeskal – og den livgivende peberrod! Den ædle gin er resultatet af dedikeret håndværk, hvor kvalitet vejer tungere end kvantitet.



### Thomas Dakin Small Batch Gin

Den eksklusive flaske er udført i massivt våbengråt glas med præg og forsynet med ægte korkprop.

| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.            | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|-------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8018000020361 | 5010296002065 | 0 5010296 00207 2 | 6        | 70 | 42 |                    |              |                         |                         |

## G&amp;J DISTILLERS GIN WHEEL BY MASTER DISTILLER JOANNE MOORE



The London Dry Gin  
**BERKELEY SQUARE**  
 MAYFAIR ■ LONDON

Berkeley Square London Gin  
[www.berkeleysquaregin.com](http://www.berkeleysquaregin.com)



Mange berømt heder har gennem tiderne sat deres præg på Londons imponerende bydel, Mayfair. Som en hyldest til de fornemme traditioner fremstiller Greenall's en gin af en helt ekstraordinær kvalitet. Berkeley Square tager hele 2 dage at producere, og man bruger kun små købergryder og små stofposer med basilikum, lavendel, salvie og kaffir limeblade. Processen er både besværlig og bekostelig. Til gengæld er resultatet værd at vente

på: En friskere og mere delikat smag end i nogen anden gin. Uovertruffen som ingrediens i en dry martini.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8015000020363 | 5010296005257 | 05010296005134 | 6        | 70 | 46 |                    |              |                         |                         |





Portobello Road  
www.portobelloroadgin.com

## Londons coolest gin brand trækker på 300 års erfaring, spiller tråd med Dire Straits-legenden Mark Knopfler og har naturligvis for længst vundet guld i San Francisco

The Ginstitute er navnet på Londons næstmindste museum. Det ligger oven på en charmerende, gammel pub i den verdensberømte gade Portobello Road og huser et 30 liters alembisk destilleringsapparat, kaldet Copernicus den Anden.

I disse maleriske omgivelser besluttede tre ginglade gutter, Ged, Jake og Paul, for 10 år siden at kreere deres egen helt, helt perfekte gin. Det endte med at blive en verdensomspændende rejse, før den første flaske var færdigproduceret til alles fulde tilfredshed, for man ville ikke nøjes med det næstbedste.

Derfor indgår der i den originale gin hvide fra England, enebær og rod af iris fra

Toscana, citronskal fra Spanien, bitter appelsinskal fra Haiti eller Marokko, muskatnød fra Indonesien og kassiakanel fra Sydøstasien. Mindre kunne ikke gøre det.

### Portobello Road Gin blev et øjeblikkeligt hit. Et cool brand. Og så gik det stærkt.

Produktionen måtte udvides voldsomt, og man indgik samarbejde med en af Englands mest erfarne destillerifamilier med over 300 års erfaring i branchen.

Man begyndte at spise kirsebær med de store. For eksempel er der lavet en særlig "Local Heroes" Ltd. edition rock'n'roll-gin sammen med Dire Straits-legenden Mark Knopfler.

Og selvfølgelig kunne det kun ende med, at Portobello Road Gin hev en af de prestigefulde guldmedaljer hjem fra San Francisco Spirit Awards i 2014.

Siden har Portobello Road Gin udvidet sortimentet, så de fleste nu kan finde deres personlige favorit: En "almindelig" gin på 42%, en ekstra stærk gin på 57,1%, en ekstra mild gin på 4,2% og en 28% gin, der næsten ikke smager af gin, destilleret med slåen og solbær.



## Portobello Road # 171 London Dry Gin

En ægte London Dry Gin, der smager af meget mere af det gode. Urterne er indsamlet over hele verden og omfatter enebær, citron- og appelsinskal, korianderfrø, irisrod, kvan, kanelbark, lakrids og muskatnød.

**Smagsnoter:** Næse: Varm hvid peber og kraftig bærduft. Mund: Behagelige kryd-

derier, kraftig enebær, let citrongræs og et strejf røde bær. Finish: Tør, frisk, stimulerende citrus.

**Drinkforslag:** Gin & Tonic. 50 ml Portobello Road Gin, 100 ml kvalitetstonic, skal af rød grapefrugt twistet hen over drinken

| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12732   | 5 060292 550008 | 0 5060292 550060 | 6        | 70 | 42,0 |                    |              |                         |                         |



## Portobello Road Navy Strength Gin

Besætningerne i den engelske flåde er ikke blot kendt for deres succes på verdenshavene, men også for deres legendariske tørst. For at skibene ikke skulle synke under de mange tønder rom og gin produceredes en ekstra stærk udgave, som holder lidt længere. Navy Strength. Her tilsmalet med havsalt.

**Smagsnoter:** Næse: Fyldig ginduft med pirrende alkoholnoter. Mund: Ekstra tryk

på enebær, citrus og krydderier. Finish: Den gode, friske smag suppleres af let salt og kraftig alkohol og giver en lækker, lang og tør finish.

**Drinkforslag:** Army & Navy. Ryst 60 ml Portobello Road Navy Strength Gin, 15 ml citronsaft, 8 ml Orgeat (mandelsirup) og 3 stænk Angostura Bitters med is, garnér med en skive citron



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.          | Pr. crt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|-----------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12733   | 5 060292 550190 | 5 033931 804794 | 6        | 50 | 57,1 |                    |              |                         |                         |



Gin Mare  
[www.ginmare.com/en](http://www.ginmare.com/en)

**Med Gin Mare har spanierne begået en genistreg.  
 Brugen af de lokale middelhavsurter adskiller ginnen fra alle andre produkter på markedet.**

Med fokus på lokale råvarer har Gin Mare ladet sig inspirere af middelhavskøkkenet og kombineret de seks traditionelle gin- ingredienser: enebær, korianderfrø, kardemomme, citronskal, appelsinskal og mandarinskal med de fire lokale middel-

havs- ingredienser rosmarin, basilikum, timian og den lokale olivensort Arbequina. Gin Mare bliver produceret af det Giró Ribot ejede Destilerias MG i et lille nedlagt kapel i den catalanske fiskerby Vilanova i la Geltrú, kun 50 kilometer syd for Barcelona.

Kapellet stod oprindeligt ved stranden og blev anvendt af fiskere til at bede, inden de begav sig ud på de lange fisketure. I det 18. århundrede flyttede munkene kapellet længere ind mod byen til den grund Giró Ribot familien har ejet siden 1950.



### Gin Mare Mediterranean

Alle ingredienser destilleres i seks forskellige ingrediensgrupper i en 250-liters specialdesignet destillator kaldet Florentine. Citruskallerne udblødes (maceration) i et år før selve destillationen i 50 % vol. neutral alkohol fra byg for til sidst at blive destilleret. Alle destillater blandes til sidst omhyg-

geligt med neutral alkohol og rensset vand (purified water) til den færdige Gin Mare.

Navnet Mare bliver ofte brugt om kulturen ved middelhavet. Den direkte oversættelse betyder "hav", men på catalansk betyder det også "moderlig". Deraf navnet!

| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | CI | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12578   | 8 411640 000459 | 28 411640 000453 | 6        | 70 | 42,7 |                    |              |                         |                         |
| 12622   | 8 411640 000459 | 28 411640 000453 | 48       | 5  | 42,7 |                    |              |                         |                         |





### Gin Mare Capri

Gin Mare fejrede sin 10-års fødselsdag med denne Limited Edition gin, som nu er blevet gjort tilgængelig i en 70 cl. variant.

Den eksklusive gin er en hyldest til Italiens ikoniske ferieø Capri, og er, med sine forfriskende noter af citron og bergamotte, inspireret af duftene fra den italienske ø.

Fremstillingsprocessen er ekstraordinært omhyggelig; hver ingrediens destilleres for at give sin distinkte smag til den færdige gin.

I forhold til Gin Mare, som indeholder basilikum, oliven, timian og rosmarin, er Gin Mare Capri yderligere tilsmagt med to slags citrus: Citron fra Capri og bergamotteappelsin fra Sorrento.

**Gin Mare Capri smagsnoter:** Aromatisk med markant citrus, let salt og grønne urter.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12766   | 8 411640 011578 | 18 411640 011575 | 6        | 70 | 42,7 |                    |              |                         |                         |



# BARCELONA GINRAW

GASTRONOMIC GIN

Gin Raw  
[www.ginraw.com](http://www.ginraw.com)



## Madness for perfection

Fra Barcelona får du den unikke, smukke og fantastisk lækre GinRaw Gastronomic Gin.

GinRaw kommer til os hele vejen fra Barcelona, skabt af et par iværksættere

ved hjælp af fire mestre indenfor hver deres håndværk; en kok, en sommelier, en "mixologist" og en parfumeur.

## Barcelona Gin Raw Gastronomic Gin

En small batch gin lavet på 6 planteeks-trakter, som alle er destilleret separat ved kun 25 grader. Med al den nødvendige tid er det muligt, at udtrække den dybeste essens af hver ingrediens. Destillation ved en lav temperatur bevarer smagene og aromaerne i en overlegen kvalitet, og inkluderer citron, lime, laurbærblad, kaffir limeblade, koriander og kardemommefrø.

En nænsom og tidskrævende destillering, som giver dig en unik smagsoplevelse.

En flaske af næsten arkitektoniske former, der fanger Barcelonas by- og kosmopolitiske ånd.

**Verdens første gastronomiske gin!**



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12606   | 8 423426 000959 | 6 8423426 000951 | 6        | 70 | 42,3 |                    |              |                         |                         |



**Xibal Gin**  
[www.industriaslicorerasguatemala.com](http://www.industriaslicorerasguatemala.com)

### Mayaernes tusindårige mystik destilleret i én forrygende gin



Xibalhá er navnet på mayaernes underverden. Et umådeligt rige overvåget af altseende guder, fyldt med legender og uvurderlige skatte.

Med over 3000 års blomstrende historie er mayaerne et mytisk folk, som beboede det sydlige Mexico, Honduras, Belize – og Guatemala, hvorfra Xibal Gin stammer.

Mayaernes kultur og især deres talsystem var i sin tid langt forud for europæernes og slår den dag i dag videnskabsmænd med

forbløffelse. Hvordan kunne et indiansk folk foretage så avancerede beregninger? Med tiden ankom spanierne til Guatemala og medbragte andre avancerede teknikker, blandt andet til destillering af alkohol. Xibal Gin er dermed et synkretisk produkt – en forening af mayaernes og spaniernes kulturer og samlede viden om urter og botanik.

Med Xibal Gin er myten om det guddommelige mayafolk mere levende end nogensinde.

### Xibal Gin

Xibal Gin er mikrodestilleret hele 5 gange på kobberkedler og er en herligt ren og frisk gin. Farven er skinnende og gennemsigtig.

I næsen kombineres enebær og kardemomme med grønne urter, der kulminerer med tydelige noter af citron og appelsin. Smagen er kompleks med enebær, laurbær og peber kulminerende med kardemomme- og perikon-noter.



| Varenr. | Eannr.           | Dunnr.            | Pr. krt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|------------------|-------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12650   | 7 401005 01213 6 | 7 7401005 01213 5 | 6        | 70 | 45,0 |                    |              |                         |                         |

# ISOKYRÖ KYRÖ DISTILLERY COMPANY FINLAND

Kyrö Distillery Finland  
[www.kyrodistillery.com](http://www.kyrodistillery.com)

## Fem nøgne finner undfanger verdens bedste gin

Der sidder fem nøgne mænd i en finsk sauna. Året er 2012. De drikker en udenlandsk rye whisky og taler om, hvorfor man ikke brygger sprit på rug i Finland; rug er ellers rasende populært på de breddegrader.

Som sagt, så gjort. Et par måneder senere har de nøgne, svedige mænd grundlagt Kyrö Distillery Company. Destilleriet ligger ved floden Kyrö i Isokyrö, en lille flække med 5000 indbyggere i kommunen Österbotten i det vestligste Finland. Et ejendommeligt sted i øvrigt; arkæologer har fundet skeletter i den lokale Leväluhta-brønd; hvert forår bliver vandet rødt!

I de naturskønne omgivelser finder de glade grundlæggere det perfekte hjemsted for deres ruginspirerede drømme: En gudes-muk, gammel ostefabrik, hvor man førhen producerede Oltermanni – den berømte finske ost, der typisk nydes på en skive godt rugbrød. I dag har bygningerne en ny tilknytning til Finlands mest elskede kornsort – som verdens eneste destilleri, der udelukkende arbejder med rug.

Det lille destilleri tænder først op under brændevinen i 2014, og i starten er firmaet drevet på ren finsk sisu, vilde ambitioner og en helt igennem original tilgang til produkterne. De skal smage af Finland.

Og så sker miraklet... I februar 2015 deltager Kyrö Distillery's Kyrö Gin i den prestigefyldte "International Wine and Spirit Competition" (IWSC), hvor den er med i en blindsmagning med 150 andre destillerier. Og vinder! Den spritnye Kyrö Gin tager simpelt hen prisen for "Bedste gin til Gin & Tonic". Og for at det ikke skal være løgn vinder Kyrö Distillery's fadlagrede gin, Dark Gin, guld i samme konkurrence. Det svarer i runde tal til to verdensmesterskaber i vin- og spiritusverdenen. Så nu kan de nøgne finner gå på vandet; også selv om der ikke er is på.

Det bliver spændende at følge Kyrö fremover og se om Finnerne kan gentage bedriften, når deres første Rye Whisky ser dagens lys.

## Tusindvis af flasker om måneden – bare i Finland

På ingen tid er den smagfulde Kyrö Gin blevet så populær, at destilleriet har svært ved at følge med efterspørgslen. Alene i Finland afsættes der tusindvis af flasker om måneden; hertil kommer salget på de indtil videre 15 eksportmarkeder.

Onde tunger vil hævde, at succesen på hjemmemarkedet skyldes, at finnerne drikker for meget. Den myte tager destilleriets medstifter og chef, Mikko Koskinen, med sindsro. Førhen var han direktør i et mediefirma og standup-komiker. Til spørgsmålet om, hvordan man går fra standup til sprut, svarer han med et neutralt ansigtsudtryk: "Det er sådan, det går for de fleste ... I sidste ende overtager alkoholen ens liv."



## Kyrö Gin

### "Verdens bedste gin til Gin & Tonic."

Smagsgiverne i denne prisbelønnede gin har dybe rødder i hjertet af den finske natur. Havtorn, tranebær, birkeblade og mjøddurt giver alle sanser en fornemmelse af tidlig morgen på en diset finsk eng. Kølig som en finsk nat, men med varmen fra rug og midnatssol, er Kyrö Gin helt sin egen

gin. Servér din Kyrö Gin & Tonic med en kvist rosmarin, nogle tranebær og Fever Tree Indian Tonic.

**Smagsnoter:** Krydret og sød med mjøddurt og let citrus i næsen. Kraftfuldt krydret smag med en finish af peber og rug på tungen.

| Varenr.       | Eannr. | Dunnr. | Pr. krt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------|--------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8391000035181 | –      | –      | 6        | 10 | 46,3 |                    |              |                         |                         |
| 8391000020321 | –      | –      | 6        | 50 | 46,3 |                    |              |                         |                         |

## Kyrö Pink Gin

### "Pink gin er det nye sort."

Ikke alene ser en cocktail med pink gin mundvandsdrivende smuk ud, den smager også lidt festligere. Pludselig begynder solen at skinne.

De friske finner fra Kyrö har med sikker hånd skabt en pink gin, som på én gang rammer midt i skiven – og samtidig har lige det strejf af finsk sisu, der gør den unik.

Kyrö Pink Gin er infuseret med tyttebær, jordbær og rabarber, som giver den smukke farve. Smagen er blød og ganske lidt sød med fine noter af røde bær og enebær.

Kyrö Pink Gin bør nydes med en kvalitetstonic (eller dansk vand) med masser af is og en skive rød grapefrugt.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | CI | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12734   | 6 430055 041125 | 1 643005 5041122 | 6        | 50 | 38,2 |                    |              |                         |                         |



## Kyrö Dark Gin

Rye Gin modnet på små fade i tilpas lang tid. Afsluttende med frisk destillerede smagsgivere: Birkeblade, mjødukt, tranebær og appelsinskræl. Guldmedalje i Gin & Tonic-kategorien ved IWSC2015. Nyd din Kyrö Dark Gin & Tonic med en strimmel appelsinskræl. Fungerer flot i drinks som

"Old Fashioned", men de fleste foretrækker den rent.

**Smagsnoter:** Egetræ og appelsin med et strejf blomstrende sommereng i næsen. Honning, appelsin og peber med et let anstrøg af eg på tungen.



| Varenr.       | Eannr. | Dunnr. | Pr. krt. | CI | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------|--------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8393000020321 | –      | –      | 6        | 50 | 42,6 |                    |              |                         |                         |



# GREENALL'S

*Gin Liqueurs*

Ginlikør er "Top of the pops" lige nu  
[www.greenallsgin.com](http://www.greenallsgin.com)

Velkommen til en ret ny spirituskategori, som vi nok skal komme til at høre meget mere om: Salget af de pastelfarvede **ginlikører** i mange forskellige smagsvarianter eksploderede i sommeren 2018 i Storbritannien, og trenden breder sig nu med lynets hast til resten af verden.

I øjeblikket stjæler drinks og cocktails med ginlikør især billedet fra vin, øl og spritzere.

Ud over som drinks ved festlige lejligheder bruges de dekorative flasker med ginlikør flittigt som værtindegaver i stedet for de mere old school buketter og flasker med vin.

Ginlikør består af gin, der infuseres med frugt og sødes med min. 10% sukker. Alkoholstyrken er 20%, og smagene er syrligt-søde, frugtagtige med kun en snert gin i eftersmag. Drikken er et hit blandt

20-40-årige livsnydere, som foretrækker mildere, rundere drinks med større sødme og mindre skarphed end de ret markante gintonics.

Ginlikør serveres i store vinglas med masser af is lige som spritzere. En hvilken som helst ginlikør kan enten drikkes on the rocks eller blandet med sodavand eller bobler, bær, frugt og en dekorativ citruskræll.



## Greenall's Green Apple & Hibiscus Liqueur

Greenall's ved, hvad kunderne kan lide, og benytter her det altid populære grønne æble til at skabe en nyklassiker blandt ginlikører. Duften er fyldig med noter af sprøde, grønne æbler, blød hibiscus,

moden citrus og et strejf af enebær. Smagen er silkeblød med tydelige grønne æbler og en flot balance mellem sødt og syrligt. Finish er blød med hibiscussens sødme og med medium alkohol.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8026000030321 | 5 010296 005066 | 0 5010296 005073 | 12       | 50 | 20,0 |                    |              |                         |                         |



### Greenall's Blood Orange, Fig & Ginger Liqueur

Det hæderkronede 250 år gamle ginhus Greenall's præsterer en spændende og nytænkt ginlikør med fuld tryk på de

eksotiske smagsnuancer. Duften har noter af fyldig blodappelsin og varm, frugtlig ingefær.

| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8027000030321 | 5 010296 005080 | 0 5010296 005097 | 12       | 50 | 20,0 |                    |              |                         |                         |



### BLOOM Strawberry Gin Liqueur

Joanne Moore, BLOOM's kun 7. master destiller siden 1761, har skabt en både for- nem og festlig ginlikør fyldt med forårs- og sommerglæde.

BLOOM Strawberry Gin Liqueur er destille- ret i ekstremt små kvanta for at opnå mak- simal fylde i smagen.

Farven er dyb rød. Duften har tydelige noter af jordbær, indbydende og frugtig. Smagen er blød og venlig med masser af solmodne jordbær og raffinerede frugtnuancer.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.            | Pr. crt. | CI | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|-------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8030000020361 | 5 010296 002942 | 0 50102296 002959 | 6        | 70 | 25,0 |                    |              |                         |                         |

### BLOOM Lemon and Elderflower Gin Liqueur

Inspireret af smagene i den bryllups- kage, der blev serveret ved prins Harry og Meghan Markles bryllup i 2018, har BLOOM's trendsættende master destiller Joanne Moore skabt en elegant, bloms- teragtig ginlikør, der henvender sig til det forvænte publikum.

Farven er svagt gylden. Duften har beha- gelige noter af citron med et strejf af søde hyldeblomster. Smagen er rund og raffi- neret – citron og hyldeblomst går op i en højere enhed



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | CI | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8028000020361 | 5 010296 005691 | 0 5010296 005684 | 6        | 70 | 25,0 |                    |              |                         |                         |

THE HOUSE OF  
**ANGOSTURA®**  
EST. 1824

**ANGOSTURA®**  
[www.angostura.com](http://www.angostura.com)

### Historien om Angostura er som et eventyr, der bliver til virkelighed.

I 1820 rejser den tyske doktor Siegert til Venezuela for at hjælpe oprøreren Simon Bolivar i hans kamp mod den spanske overmagt. På den tid dør soldater og søfolk rask væk af feber og maveonder, og i sin egenskab af generallæge i oprørshæren sætter Siegert sig for at producere en effektiv medicin af de lokale urter og planter. Allerede i 1824 er Siegerts mikstur ved at blive berømt, og hele skibsladninger af den bitre, helbredende drik sendes ud

fra havnebyen Angostura ved det caribiske hav. England og Trinidad er blandt de første eksportmarkeder, og senere flyttes hele virksomheden til tvillingestaten Trinidad & Tobago, hvor den stadig er hjemmørende.

Angosturas næste skridt er både naturligt og logisk. For når en af verdens dygtigste spiritusproducenter alligevel er flyttet til Caribien, hvor sukkerrørene vokser

lige uden for døren, ligger det lige for at skabe en fornem rom. Det sker allerede i starten af 1900-tallet, og i dag destillerer Angostura hvert eneste år over 50 millioner liter rom i forskellige elegante aftapninger til glæde for den hastigt voksende skare af dedikerede rom-aficionados. Angostura er således et milliardforetagende med langt flere strenge at spille på end den legendariske Angostura-bitter.

EST. 1824  
**ANGOSTURA®**  
CARIBBEAN RUM

### ANGOSTURA® Reserva White Rum

Superblød, let hvid rom, modnet i op til 3 år på amerikanske Bourbon fade og herefter dobbelt filtreret gennem trækul for at fjerne urenheder og den gyldne farve opnået ved fadlagring. Der er tropiske

frugter, bananer og kokosnød i smagen. Genial til long drinks og cocktails, men den gode rom kan sagtens nydes alene eller med is.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. krt. | CI | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8406000020361 | 0075496332201 | 05029704702596 | 6        | 70 | 37,5 |                    |              |                         |                         |





### ANGOSTURA® 5 Years Old Gold Rum

Et silkeblødt blend af lette og kraftige romdestillater fra Angosturas fem-kolonneapparat, modnet 5 år, herefter let filteret gennem trækul. Smagen har noter af

brændt karamel, vanille og æble. Perfekt til bare at nippe, men også uforlignelig i en Manhattan eller en Old Fashioned.

| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8405000020361 | 0075496331884 | 05029704702602 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



### ANGOSTURA® 7 Years Old Dark Rum

Et vidunderligt blødt blend af lette, middel og kraftige romdestillater fra Angosturas kolonneapparat, modnet 7 år på nye egefade. Smagen er intens og velafbalanceret.

Den gyldne rom bør nydes ublandet: Giv den 1 minuts stilhed i glasset, så kommer rommens ædle herkomst til sine fulde ret!

| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8404000020361 | 0075496331891 | 05029704702619 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

### ANGOSTURA® 1919 Premium Rum

Denne verdensberømte premium rum er et blend af lette og kraftige melasse-baserede romdestillater. En række af verdens mest anerkendte, uafhængige eksperter rangerer "1919" blandt

Caribiens absolut bedste lagrede rom'er. Smagen er ekstremt blød og velfarvet med fyldige noter af kakao, melasse, karamel og vanille.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8402000020361 | 0075496331969 | 10075496667003 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

### ANGOSTURA® 1824 Hand-Casked Premium rum

Angostura® 1824 vandt dobbeltguld ved San Francisco World Spirits Competition i 2015. Mellem 2010 og 2018 hentede Angostura® 1824 i alt 35 medaljer i prestigefyldte konkurrencer, herunder World Rum Awards, Rum Master Awards, World Spirits Awards, International Wine and Spirit Competition og mange flere.

Angostura® 1824 er frem for alt et udtryk for Angosturas historiske arv. Angostura® 1824 blev lavet for at fejre grundlæggelsen af House of Angostura® af Johann G.B. Seigert for næsten 200 år siden og legemliggør traditioner og ekspertise, der er udviklet gennem virksomhedens levetid. Angostura® 1824 er en udsøgt blanding af 3 forskellige rom, der har lagret mellem 5 og 17 år. Fadene er håndplukket af vores

Master Blender fra de særligt udvalgte fade. Rommen modnes i brændte amerikanske ex. bourbon fade for derefter, at blive filtreret og aftappet i meget begrænsede mængder.

Farven er flot mørk, teksten blød som silke, kroppen fyldig, smagen næsten sensuel med fuldtone noter af tørrede frugter, bananer og topnoter af karamel og ristet vanille. En uovertruffen rom til den kræse kender.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8403000020361 | 0075496331952 | 10075496637006 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

## ANGOSTURA® 1787 - 15 Years Old Rum

- Angosturas nye luksusrom er i kategorien: SUPER-PREMIUM og et resultat af Angosturas 130 års ekspertise ud i kunsten at lave kvalitetsrom.

Angostura 1787 er skabt for at fejre året, hvor Trinidad fik sin første sukkermølle og for alvor begyndte at producere rom. Snart var en hel verden afhængig af den skønne drik. Angostura's Master Blender John Georges har sammensat et eksklusivt blend af rom, der har modnet på eg i minimum 15 år.

Farven er dyb mahogni med reflekser af bronze. I næsen er der søde bananer, tørret frugt og ege træ med et strejf af æble.

Smagen er mediumfyldig og velafbalanceret med noter af tørrede blomster, vanilje og søde fløde-karameller. Eftersmagen er lang og fyldig.

Angostura 1787 tilbyder netop al den kvalitet og smag som man må forvente som ægte Angostura® nyder. En rom så ekstraordinær, at den kun bør nydes rent i ganske små



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8463000020361 | 0075496332218 | 10075496332116 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

## Angostura Cask Collection No. 1 Edition 3

I gennem de sidste 190 år har det været én af Angosturas fornemmeste opgaver, at skabe nogle af de fineste og mest komplekse rom i verden. Hos Angostura er man klar over, at dette kræver erfaring, ekspertise og ikke mindst masser af tålmodighed. Når det hele så går op i en højere enhed så er skaberglæden størst og det er derfor en stor glæde, at kunne præsentere den tredje udgave af Angostura's Cask Collection # 1 serie, der ligesom de forrige, kun tilbydes i en meget begrænset mængde.

Den nye Cask Collection-rom ligger på 40% og er den første rom, som Angostura har modnet i sherryfade. Rommen er skabt på en blanding af teknikker, der har rod i Old World-romproduktion og perfektioneret i den nye verden, det betyder, at den først

er lagret på amerikansk eg og så færdiglagret 9 måneder på Oloroso sherryfade.

Resultatet er en ravfarvet rom, der frembringer duftnoter af: Kakao, mørk sirup, eg og søde svesker, og byder på smagsnoter af ristede nødder, hint af sherry og en blød og afrundet afslutning af eg.

Hver limited edition-rom produceres kun en gang og kan ikke repliceres. Den første var en No. 1 First Fill Bourbon (2013) og den anden i serien No. 1 French Oak (2015) - begge vandt den eftertragtede Rum Journal Rum of the Year Award.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.           | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8464000020361 | 0075496332515 | 100 75496 332284 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



I december 1492 planter den spanske admiral Christoffer Columbus første gang sin fod på en skøn caribisk ø, som han straks navngiver Hispaniola. Allerede året efter vender han tilbage, og denne gang medbringer han sukkerrør, som vel må kunne trives i dette prægtige klima...? Genialt set!

Den Dominikanske Republik optager 2/3 af Hispaniola. Hovedstaden Santo Domingo er i dag hjemsted for den stolte, gamle romproducent Barceló, der blev stiftet af den unge, mallorcinske ildsjæl, Julian Barceló, i 1929-30. Barceló blev hurtig synonym med den bedste lokale rom og den hurtigst voksende virksomhed på øen.

Barceló Añejo så lyset første gang i 1970 i den unikke patenterede ravfarvede flaske "Pitufita". Derfra så Barceló sig ikke tilbage....

I 1980 præsenteredes Barceló Imperial som af det ansete Beverage Test Institute of Chicago høstede roser som den bedste rom i verden og ovenikøbet med den højeste score nogensinde i instituttets historie (97/100)

Selve produktionen foregår i provinsen San Pedro de Macorís, der med en gennemsnitstemperatur på 30 og en luftfugtighed på 90% har de perfekte betingelser for at modne rom. Det foregår naturligvis efter alle kunstens regler på de fineste amerikanske egetræsfade. 1 års lagring her svarer til 4 år under køligere forhold!

Barceló er en højkvalitetsrom med alle de klassiske dyder og er som sådan blevet tildelt et utal af guldmedaljer og andre hædersbevisninger ved internationale spiritussymposier. Barceló, er blandt Den Dominikanske Republiks største og mest prestigøse virksomheder og eksporterer størstedelen af sin produktion til 50 lande verden over.

**Barceló**  
[www.ronbarcelo.com](http://www.ronbarcelo.com)

## Et meget grønt destilleri!

Destilleriet er lavet med maksimalt fokus på et grønt miljø, og jeg vover påstanden om, at det er verdens mest miljøvenlige destilleri.

### Det bygger på følgende fakta:

- Der tilføres slet ikke ekstern energi. Kedlerne, der danner damp og kraft til el, drives af de pressede og tørrede sukkerrør.
- De laver årligt 33.000 KW strøm via solpaneler til at supplere med.
- Al CO<sub>2</sub> fra gæringsprocessen opsamles og lægges på tryktanke, som bruges til sodavand på den lokale Coca Cola fabrik. På den måde belastes klimaet ikke.
- Alt organisk materiale og spildevand fra gæringsprocessen ledes via rørledninger ud på sukkerrørsmarkerne som organisk gødning til de nye sukkerrør.
- Hele fabrikken er miljøgodkendt efter den internationale ISO 14.001 standard.

Destilleriet tager et stort ansvar for alle de små landsbyer omkring fabrikken. De bruger en del af overskuddet til velgørenhed og driver således flere skoler, så alle børn kan gå gratis i skole. De har også ansat særlige medarbejdere, der sørger for, at alle kan læse og skrive, og at de, der gerne vil, kan få betalt efteruddannelse, så de kan blive faglærte arbejdere. De får mulighed for at omlægge deres arbejde, så det kan passe sammen med skole-, fagskole og universitetsuddannelse.

Der er ingen tvivl, om at Barceló er en rom, man kan drikke med en god smag i munden, på mere end en måde....

*Citat "Whisky og Rom magasinet #2 – 2017"*







# BARCELÓ

## BARCELÓ Organic

Verdens mest grønne destilleri lancerer verdens første ØKOLOGISK rom fra Den Dominikanske Republik!

Barceló er det ældste destilleri på øen og blev i 2018 som det eneste romdestilleri miljøgodkendt efter den internationale ISO 14.001 standard.

Allerede 3 år tidligere påbegyndte destilleriet, sin visionære rejse mod den første økologiske rom. En rejse som begyndte i 2015, men som slet ikke slutter her, selvom Barceló's første økologiske rom ramte Danmark i efteråret 2020!

Barceló begyndte, at forberede sukkerrørsmarkerne i 2015 for at sikre, at der ikke var nogen gødningsrester tilbage i plantagen, der strækker sig over et areal på 1.500 km<sup>2</sup>. De økologiske sukkerrørsmarkeder ligger 3 km fra destilleriet og på denne måde er der intet overskudsvand, der ødelægger de økologiske marker.

Økologisk gær sammenholdt med modning på nye amerikanske egetræsfade gør, at vi nu kan sætte os til rette og smage ØKOLOGISK rom fra øens ældste sukkerrørsmarker, smagt til med Barceló's sans for kvalitet i alle afskygninger.

Som et lille kuriosum, er etiketten på BARCELO ORGANIC lavet af vegetabiliske fibre fra sukkerrør og printet med økologisk blæk.



| Varenr. | Eannr.           | Dunnr.            | Pr. crt. | CI | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|------------------|-------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 11275   | 7 461323 12933 6 | 4 7461323 12933 4 | 6        | 70 | 37,5 |                    |              |                         |                         |

# BARCELÓ

## GRAN AÑEJO

### Barceló Gran Añejo

Guldmedalje i kategorien "Aged up to 6 years", Miami Rum Renaissance Festival 2010

Et perfekt blend af de fineste dominikanske rom'er modnet på amerikanske egetræs-

fade, der tidligere har været anvendt til bourbonlagring. Den bløde, fyldige rom er mørkt ravfarvet med smagsnoter af ristet kokosnød, tør karamel, kalk og et strejf af peber. I næsen er der sød, smøragtig karamel, nødder og delikate krydderier.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | CI  | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|-----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8602000030401 | 7 461323 129329 | 17 461323 129326 | 6        | 175 | 37,5 |                    |              |                         |                         |
| 8602000030401 | 7 461323 129329 | 17 461323 129326 | 12       | 100 | 37,5 |                    |              |                         |                         |
| 8602000020361 | 7 461323 129350 | 47 461323 129358 | 6        | 70  | 37,5 |                    |              |                         |                         |

# BARCELÓ

## IMPERIAL

### Barceló Imperial

Guldmedalje i kategorien "Old Aged", Miami Rum Festival 2013.

Et ædelt produkt skabt af ved hjælp af oceaner af tid og de bedste caribiske sukkerrør. Den bløde, ganske fyldige, smukt kobberfarvede rom er fyldt af liv med

smagsnoter af sød toffee, tørrede æbler og pærer samt brune krydderier. Eftersmagen er lang, frugtet og med smøragtig toffee og et strejf af peber og tobaksblade. I næsen kombineres en kraftig sød toffee med blomster og tørrede æbler.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.            | Pr. krt. | CI  | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|-------------------|----------|-----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8609000013471 | 7 461323 129107 | 47 461323 xxxxx x | 3        | 175 | 38 |                    |              |                         |                         |
| 8603000020361 | 7 461323 129459 | 47 461323 129457  | 6        | 70  | 38 |                    |              |                         |                         |

# BARCELÓ

## Barceló Imperial Onyx Limited edition

Denne rom bestilte vi i 2016, efter vi smagte den første gang på Den Dominikanske Republik. I.flg. et gammelt ordsprog så blev "Rom ikke bygget på én dag" og dette gælder altså også for ONYX, som først er kommet til Europa nu. Som bekendt, må man væbne sig med tålmodighed, når god rom skal modnes på egetræsfade.

Det er lige netop egetræsfadene, der adskiller Barceló Imperial ONYX fra de andre Barcelo rom. Egetræsfadene til

ONYX har fået en meget hård brænding – faktisk dobbelt så hård som de andre Barceló rom og det, kombineret med 8-10 års lagring i 37 graders varme, gør en forskel.

Det faktum, at rommen filtreres over sorte ONYX sten før den tappes på flaske er nok blot et kuriosum, skabt af Dominikanernes tro på stenens helbredende kraft. Måske virker det, for indholdet fejler i hvert fald ikke noget!



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8610000020361 | 7 461323 129183 | 4 7461323 129181 | 6        | 70 | 38 |                    |              |                         |                         |

# BARCELÓ

## IMPERIAL PREMIUM BLEND

## Barceló Imperial premium blend – 30 Aniversario

Platin, "Superlative: 97 points!" Beverage Testing Institute 2012

Kom til verden i 2010 som en hyldest til Barceló Imperials 30 års jubilæum. En håndnummereret "limited edition" der overgår Imperial i robusthed, kompleksitet og karakter på én måde som kun kan opnås med respekt for væsentligt længere lagringstider.

Resultatet af et ualmindelig frugtbart møde mellem langtidsmodnede reserver af

Barcelós "ordinære" Imperial fra god amerikansk eg og franske egetræsfade, hvorpå der tidligere har lagret - Chateau d'Yquem – Kongen af Sauternes!

Den silkebløde, flot fyldige og perfekt afbalancerede rom forkæler munden med smagsnoter af god smørkaramel, vanilje og træ, som alt sammen fortsætter i den lange, flotte eftersmag. I næsen mørk karamel, vanilje og ædelt træ.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8604000013361 | 7 461323 129206 | 37 461323 129207 | 3        | 70 | 43 |                    |              |                         |                         |





Botran  
[www.botranrum.com](http://www.botranrum.com)

De fem spanske Botran brødre Jesus, Andres, Venancio, Felipe og Alejandro Botran, slog sig ned i Guatemala i midten af det 20. århundrede.

I mere end seks årtier har Ron Añejo Botran således produceret rom i det tropiske paradis Guatemala. Med en gen-

nemsnitlig temperatur på 25-30 grader og et landskab præget af aktive vulkaner er der en yderst frugtbar jordbund. Ideelt til at dyrke hovedingrediensen i Botran rom: sukkerrør.

Ved at kombinere gamle europæiske traditioner (såsom Solera modnings-

systemet) med brugen af lokale ressourcer som det krystallklare bjergvand og sukkerrør, har Botran familien perfektioneret kunsten at producere kvalitetsrom.





## Ron Añejo Botran Reserva Blanca

Botran Reserva Blanca har en klar kry-stalfarve med hørgule nuancer. Næsen er blød og balanceret, med lette noter af vanilje og træ. Smagen er eksplosiv men blød og behagelig.

Botran Reserva Blanca har frugtrige noter og en usædvanlig kompleksitet af en hvid rom.

Botran Rom laves på saften fra sukkerrør kaldet 'virgin honey'. Ekstrakten fermenteres og destilleres i en langsom proces.

Botran Reserva Blanca har en stor alsidighed. Dens delikate noter og flotte krystalfarve udgør en perfekt balance.

Nyd Botran Reserva Blanca i en cocktail eller blot som den er – gerne "on the rocks".



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8125000020361 | 7 401005 007088 | 7 7401005 007087 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

## Ron Añejo Botran 15 Reserva Solera

Botran 15 Reserva Solera har en poleret mahogni farve med glimt af reflekterende lys. Smagen er kompleks med en tydelig smag af egetræsfad og en snert af vanilje. Grønne æbler, tørrede tranebær, citronskal og appelsin er akkompagneret af en duft af nellike, kanel og muskatnød mikset med karamel. Paletten er forførende, tør og eksplosiv. En vedblivende robust og moden smag.

Botran Rom laves på første-presset af sukkerrør kaldet 'virgin honey'. Ekstrakten fermenteres og destilleres i en langsom

proces. Botran 15 Reserva Solera modnes i de guatemalanske bjerge ved brug af Solera systemet. Rommen modnes på fire forskellige fadtyper, bl.a. amerikanske egetræsfade der førhen var anvendt til lagring af whisky samt sherry- og portvinsfade. Modnes i op til 15 år.

**Servering:** Nyd Botran Reserva som den er eller med en isterning. Fremragende som base i cocktails.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8127000020361 | 7 401005 008108 | 7 7401005 008107 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

### Ron Añejo Botran 18 Solera 1893

Botran 18 Solera 1893 har en dyb mahogni farve med gyldne lysstråler. Næsen er elegant med et karakteristisk udtryk. De første noter er rige i duften af træ, ristet kakao, vanilje og karamel. Når rommen udvikler sig i glasset, træder aromaer af tørrede frugter, tørrede tranebær, appelsinskal og citrus frem. Paletten er robust og saftig, men samtidigt tør og eksplosiv med elegante noter af kandiseret frugt, nelliker, muskatnød og peber, ristet kakao og delikate citrusfrugter.

Botran Rom laves på første-preset af sukkerrør kaldet 'virgin honey'. Ekstrakten fermenteres og destilleres i en langsom proces. Botran 18 Solera 1893 er en sofistikeret blanding af rom modnet i op til 18 år. Har lageret på forskellige fadtyper: Amerikanske bourbon-fade, brændte amerikanske egetræsfade samt portvins- og sherryfade.

**Servering:** Nyd Botran Solera 1893 som den er, med en isterning eller som base til luksus-cocktails!



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8128000020361 | 7 401005 008177 | 7 7401005 008176 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

### Botran Rare Blend

Denne rom er, som alt andet hos Ron Botran, 100% fra Guatemala. Sukkerrørene er høstet, presset og siden hen destilleret, modnet og aftappet hos Ron Botran i Guatemala.

Fadene er håndplukkede fra Ron Botrans kældre for at tilgodese et særligt blend af rom og en exceptionel smag.

Rare Blend er, som navnet siger, et sjældent blend af rom på mellem 8 og 25 år modnet på 5 forskellige fade:

Amerikanske bourbon fade, hårdt brændte amerikanske egetræsfade, sherry fade, portvinsfade og som noget helt nyt... en finish på egetræsfade fra Guatemala.

**"Non-chill filtreret"**

**Farve:** Intens mahogni

**Aroma:** Karakteristisk for Guatemala eg; noter af vanilje, nødder, milde bær og krydderier

**Smag:** Noter af eg og ristet træ, vanilje, nødder, lyse bær, karamel og krydrede noter



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12597   | 7 401005 012983 | 7 7401005 012982 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



Stroh Rum  
[www.stroh.at](http://www.stroh.at)

Stroh Original er den ideelle rom i den varme drik, som trætte skiløbere har brug for, når de vender hjem til hotellet efter

en lang dag i sneen. Drinksforslagene er mange: i te, i kaffe, med flødeskum eller naturel, men alle maser de sig ind i baren,

hvor der holdes afterskiing og tales højlydt om dagens præstationer på pisterne.

Stroh Rom 20 cl. er en lille handy 20 cl. udgave og er en ideel blander til en romtoddy for en rusten hals eller en forkølelse under opsejling.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.        | Pr. crt. | CI  | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|---------------|----------|-----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8805000020401 | 9001700000018 | 9001700000209 | 6        | 100 | 80 |                    |              |                         |                         |
| 8805000020321 | 9001700000032 | 9001700800038 | 6        | 50  | 80 |                    |              |                         |                         |
| 8806000020201 | 9001700000247 | 9001700800243 | 6        | 20  | 80 |                    |              |                         |                         |
| 8821000020401 | 9001700800205 | 9001700000209 | 6        | 100 | 60 |                    |              |                         |                         |
| 8804000020321 | 9001700000223 | 9001700800229 | 6        | 50  | 60 |                    |              |                         |                         |
| 8803000020321 | 9001700000735 | 9001700800731 | 6        | 50  | 40 |                    |              |                         |                         |



**STROH**  
Jagertee

### Stroh Jagertee

Jagertee er en typisk østrigsk specialitet efter en gammel recept. Her hældes 1 del til 3 dele varmt vand, som så er lige til at nyde i Alperne såvel som på en råkold vinterdag i Danmark.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.        | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|---------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8824000020321 | 9001700090620 | 9001700890626 | 6        | 50 | 40 |                    |              |                         |                         |





ANGOSTURA®

www.angostura.com

FROM THE HOUSE OF ANGOSTURA

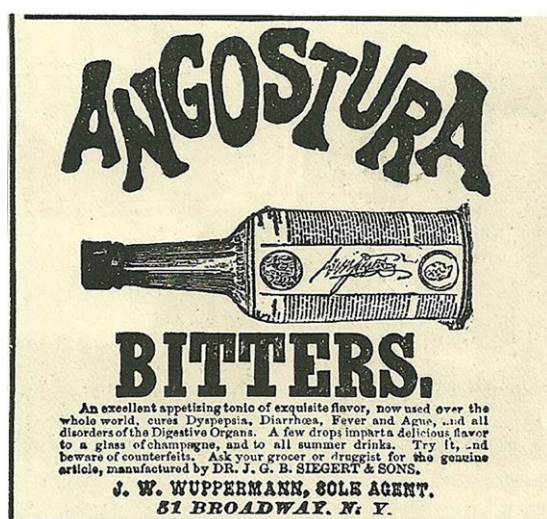
### Historien om Angostura er som et eventyr, der bliver til virkelighed.

I 1820 rejser den tyske doktor Siegert til Venezuela for at hjælpe oprøreren Simon Bolivar i hans kamp mod den spanske overmagt. På den tid dør soldater og søfolk rask væk af feber og maveonder, og i sin egenskab af generallæge i oprørshæren sætter Siegert sig for at producere en effektiv medicin af de lokale urter og planter. Allerede i 1824 er Siegerts mikstur ved at blive berømt, og hele skibsladninger af den bitre, helbredende drik sendes ud

fra havnebyen Angostura ved det caribiske hav. England og Trinidad er blandt de første eksportmarkeder, og senere flyttes hele virksomheden til tvillingestaten Trinidad & Tobago, hvor den stadig er hjemmørende.

Angosturas næste skridt er både naturligt og logisk. For når en af verdens dygtigste spiritusproducenter alligevel er flyttet til Caribien, hvor sukkerrørene vokser

lige uden for døren, ligger det lige for at skabe en fornem rom. Det sker allerede i starten af 1900-tallet, og i dag destillerer Angostura hvert eneste år over 50 millioner liter rom i forskellige elegante aftapninger til glæde for den hastigt voksende skare af dedikerede rom-aficionados. Angostura er således et milliardforetagende med langt flere strenge at spille på end den legendariske Angostura-bitter.



**ANGOSTURA**  
aromatic bitters

### ANGOSTURA® Aromatic Bitters

"THE ORIGINAL" Verdens mest populære bitter. Højkoncentreret smagsgiver til drinks – og til mad-retter! Den hemmelige sammensætning af urter og krydderier er skabt i 1824 og benyttes stadig i fremstillingen.



| Varenr.       | Eannr.       | Dunnr.        | Pr. krt. | Cl   | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------------|---------------|----------|------|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8408000030201 | 075496002005 | 0075496122000 | 12       | 20   | 44,7 |                    |              |                         |                         |
| 8408000036011 | –            | –             | 416      | 0,35 | 44,7 |                    |              |                         |                         |



### ANGOSTURA® Orange Bitters 28%

To delikate citrusudtræk, en forrygende smag af caribiske appelsiner og den originale kombination af urter og krydderier

er her i smukkeste balance. Den perfekte mixer til tropiske cocktails og kulinariske oplevelser.



| Varenr.       | Eannr.       | Dunnr.         | Pr. krt. | CI   | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------------|----------------|----------|------|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8407000030181 | 075496331075 | 20075496331079 | 12       | 10   | 28 |                    |              |                         |                         |
| 11256         | 075496331075 | 20075496331079 | 416      | 0,35 | 28 |                    |              |                         |                         |



### Angostura COCOA Bitters 48%

Den 29. juli 2020 lancerede THE HOUSE OF ANGOSTURA® sin første bitter-innovation i 13 år, nemlig frigivelsen af ANGOSTURA® kakaobitters.

Lavet af kakaobønner, hjemmehørende på øerne Trinidad og Tobago, vil bare et strejf ANGOSTURA® kakaobitter tilføje en rig kompleksitet til din yndlingsopskrift.

Topnoter af rig bitter kakao og nøddeagtig karamel, med en berusende infusion

af aromatiske planter, giver uendelige smagsmuligheder.

ANGOSTURA® kakaobitter er perfekt sammen med sød vermouth eller ældet spiritus såsom whisky, rom, tequila eller cognac. Bare et "dash" eller to, tilføjer nye lag af dybde til klassiske cocktails, såsom en Vieux Carré eller Espresso Martini.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.            | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|-------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12651   | 0 75496 33282 9 | 100 75496 33283 3 | 12       | 10 | 48 |                    |              |                         |                         |



## AMARO DI ANGOSTURA®

A CLASSIC LIQUEUR FROM THE NEW WORLD

### Amaro Di Angostura

AMARO DI ANGOSTURA® er noget så sjældent som en raffineret likør, der kan nydes, som den er – og samtidig hurtigt bliver uundværlig som cocktailingrediens.

I juli 2015 vandt AMARO DI ANGOSTURA® den prestigefulde pris "Best New Spirit or Cocktail Ingredient" på verdens vigtigste cocktailfestival, Tales of the Cocktail® i

New Orleans med deltagelse af førende spiritusfirmaer og bartendere fra hele kloden.

På rekordtid har AMARO DI ANGOSTURA® skabt sig en naturlig plads i ethvert velassorteret barsortiment. Den er svær at komme uden om; og den er svær ikke at kunne lide.



| Varenr.       | Eannr.       | Dunnr.         | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------------|----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8462000020361 | 075496331945 | 10075496332062 | 6        | 70 | 35 |                    |              |                         |                         |



Select Aperitivo  
[www.selectaperitivo.it/en](http://www.selectaperitivo.it/en)

## SPRITZER – Venedigs legendariske aperitif

Historien om en af verdens mest ikoniske drikke starter i slutningen af 1800-tallet i en af verdens mest charmerende byer: Venedig.

Byen vrimler med østrigske soldater, som tillægger sig den vane at plaske (spritzen på tysk) et solidt skvæt soda (danskvand) i den gode lokale vin, før de skyller den ned. I årene efter Første Verdenskrig blomstrer Venedigs sociale liv, det bedre borgerskab

nyder lækende aperitiffer, og Spritzer bliver selve symbolet på den elegante, venetianske livsstil.

### A star is born: Select Spritzer

Netop da, i 1920, starter produktionen af Select – først i beskedne rammer i Sestiere di Castello – men på ingen tid erobrer Select positionen som den foretrukne smagsgiver i Spritzer på alle de kendte barer og restauranter langs Canal

Grande. Firmaet vokser med lynets hast og rykker over på den modsatte side af lagunen, til Murano, de smukke glas' ø.

Select Aperitivo etablerer sig som en markant del af den lokale kultur og anses i dag som en af Venedigs mest skattede specialiteter. Select erklærer da også sit tilhørsforhold med stolthed: "Very Venetian".

## Select Bitter Aperitivo

Vogt Dem for efterligninger! Med snart 100 års stolte traditioner i ryggen er Select Aperitivo den originale smagsgiver i Venedigs ikoniske livsstilsdrik.

Den elegant afrundede smag og en perfekt balance mellem sødt og bittert gør Select til selve sjælen i en ægte venetiansk Spritzer.

Med en flaske Select er det altid muligt at drømme sig tilbage på Piazza San Marco med en perlende aperitif i hånden.  
**Cin Cin!**

## Den originale spritzer

- 3 dele PROSECCO
- 2 dele SELECT
- 1 del soda
- is + 1 skive appelsin
- 1 oliven på toppen



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | CI | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 5155000020361 | 8 000330 116572 | 0 8000330 116565 | 6        | 70 | 17,5 |                    |              |                         |                         |





Rabarbaro Zucca  
[www.zuccarabarbaro.com](http://www.zuccarabarbaro.com)

## Rabarbaro Zucca Milanos elegante aperitif

Eventyret starter i den velhavende nord-italienske by, Milano, tilbage i 1846. Ettore Zucca er fascineret af et spændende udtræk af rabarber og forskellige medicinske urter, som hans kone Tilde drikker for at hjælpe på fordøjelsen og styrke livsårerne – og det hjælper tilsyneladende.

Ettore eksperimenterer med udtrækket ved at tilsætte alkohol og et par andre småting, serverer drikken for nogle af sine venner ... og resten er historie.

Likøren Rabarbaro Zucca er født og bliver snart den foretrukne aperitif på Milanos elegante cafeer og restauranter. Selveste kong Vittorio Emanuele tildeler likøren prædikatet: Kongelig Hofleverandør.

### Cin cin!

Zucca-familiens ry vokser yderligere i 1867 med skabelsen af en af Milanos mest navnkundige cafeer, Zucca in Galleria, beliggende over for byens grandiose katedral. Cafeen frekventeres af berømtheder som

Verdi og Toscanini, der altid lægger vejen forbi på tilbagevejen fra et af verdens førende operahuse, La Scala.

I dag er Rabarbaro Zucca med sin fyldige, distinkte smag stadig en populær aperitif, men benyttes også som mixer i forskellige skønne cocktails. Om de hjælper på fordøjelsen, vides ikke, men humøret får i hvert fald et gevaldigt løft. Cin cin!

## Zucca Rabarbaro

Den navnkundige, milanesiske likør Rabarbaro Zucca har været produceret siden 1845 og består af et udtræk af rabarber, quinoa og urter. Farven er en svagt brunlig bronze. Duften er rabarber med fine hints af ædle urter. Smagen er letbit-

ter, smukt afbalanceret med mørk chokolade og kaffe i eftersmagen. Som aperitif er Rabarbaro Zucca en dejlig tørstslukker med dansk vand eller tonic og knust is – og den karakteristiske likør indgår desuden i diverse cocktails.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8195000020361 | 8 001110 133857 | 0 8001110 812356 | 6        | 70 | 30 |                    |              |                         |                         |



Amaro Montenegros  
[www.amaromontenegro.com](http://www.amaromontenegro.com)

## De gode cocktails' bedste ven - igennem mere end 130 år

Amaro Montenegros hemmelige opskrift opstod i Bologna helt tilbage i 1885.

33-årige Stanislao Cobiangi drog meget mod sine forældres vilje på en dannelsesrejse til Balkan, hvor han opdagede en sand smeltedigel af kulturer og smagsindtryk. Den unge mand var særdeles kyndig udi botanik og krydderurter, og han havde allerede været med til at fremstille likører som Maraschino og den dengang uhørt populære cherry brandy.

Straks ved hjemkomsten til Bologna åbnede en voldsomt inspireret Stanislao Cobiangi et destilleri, og sin første, krydrede bitter – Amaro Montenegro – opkaldte han efter prinsesse Helene af Montenegro, som senere skulle blive Italiens anden dronning gennem sit ægteskab med Vittorio Emanuele III.

Amaro Montenegro blev en umiddelbar succes, og den velbevarede opskrift bag bitterens sødt-komplekse smag har været uændret lige siden. I dag anses den som en legendarisk bitter af bartenderne og mixologer verden over og som fuldkommen uundværlig i deres cocktails.

*"If flavor were a story, ours would be epic. Long and complex. Bitter and sweet. A gloriously intricate and alluring tale 130 years in the making."*

### Hemmelige ingredienser i en ikonisk flaske

Kun en håndfuld nulevende personer kender grundlæggerens sidste, tophemmelige ingrediens i Amaro Montenegro, så vi må nøjes med at fortælle det, vi trods alt ved:

Over 40 urter og krydderier – herunder vanilje og appelsinskræl – håndplukkes rundt omkring i verden og fravristes deres smage over en periode på 30 dage. I processen indgår kogning i det friske, klare vand fra Gran Sasso-bjergene. Resultatet destilleres i mindre kvanta ... og den hemmelige ingrediens tilsættes.

Den ikoniske Amaro Montenegro-flaske er let genkendelig med sine svungne former og smække hals.

### Montenegroni

- 6 cl Amaro Montenegro
- 3 cl rød vermouth
- 3 cl Gin
- Appelsinskræl

### Monte Mule

- 6 cl Amaro Montenegro
- 9 cl Ginger Beer
- 3 cl limejuice
- Limebåd

### Monte Manhattan

- 4,5 cl Amaro Montenegro
- 4,5 cl rugwhisky
- Cocktailbær

## Amaro Montenegro

Vanilje og appelsinskræl er blandt de mere end 40 krydderier, der er med til at give Amaro Montenegro sin karakteristiske silkebløde, bittersøde smag. Farven er dyb

rav. Aromaen bærer noter af appelsin, frisk koriander, kirsebær og pekoe-te. Smagen er først sød, men bliver herefter let bitter og 'botanisk' med en citrusagtig eftersmag.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 5152000020361 | 8 00033000174 8 | 0 8000330 017527 | 6        | 70 | 23 |                    |              |                         |                         |
| 5152000030031 | —               | —                | 12       | 3  | 23 |                    |              |                         |                         |

ISOKYRÖ  
KYRÖ  
DISTILLERY  
COMPANY  
FINLAND

Kyrö Distillery Finland  
www.kyrodistillery.com

### Kyrö er en k-æ-m-p-e succes. Smil dog – Hvorfor så BITTER!?

De 5 nøgne finner, der for nogle år siden vandt hele to verdensmesterskaber i gin med deres fænomenale rugbaserede produkter, har sidenhen fået råd til at klæde sig pænt på. Deres to gins og to whiskys går som varmt (rug)brød til tørstige forbrugere i mere end 30 lande, og produktionen bare stiger og stiger fra år til år. Efterspørgslen vil tilsyneladende ingen ende tage.

Heldigvis ligger det ikke til de skæve hoveder – bosat ved floden Kyrö i byen Isokyrö i kommunen Österbotten i det vestligste Finland – at hvile på enebærrene. De har puslet og hygget sig indendøre i det barske finske klima og har nu efter en længere drægtighedsperiode barslet med et sæt velskabte tvillinger.

Overraskende nok blev det ... en hvid og en sort! En hvid bitter. Og en sort bitter. Udviklet i samarbejde med bartendere fra forskellige lande, der ved helt præcist, hvad deres gæster vil have.

**KYRÖ PALE** er en genial ny bitter mixer, som tilfører cocktailen den ønskede bitterhed, men uden at farve den mørk. Den bliver et hit på barer verden over. KYRÖ PALE er destilleret af blandt andet gran, birk og rønnebær og smager grangiveligt som forestillingen om lyse, finske sommernætter.

**KYRÖ DARK** er en lækker ny bitter, der både kan nydes som selvstændigt shot og som en bitter mixer i øl og cocktails. Fremover bliver verden mere bitter. KYRÖ

DARK er destilleret af blandt andet vilde rødder og enebær og har en efterbrænder så lang som de mørke, finske vinternætter.

Når de lige har fået en lille spids, formulerer de hyggelige finner sig usædvanligt godt på engelsk:

*"For life's bitter beginnings and endings, our rye bitters were developed in collaboration with cocktail bartenders from a number of markets. This unusual pair represent the two opposite expressions; the Dark Bitter as the more typical choice and the Pale Bitter as a more unusual example of hoppy, herbal freshness."*

### KYRÖ PALE Rye bitter

En let, krystalklar og skovagtig bitter destilleret af humle, gran, birk og rønnebær. Den særlige smagskombination er unik inden for bitterkategorien, og da KYRÖ PALE samtidig er fuldkommen farveløs, opstår der helt nye kreative muligheder for alverdens bartendere og cocktailaficionados.

**Duft:** Granskov, citrusfrugter, birk og humle.

**Smag:** Sød honning, syre fra tyttebær, bitternoter af humle og gran med en varm undertone af sort peber.

**Finish:** Lang, blød bitterhed med noter af den urteagtige ensianblomst.

**Anvendelse:** KYRÖ PALE mixer genialt med gin og smager fantastisk i en Pale Martini ('for a bitter beginning of a dinner') og i en Bitter & tonic ('for a bitter beginning of a night out').



| Varenr.       | Eannr. | Dunnr. | Pr. krt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------|--------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8387000020321 | –      | –      | 6        | 50 | 33 |                    |              |                         |                         |



## KYRÖ DARK Rye bitter

En muldagtig, egelagret bitter med et anstrøg af røg – destilleret på vilde rødder, enebær og andre gode sager. KYRÖ DARK fungerer perfekt i cocktails og whisky-sjusser og mixer naturligvis især genialt med rugwhisky.

**Duft:** Muld, røg, vanilje, toffee, humle, rabarber og ensianblomst

**Smag:** Sød karamel, vanilje, tjære, røg, bitter humle

**Finish:** Lang og ren bitterhed

**Anvendelse:** Sammen med en vilkårlig øl i en Bitter X Brew ('for a small bitter end of each sip of beer'), i en Bitter Rye Sour ('for a bitter end of a dinner') – og som et befriende shot ('for the bitter ending of a night').



| Varenr.       | Eannr. | Dunnr. | Pr. krt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|--------|--------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8388000020321 | –      | –      | 6        | 50 | 33 |                    |              |                         |                         |





Romana Sambuca  
[www.sazerac.com](http://www.sazerac.com)

Romana Sambuca er en klassisk italiensk likør, der er lavet på stjerneanis og lakrids, sødet med sukker og forfinet med en

hemmelig kombination af urter og krydderier. Den kan nydes som shot, mixer eller som likør til kaffen.



## Romana Sambuca

Romana Sambuca er en klassisk italiensk likør, der er lavet på stjerneanis og lakrids, sødet med sukker og forfinet med en hemmelig kombination af urter og krydderier. Den kan nydes som shot, mixer eller som likør til kaffen.

**Sambuca con Mosca:** Serveres med kaffebønner. Hæld Romana Sambuca op i et cognacglas, læg 3 kaffebønner i. De tre kaffebønner skal symbolisere helse, rigdom og lykke.



Serveres med kaffebønner. Hæld Romana Sambuca op i et cognacglas, læg 3 kaffebønner i. De tre kaffebønner skal symbolisere helse, rigdom og lykke.

**Sambuca Con ghiaccio (On the rocks):** Serveres ren med isterninger i. Sambuca Con Acqua Serveres ved at blande iskoldt vand og Romana Sambuca sammen. Modsat mange andre anisprodukter bliver Romana Sambuca ikke grumset eller mælkehvid.

### Sambuca White Guinea

- 1 cl Tia Maria
- 1 cl Romana Sambuca
- Mælk

Ryst alle ingredienser sammen og server i et cocktailglas.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8280000020361 | 8 005713 144098 | 0 8005713 112400 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



### Isolabella Sambuca

Isolabella er en anderledes, mere forfriskende Sambuca med sødt krydrede noter fra opskriftens mange krydderier. Farven er krystallklar, aromaen er harmonisk med præg af stjerneanis og hyldeblomst, mens smagen er blød og fyldig med nuancer af anis og grønne krydderier. Isolabella Sambuca nydes ideelt on the rocks, men har også fundet vej i en serie forskellige spændende cocktails.

[www.Isolabellasambuca.com](http://www.Isolabellasambuca.com)

#### Lady Bella

- 5 cl Isolabella Sambuca
- Appelsinskive
- Knust is

Mas appelsinskiven i bunden af drinkglas og tilsæt spiritus og is. Et sort sugerør gør sig godt.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8191000020361 | 8 00111001114 8 | 0 8001110 811045 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



### Isolabella Limoncello

Solmodne sicilianske citrusfrugter – citroner og mandariner – danner det perfekte udgangspunkt for disse to nye, elegante frugtlikører: Limoncello Isolabella og Mandarinello Isolabella. Med deres intense, klare farver har begge likører en attraktiv fremtræden, der appellerer bredt. Også duften er intens med umiskendelige noter af Middelhavets træmodnede citrusfrugter.

Isolabella  
[www.illva.com/en](http://www.illva.com/en)

Smagen er på én gang fyldig og forfriskende, blød og behagelig med søde overtoner af henholdsvis citron og mandarin – som et ekstrakt af selve Sicilien.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8196000020321 | 8 001110 134007 | 0 8001110 811397 | 6        | 50 | 30 |                    |              |                         |                         |



### Isobella Mandarinello

Solmodne sicilianske citrusfrugter – citroner og mandariner – danner det perfekte udgangspunkt for disse to nye, elegante frugtlíkører: Limoncello Isolabella og Mandarinello Isolabella. Med deres intense, klare farver har begge líkører en attraktiv fremtræden, der appellerer bredt. Også duften er intens med umiskendelige noter af Middelhavets træmodnede citrusfrugter.

Isolabella  
[www.illva.com/en](http://www.illva.com/en)

Smagen er på én gang fyldig og forfriskende, blød og behagelig med søde overtoner af henholdsvis citron og mandarin – som et ekstrakt af selve Sicilien.



| Varenr.       | Eannr.         | Dunnr.           | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8197000020321 | 8 001110 34205 | 0 8001110 811403 | 6        | 50 | 30 |                    |              |                         |                         |



### Disaronno Originale

Som navnet svagt antyder, er denne elegante italienske líkør den originale Amaretto. Kendt og elsket i generationer – og nu genfundet af tidens trendy unge. Farven har en svag ravnance, aromaen er intens, og smagen er fyldt med søde mandler, nødder og maraschino-kirsebær. Disaronno indeholder dog hverken mandler eller nødder og kan derfor indtages også af nøddeallergikere. Líkøren drikkes med fordel on the rocks eller som blender i utallige cocktails.

[www.disaronno.com](http://www.disaronno.com)

#### Disaronno Sour

- 50 ml Disaronno
- 25 ml citronsaft
- 5 ml sirup
- Æggehvide



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8190000020361 | 8 00111001630 3 | 0 8001110 810390 | 6        | 70 | 28 |                    |              |                         |                         |
| 8190000030321 | 8 00111001637 2 | 0 8001110 006373 | 12       | 50 | 28 |                    |              |                         |                         |
| 8190000030221 | 8 00111001545 0 | 0 8001110 005451 | 12       | 35 | 28 |                    |              |                         |                         |
| 8194000042051 | –               | –                | 60       | 5  | 28 |                    |              |                         |                         |

## Disaronno Velvet

### Forfriskende blød med den umiskendelige smag af Disaronno

Italiensk elegance og *La Dolce Vita* har fået et nyt ansigt. Som navnet svagt antyder, er Disaronno Velvet en fløjlsblød cremet version af den verdensberømte Disaronno amaretto-likør.

Brandets ikoniske flaske har fået en make-over i rene, hvide nuancer, som skaber genkendelighed omkring den delikate mandelsmag – og forventninger om nye, spændende smagsoplevelser.

Duften er frugtlig med mandler og noter af chokolade og vanilje. Smagen omfatter ristede mandler, abrikoser, vanilje og et strejf af toffee.

Disaronno Velvet kan nydes on the rocks, men er skabt til at mixe i cocktails som Espresso Martini rystet med vodka, kaffe-likør og is.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12743   | 8 001110 589708 | 08 001110 860555 | 12       | 50 | 17 |                    |              |                         |                         |

# Tia Maria

## Tia Maria Coffee Liqueur

**Tia Maria** er en verdensberømt kaffe-likør, hvis historierækker 300 år tilbage...til Jamaica! Likøren er fremstillet af arabica-kaffebønner, Jamaica-rom, vanilje og sukker – og den bløde, fyldige smag bærer umiskendeligt præg af disse fire ingredienser. Tia Maria er populær i mange sammenhænge – on the rocks, i desserter, kager, cocktails, med cola, med et skvæt vodka eller i en 'Orgasm': ½ Tia Maria / ½ Bailey's.

[www.tiamaria.com](http://www.tiamaria.com)

### Tia Espresso Martini

- 25 ml Tia Maria
- 25 ml vodka
- Double shot espresso
- 5 ml sirup

Shake alle ingredienser med is og pynt med 3 kaffebønner.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8193000020361 | 5 01252323312 9 | 0 8001110 812189 | 6        | 70 | 20 |                    |              |                         |                         |





Tequila Corralejo  
[www.tequilacorralejo.mx/en](http://www.tequilacorralejo.mx/en)

## Længe leve jomfruen af Guadalupe” Den hellige Fader Hidalgos kvalitetstequila

Den 8. maj 1753 blev Miguel Gregorio Antonio Ignacio Hidalgo y Costilla født på den hacienda, hvor Tequila Corralejo i dag fremstiller sine kvalitetstequilaer.

Præsten Miguel Hidalgo – også kendt som Fader Hidalgo – var én af hovedmændene bag den mexicanske uafhængighedskrig mod Spanien. Den 16. september 1810 holdt Fader Hidalgo en meget berømt tale for over 80.000 ophidsede borgere fra sin kirkes tårn, og denne tale regnes som startskuddet til den mexicanske uafhængighedsbevægelse.

Fader Hidalgos kampråb var ”Længe leve jomfruen af Guadalupe – og død over spanierne!” Beklageligvis var spanierne endnu for magtfulde. Den hellige fader blev taget til fange af et talstærkt militæropbud, forhørt af den brutale spanske inkvisition, og i juli 1811 blev Fader Hidalgo henrettet.

Sidenhen har det uafhængige Mexico hædret den tragiske helteskikkelse ved at udråbe 16. september – dagen for hans berømte tale – som national helligdag.

Det giver derfor god mening, når Tequila Corralejo i sit bomærke har skrevet ”Independencia Mexicana de 1810.”

### “Those with pride stand tall”

Budskabet fra Tequila Corralejo handler om uafhængighed og stolthed. En tequila, der ønsker at henvende sig til en ny generation, som tør være sig selv, tør tage det første skridt, tør bryde regler og krydse grænser.

Som Tequila Corralejo udtrykker det på flot spansk (!): “Those with pride stand tall”.

Tequila Corralejo producerer sine kvalitetstequilaer af 100% blå agave og har skabt en helt unik og uhyre elegant flaske til sine produkter.

## Tequila Corralejo Blanco

Blanco udgør selve sjælen i Corralejos tequilaer, da det er denne aftapning, der danner klangbund for alle de øvrige produkter. Tequila starter altid med den rene, gennemsigtige most, og herfra kan tequilaen fadlagres eller ældes afhængigt af modningstiden.

**Farve:** Krystallisk med smukke, glansfulde sølvglimt.

**Duft:** Rå agave med intense noter af citrus og urter.

**Smag:** En flot balance mellem den rene rå og den destillerede agave med tydelige noter af citrus og urter.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.            | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|-------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8594000020361 | 7 5030 00677232 | 17 5030 0067723 9 | 6        | 70 | 38 |                    |              |                         |                         |

## TEQUILA CORRALEJO®

✦ 100% DE AGAVE ✦

### Tequila Corralejo Reposado

Dobbeltdestilleret af den fermenterede most fra den blå weberagave. Reposado har en mild smag og en stærk karakter. Tequilaen bærer tydeligt præg af at være lagret på såvel amerikansk, fransk og mexicansk eg med et meget nuanceret smagsspekter.

**Farve:** Gyldent gul med glansfulde lysglimt.

**Duft:** Destilleret agave med friske noter af grapefrugt og lime.

**Smag:** Blød citrus med afbalancerede smagsnoter af vanilje og egetræsfad.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.            | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|-------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8595000020361 | 7 5030 00677331 | 17 5030 0067733 8 | 6        | 70 | 38 |                    |              |                         |                         |

### Tequila Corralejo Añejo

Lagret på amerikanske, franske og mexicanske egetræsfade, som giver en unik sansemættet duft- og smagsoplevelse i særklasse.

**Farve:** Gylden med ravfarvede lysglimt.

**Duft:** Søde noter af kaffe og nødder.

**Smag:** Silkeblød med intense smagsnoter af egetræ og røg.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.            | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|-------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8596000020361 | 7 5030 00677409 | 17 5030 0067740 6 | 6        | 70 | 38 |                    |              |                         |                         |

### Tequila Corralejo Triple Destilado

Et unikt produkt fra Corralejo, som omhyggeligt fremstilles via tredobbelt destillering af den fermenterede most fra den blå weberagave. Resultatet er en tequila af ypperste renhed og højeste kvalitet.

**Farve:** Strågul med gyldne nuancer.

**Duft:** Bløde og søde aromaer blander sig med de flot balancerede noter af destilleret agave og frugt.

**Smag:** Blød og frisk med frugtagtige smagsnoter.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.            | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|-------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8597000020361 | 7 5030 00677263 | 17 5030 0067726 0 | 6        | 70 | 38 |                    |              |                         |                         |

### Tequila Corralejo 99,000 Horas

Lagret 18 måneder på amerikanske egetræsfade. Denne proces sikrer en udsøgt drik med såvel herlig friskhed som bløde trænoter. 99,000 Horas er et produkt skabt ud fra en sentimental og dyb kærlighed til den uovertrufne kvalitet. Netop denne tequila afspejler perfekt den afslappede mexicanske livsstil, hvor kun det nødvendige bliver gjort, og hvor der derfor altid er plads til at gå efter det ypperste.

**Farve:** Rav med strejf af okker.

**Duft:** Noter af chokolade, vanilje og mandler samt en intens duft af eg.

**Smag:** Silkeblød og kraftfuld tequila med dybe smagsnoter af træ og chokolade.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.            | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|-------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8598000020361 | 7 5030 00677973 | 17 5030 0067744 0 | 6        | 70 | 38 |                    |              |                         |                         |



### Gran Corralejo Añejo

Lagret 2 år på amerikanske egetræsfade. En tequila af ypperste kvalitet, som skal nydes både for sin store smag, som tiden har givet den, og for det kolossale arbejde, der er lagt i at skabe den majestætiske flaske.

**Farve:** Okker med glansfulde lysglimt.

**Duft:** En intens aroma med træagtige noter af chokolade, vanilje og valnød.

**Smag:** Silkeblød og sødlig med en flot finish fyldt med fadagtige smagsnoter.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.            | Pr. krt. | CI  | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|-------------------|----------|-----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8599000020401 | 7 5030 00677447 | 17 5030 0067744 4 | 6        | 100 | 38 |                    |              |                         |                         |





Tequila Los Arango  
www.fraternityspirits.com

## Død eller frihed: Revolutionsheltens egen tequila

For godt og vel 100 år siden, i 1910'erne, blev der udkæmpet en række drabelige slag i Mexico, i dag kendt som Den Mexicanske Revolution. Hvem der bekæmpede hvem og hvorfor, er en kompliceret historie, men en af hovedpersonerne var en modig general ved navn José Doroteo Arango, berømt og berygtet under sit nom de guerre: Pancho Villa.

Ifølge legenden var Pancho Villa folkets helt. Han kæmpede mod brutale godsejere, korrupte politikere og USA's numerisk overlegne regeringstropper og overlevede adskillige attentater, indtil han til sidst blev snigmyrdet i 1923, blot 45 år gammel.

Legenden om Pancho Villa lever stadig blandt de varmløbede mexicanere. En tequila, der bærer hans familiehavn – Arango – er derfor højt skattet på de breddegrader.

Historien om Los Arango starter ved, at en hårdt arbejdende agavebonde var så taknemmelig for, at Pancho Villa havde hjulpet ham mod en gruppe lokale banditter, at han fremstillede en tequila af ekstraordinært høj kvalitet baseret på en gammel opskrift og tappede den på en håndlavet flaske. Pancho Villa smagte spændt på gaven og blev så begejstret, at han bad om, at hans familie måtte lægge navn til den eminente tequila. Los Arango var født.

### 100% blå agave, ægte kobber og læderetiketter

Los Arangos revolutionære tequilaer er fremstillet udelukkende af den blå agaveplante, som får lov at modne i 8 år, omhyggeligt passet og plejet af mexicanske agavebønder. Senere destilleres tequilaen både første og anden gang på kobberkedler. De unikke firkantede flasker er lokalt håndværk, og de håndlavede læderetiketter er forsynet med Los Arangos berømte bomærke i metal.

**Viva México! Viva La Revolución!**

## Tequila Los Arango Blanco

Denne tequila er navngivet for at ære Doroteo Arango, bedre kendt som Pancho Villa, den berømte revolutionsgeneral og en af de største helte under den mexicanske revolution. Blanco er fremstillet af 100% blå agave, der undergår en langsom, dobbelt destillationsproces. Premium tequila, der skal nydes for sin kraftfulde og delikate smag, som uden tvivl vil vække alle sanser til live.

**Farve:** Ren og klar.

**Duft:** Intens destilleret agave med noter af friske, grønne urter.

**Smag:** Blød og behagelig med en frisk finish.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.            | Pr. krt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|-------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8590000020361 | 7 5022 65140550 | 17 5022 6514055 7 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |



### Tequila Los Arango Reposado

Hemmeligheden bag denne premium tequila fremstillet af 100% blå agave ligger i produktionsprocessen og i håndafslutning. Den store arbejdsindsats kompletteres af flaskens læderetiket. Reposado gennemgår en omhyggelig dobbelt destillering og efterfølgende 6 måneders lagring på amerikanske egefade. Et højkvalitets premium produkt.

**Farve:** Klar med blegt gyldne strånuancer.

**Duft:** Hvid peber. Destilleret agave og caramel iblandet friske citrusnoter.

**Smag:** Silkeblød og elegant med smagsnoter af peber, sød destilleret agave og honning. Let salt. Middellang tør og delikat finish med peber, honning, eg og citron.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.            | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|-------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8591000020361 | 7 5022 65140543 | 17 5022 6514054 0 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

### Tequila Los Arango Añejo

Añejo er lagret 13 måneder på amerikanske egefade, der er brændt indvendigt for at give drikken sin let røgede smag. Denne tequila er et godt eksempel på den perfektion, som Los Arangos master tequileros (distiller) lægger for dagen.

**Farve:** Let gylden.

**Duft:** Aromaer af karamel, krydderi og eg.

**Smag:** Fyldig med smagsnoter af vanilje, salt og grøn peber samt en lang, intens og krydret finish.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.            | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|-------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 8592000020361 | 7 5022 65140741 | 17 5022 6514074 8 | 6        | 70 | 40 |                    |              |                         |                         |

# SEVENTEEN

CONTEMPORARY  
MIXERS

Seventeen

[www.1724tonic.com](http://www.1724tonic.com)

## Sandsynligvis verdens bedste miksere fra producenten af Gin Mare

Hvad nytter det at købe den dyreste, lækreste spiritus, hvis du blander den med en helt banal sodavand? Sådan tænkte folkene bag SEVENTEEN, og så satte de sig for at udvikle verdens bedste miksere.

Projektet er i dén grad lykkedes! Naturligvis, fristes man til at sige, for bag navnet SEVENTEEN gemmer sig producenten af den eksklusive Gin Mare. Det er mennesker

med smag og udsøgt kvalitetssans, og de har omhyggeligt håndplukket de fineste råvarer til deres nye serie af miksere. Kun naturlige ingredienser, med langt mere raffinerede smage og mindre sukker.

Eventyret startede for få år siden med 1724 Tonic, der allerede er efterspurgt vidt og bredt. Den særligt blide kinin i denne tonic stammer fra chinchona-bark, plukket i 1724 meters højde på det berømte Inka Trail i de peruvianske Andesbjerg.

Tonice har sit navn fra højden, barken plukkes i – og SEVENTEEN har sit navn fra de to første cifre.

SEVENTEEN kalder sig nutidens alkymister. Deres nye serie af miksere henvender sig til opfindsomme bartendere og legesyge forbrugere, storbyernes kreative klasse.

Med SEVENTEEN bliver det for alvor sjovt at mikse drinks.



## Seventeen 1724 Tonic Water

SEVENTEEN 1724 Tonic har en karakteristisk citrussødme fra appelsin, mens den peruvianske kinin giver en afdæmpet, mild bitterhed. 1724 Tonic er dermed et godt valg i gindrinks, hvor der garneres med andet

end citrus, da tonice klarer den del selv. Prøv eksempelvis Gin Mare med 1724 Tonic og rosmarin for en fantastisk gin og tonic. Smagsnoter: Mandarin, mild bitterhed, blidt brus, sprød finish.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | Cl | %   | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|-----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12582   | 8 437009 805886 | 1 8437009 805883 | 24       | 20 | 0,0 |                    |              |                         |                         |

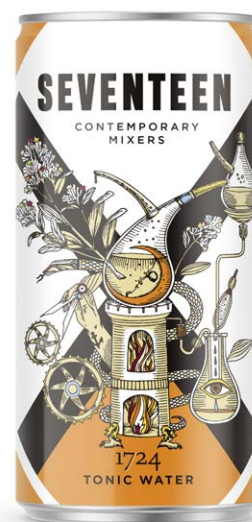
# SEVENTEEN

CONTEMPORARY  
MIXERS

## Seventeen 1724 Tonic Water (6-pack) Cans

SEVENTEEN 1724 Tonic har en karakteristisk citrussødme fra appelsin, mens den peruvianske kinin giver en afdæmpet, mild bitterhed. 1724 Tonic er dermed et godt valg i gindrinks, hvor der garneres med andet

end citrus, da tonicen klarer den del selv. Prøv eksempelvis Gin Mare med 1724 Tonic og rosmarin for en fantastisk gin og tonic. Smagsnoter: Mandarin, mild bitterhed, blidt brus, sprød finish.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.          | Pr. krt. | CI | %   | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|-----------------|----------|----|-----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12604   | 8 437009 805954 | 8 437009 805961 | 4 x 6    | 20 | 0,0 |                    |              |                         |                         |

## Seventeen Ginger Beer

SEVENTEEN Ginger Beer er en stilfuld mikser med en perfekt balance mellem sødme og krydderi. For at afrunde og supplere den karakteristiske ingefærsmag er der brugt letbitter frugt fra guaranaplan-

ten samt bergamotte, lime og grapefrugt. Denne ginger beer ejer dermed en helt unik grad af harmoni. Smagsnoter: Mild kryddring, kompleks citrus, forfinet sødme, blidt brus.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. krt. | CI | %   | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|-----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12579   | 8 436586 640057 | 1 8436586 640054 | 24       | 20 | 0,0 |                    |              |                         |                         |



# SEVENTEEN

CONTEMPORARY  
MIXERS

## Seventeen Apple / Kombucha

SEVENTEEN Apple Kombucha er den første kombucha skabt som mikser med en læn- gere smag end normalt. Ideen bygger på den gamle kinesiske kombucha-tradition, som giver følelsen af sundhed og balance. I denne nutidige kombucha mødes smagen af

te med æble og et strejf pære, hvilket giver utallige spændende muligheder i drinks.

**Smagsnoter:** Aromatisk med tanniner, let bitter med frugtig finish.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | CI | %   | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|-----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12580   | 8 436586 640064 | 1 8436586 640061 | 24       | 20 | 0,0 |                    |              |                         |                         |

## Seventeen Spicy Tomato

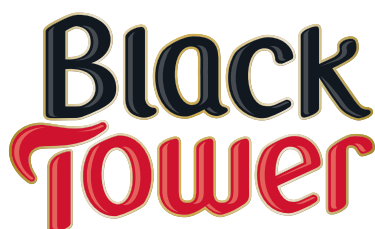
SEVENTEEN Spicy Tomato er et harmonisk møde mellem modne, smagfulde tomater og smukt afstemte krydderier. Endelig, endelig findes den tomatdrik, som resulterer i den perfekte Bloody Mary – og som matcher det velgennemtænkte brunchbord.

Smagen er behagelig, krydret og stærk på den helt rigtige måde.

**Smagsnoter:** Modne saftige tomater af høj kvalitet, let røget og fyrig, med salte noter af sherry.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | CI | %   | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|------------------|----------|----|-----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12581   | 8 436586 640071 | 1 8436586 640078 | 24       | 20 | 0,0 |                    |              |                         |                         |



Black Tower  
www.reh-kendermann.com

Black Tower blev lanceret tilbage i 1960'erne og har siden da imponeret vinnydere verden over. Med sin friske tiltrækkende stil

opfylder den behovet hos nutidens stadig mere kræsne forbruger. En kombination af udvalgte druer fra de bedste vinområder og

omhyggelig vinfremstilling sikrer, at Black Tower altid er en nydelse at drikke.

## Black Tower Fruity White

En kulsort flaske og et navn, som er kendt over hele verden gør internationalt Black Tower til Tysklands mest succesfulde vin. Vinen lanceredes første gang i 60'erne og sælges i dag i mere end 50 lande. Fra starten har Black Tower altid gået sine egne veje. Ens for Black Tower vinene er deres venlige og bløde smag, der med en frisk restsødme og lavere alkohol (ca. 10%) falder i en bred vinsmag. Den umiskendelige sorte flaske har nu fået et nyt look. Flaskens moderne design er stadig helt unik. Det blander den særprægede sorte flaske med levende farver af vinen.

Black Tower Fruity White en lækker blød vin fuld af frisk frugt smag af ananas og moden mango. Dejligt nem at drikke, med en frisk restsødme der gør den nem at drikke alene eller til mad.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. krt. | Cl  | % | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|-----|---|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 4870000090350 | 40696164      | 5701829030685  | 140      | 75  |   |                    |              |                         | ●                       |
| 4870000020350 | 40696164      | 4069600001004  | 6        | 75  |   |                    |              |                         |                         |
| 4870000096790 | 4069600004814 | 5710754000083  | 60       | 300 |   |                    |              |                         | ●                       |
| 4870000014790 | 4069600004814 | 04069600010341 | 4        | 300 |   |                    |              |                         |                         |



## Black Tower Classic Riesling

Black Tower Classic Riesling er, som navnet antyder, lavet på Tysklands mest ædle og populære druesort. Druerne er plukket fra førsteklases vinmarker i Tyskland og Black Tower Classic Riesling fremstår elegant og frisk, som det må forventes fra denne berømte drue.

Vinen er koldgæret for at opnå en duft af lette blomsteraromaer og en smag af modne frugter.

- Black Tower Classic Riesling passer perfekt til salsakylling eller til det sydamerikanske/mexicanske køkken, hvor man ofte bruger mango og lime. Alternativt egner vinen sig også til stegt svinekød - gerne med ingefær.



| Varenr.       | Eannr.     | Dunnr.           | Pr. crt. | CI | % | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|------------|------------------|----------|----|---|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 4881000030350 | 4 069685 0 | 0 4069600 015575 | 6        | 75 |   |                    |              |                         |                         |
| 4881000090350 | –          | –                | 140      | 75 |   |                    |              |                         | ●                       |

1/4 palle ●

## Black Tower Rosé

Denne herligt forfriskende Rosé er en ideel vin til uforpligtende selskab og optakt til en god middag. Druerne Portugieser og Dornfelder leverer i forening en fine duft af hindbær og jordbær og en vin med kompleksitet og krop. Nyd denne vin kølet enten alene eller sammen med retter som tagliatelle i en cremet sauce med laks eller mini pizzaer. Restsukker 30,4 gr.



| Varenr.       | Eannr.   | Dunnr.          | Pr. crt. | CI  | % | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|----------|-----------------|----------|-----|---|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 4871000090350 | 40696874 | 5701829030777   | 140      | 75  |   |                    |              |                         | ●                       |
| 4871000020350 | 40696874 | 040696000009390 | 6        | 75  |   |                    |              |                         |                         |
| 4871000096790 | –        | –               | 60       | 300 |   |                    |              |                         | ●                       |
| 4871000014790 | –        | –               | 4        | 300 |   |                    |              |                         |                         |

1/4 palle ●



### Black Tower Smooth Red

Black Tower blev lanceret tilbage i 1960'erne og har siden da imponeret vinnydere verden over. Med sin friske tiltrækkende stil opfylder den behovet hos nutidens stadig mere kræsne forbruger. En kombination af udvalgte druer fra de bedste vinområder og

omhyggelig vinfremstilling sikrer, at Black Tower altid er en nydelse at drikke.

Denne vin kan nydes alene eller som et perfekt match til alle kød- og pasta retter



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.         | Pr. krt. | Cl | % | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|----------------|----------|----|---|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 3990000020350 | 4069600015148 | 04069600015155 | 6        | 75 |   |                    |              |                         |                         |
| 3990000090350 | 4069600015148 | 5710754000113  | 140      | 75 |   |                    |              |                         | ●                       |

1/4 palle ●

### Black Tower Dornfelder Pinot Noir

Black Tower Dornfelder Pinot Noir er en venlig og blød vin til den lette side. Dens livlige, friske røde bær aroma og bløde modne frugt smag, gør den velegnet til at

nyde uden mad eller som ledsager til grillet tun med Middelhavs grøntsager eller pasta i en rig tomatsauce med frisk basilikum.  
Restsukker g / ltr: 12,0



| Varenr.       | Eannr.   | Dunnr.         | Pr. krt. | Cl | % | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|----------|----------------|----------|----|---|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 3999000020350 | 40696836 | 04069600006313 | 6        | 75 |   |                    |              |                         |                         |
| 3999000090350 | 40696836 | 5710754000007  | 140      | 75 |   |                    |              |                         | ●                       |

1/4 palle ●





### Black Tower Pink Bubbly

Black Tower's nye Pink Bubbly er en vin til det yngre publikum og alle der ønsker, at nyde en sjov og forfriskende vin med let perlende brus. Denne nye vin sælges i den prisbelønnede ikoniske Black Tower flaske med fifty/fifty design. Flasken er matteret på den øverste halvdel og dekoreret med fristende bobler. Dens søde mousserende karakter leveres af bløde bobler, der tilsæt-

tes under aftapning og med en naturligt lavere alkoholprocent på kun 9,5%.

Black Tower Pink Bubbly opfylder dermed forbrugernes stigende efterspørgsel på vine med en lettere stil og mere folkelig appel. Pink Bubbly semi-mousserende vin er kendetegnet ved en frisk og frugtig smag af modne røde bær og kirsebær.



| Varenr.       | Eannr.   | Dunnr.         | Pr. krt. | CI | % | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|----------|----------------|----------|----|---|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 5002000020350 | 40696836 | 04069600006313 | 6        | 75 |   |                    |              |                         |                         |
| 5002000090350 | 40696836 | 5710754000137  | 140      | 75 |   |                    |              |                         | ●                       |

1/4 palle ●

### Black Tower White Bubbly

Black Tower's nye White Bubbly er en vin til det yngre publikum og alle der ønsker, at nyde en sjov og forfriskende vin med let perlende brus.

Denne nye vin sælges i den prisbelønnede ikoniske Black Tower flaske med fifty/fifty design. Flasken er matteret på den øverste halvdel og dekoreret med fristende bobler.

Dens medium-søde mousserende karakter leveres af bløde bobler, der tilsættes under

aftapning og med en naturligt lavere alkoholprocent på kun 9,5%. Black Tower White Bubbly opfylder dermed forbrugernes stigende efterspørgsel på vine med en lettere stil og mere folkelig appel.

White Bubbly semi-mousserende vin er kendetegnet ved en frisk smag af ananas og limefrugt.

Dens boblende karakter gør den ideel til fester, med eller uden mad. Nyd den afkølet.



| Varenr.       | Eannr.        | Dunnr.        | Pr. krt. | CI | % | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|---------------|---------------|----------|----|---|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 5003000020350 | 4069600015391 | 4069600015407 | 6        | 75 |   |                    |              |                         |                         |
| 5003000090350 | 4069600015391 | 5710754000199 | 140      | 75 |   |                    |              |                         | ●                       |

1/4 palle ●

**B Fruitful by Black Tower Passionsfrugt** (med et strejf af ananas)

Vine med frugtsmag er sommerens hotteste trend. I England er vin med frugtsmag lige nu markedets hurtigst voksende kategori.

**“Fruit flavored wines are on the up with some really good products out there”**  
Greg Wilkins, MD Brand Phoenix in the UK  
Harpers August 2014

- En kombination af lav alkohol og spændende eksotisk frugtsmag – uden tilsætning af aromastoffer.
- De populære frugtvarianter er nøje udvalgt af et forbrugerpanel.
- **En perfekt afbalanceret smag af frugt og vin i den velkendte Black Tower kvalitet.**



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | CI | %   | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|-----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 4889000020350 | 4 069600 016305 | 040 696 00016312 | 6        | 75 | 5,5 |                    |              |                         |                         |

**B Fruitful by Black Tower Jordbær** (med et strejf af hindbær)

Vine med frugtsmag er sommerens hotteste trend. I England er vin med frugtsmag lige nu markedets hurtigst voksende kategori.

**“Fruit flavored wines are on the up with some really good products out there”**  
Greg Wilkins, MD Brand Phoenix in the UK  
Harpers August 2014

- En kombination af lav alkohol og spændende eksotisk frugtsmag – uden tilsætning af aromastoffer.
- De populære frugtvarianter er nøje udvalgt af et forbrugerpanel.
- **En perfekt afbalanceret smag af frugt og vin i den velkendte Black Tower kvalitet.**



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.           | Pr. crt. | CI | %   | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|------------------|----------|----|-----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 5006000020350 | 4 069600 016329 | 040 696 00016336 | 6        | 75 | 5,5 |                    |              |                         |                         |



Gancia  
www.gancia.it



Gancia blev grundlagt i 1850 i Canelli, Piedmont, af Carlo Gancia, der skabte den allerførste italienske mousserende vin. Efter endt uddannelse hos de store champagnehuse i Frankrig vendte Carlo Gancia hjem til sit fædreland med en vision. Han ville lave mousserende vin efter samme metode som i Champagne – men på de lokale italienske druer. Endnu i dag er det familien Gancia der står bag. Gancia er stadig familieejet og helt på toppen blandt de bedste producenter.

### Gancia Prosecco D.O.C.

Denne mousserende vin kommer fra Venedigs bagland, Veneto-regionen, og er om nogen Venetianernes vin. Prosecco er den mest populære mousserende vin blandt italienere i øvrigt. Vi møder fortsat folk, som tror at Prosecco blot er en italiensk betegnelse for champagne, men sandheden er langt mere omfattende. Prosecco er også en druesort, og den klarer sig bedst i Friulis Valdobbiadene distrikt 50 km nord for Venezia. Prosecco bliver lavet efter charmat-metoden, hvor andengæringen foregår i tryktank. Boblerne er derfor mere livlige end ved den klassiske metode.”

Gancia Prosecco DOC har en lys, gylden farve og i duften finder man nuancer af

akacieblomst, lindeblomst og gyldne æbler. I smagen er den liflig, sprød og frugtrig. Boblerne er ikke for aggressive, men giver vinen en yderligere friskhed og balance.

Italienerne nyder Gancia Prosecco både som aperitif – i tide og utide, som det hedder – og til maden gennem hele måltidet – ikke bare til forretten eller fisken! Gancia Prosecco er alsidig og nydes med fordel også til let mad som pasta, ris, lys ost og alt-godt-fra-havet. Ideel med ikke alt for søde desserter.

Serveringstemperatur 8-10° C



| Varenr.         | Eannr.          | Dunnr.            | Pr. crt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|-----------------|-----------------|-------------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 1013 0000 20350 | 8 000420 034397 | 0 800042 063439 9 | 6        | 75 | 11,5 |                    |              |                         |                         |

## Gancia Prosecco Rosé

Gancia er stolt og begejstret for at være en af de første producenter, der bringer Prosecco Rosé til forbrugere over hele verden. Det smukke vin er resultatet af en perfekt blanding af Glera og Pinot Noir produceret i overensstemmelse med produktionsregulativerne for Prosecco Rosé DOC.

Prosecco Rosé er blevet til i samarbejde med en af de bedste ønologer i Italien Donato Lanati. Den unik flaske med solstråler er inspireret af den solopgang, der ses og opleves på de smukke bakker i det nordlige Italien.

Farven er intens rosé, strålende og ren. Aromaen er intens og vedholdende med dybe antydninger af små røde frugter og Pinot Noir, som altid har været hovedingrediensen i produktion af mousserende vine. Smagen er frisk, duftende og harmonisk. Eftersmagen er vedholdende med blomster- og frugtagtige noter.

**Gancia Prosecco Rosé** er ideel som aperitif. Den er perfekt til middelhavskøkkenets fremragende appetizers og de lette forretter som risotto, grøntsager og couscous, fisk og hvidt kød. Perfekt serveret med rå fisk, skaldyr og friske ost.

Serveres ved en temperatur 6 - 8 gr. celcius



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.            | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|-------------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12765   | 8 000420 019158 | 1 800042 061915 0 | 6        | 75 | 11 |                    |              |                         |                         |

## Gancia Grapefruit

En fremragende citrusmag til sommeren, hvor grapefrugtens behagelige profil er forfriskende og liflig. Mousserende bobler fuldender det samlede indtryk.

**Gancia Grapefruit** er baseret på naturlig smag. På grund af det lave alkoholindhold kan den nydes når som helst på dagen og bedst i en stærkt afkølet version.

Det er det perfekte supplement til desserter, frisk frugt eller kager

Serveres ved en temperatur 6 - 8 gr. celcius



| Varenr. | Eannr.           | Dunnr.            | Pr. crt. | CI | % | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|------------------|-------------------|----------|----|---|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12764   | 8 000420 16999 0 | 1 800042 016996 6 | 6        | 75 | 7 |                    |              |                         |                         |





### Gancia Lychee

Gancia Lychee (Litchi / kærlighedsfrugt) er en meget aromatisk og eksotisk sammensætning af mousserende vin og litchi frugtsaft. Den udmærker sig med sin usædvanlige aroma og sødme afbalanceret af en naturlig, men intens mousserende effekt. Har en frisk frugtagtig aroma og en behagelig eftersmag

**Gancia Lychee** er baseret på naturlig smag. På grund af det lave alkoholindhold kan den nydes når som helst på dagen og bedst i en stærkt afkølet version.

Det er det perfekte supplement til desserter, frisk frugt eller kager.

Serveres ved en temperatur 6 - 8 gr. celcius



| Varenr. | Eannr.           | Dunnr.            | Pr. crt. | Cl | % | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|------------------|-------------------|----------|----|---|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12763   | 8 000420 17999 9 | 1 800042 017996 5 | 6        | 75 | 7 |                    |              |                         |                         |

### Gancia PEACH

En dejlig ferskensmag til sommeren, hvor ferskenens sødme er både forfriskende og lækende. Mousserende bobler fuldender det samlede indtryk.

Det er det perfekte supplement til desserter, frisk frugt eller kager.

Serveres ved en temperatur 6 - 8 gr. celcius

**Gancia Fersken** er baseret på naturlig smag. På grund af det lave alkoholindhold kan den nydes når som helst på dagen og bedst i en stærkt afkølet version.

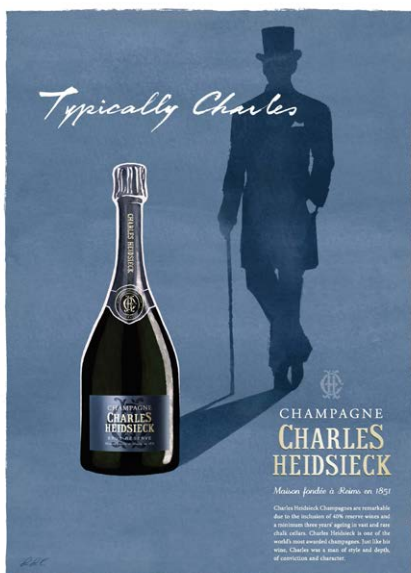


| Varenr. | Eannr.           | Dunnr.            | Pr. crt. | Cl | % | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|------------------|-------------------|----------|----|---|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12762   | 8 000420 15999 1 | 1 80004 2015996 7 | 6        | 75 | 7 |                    |              |                         |                         |



## CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK

*Maison fondée à Reims en 1851*



Navnet Charles Heidsieck forbindes i dag med det ypperste inden for prestigøse champagner og er formentlig det champagnehus, der har modtaget flest priser på verdensplan. Charles' champagner (glem efternavnet!) regnes af de fleste vineksperter blandt verdens 5 bedste.

Allerede som 29-årig kaster Charles Camille Heidsieck (1822–1893) sig i 1851 ud i at stifte sit eget Maison. Han er en viljestærk ung mand med en kompromisløs holdning til kvalitet: Hans champagner skal være de bedste.

Han investerer en formue i såkaldte crayères, romerske kalkstenskrypter fra det 2. århundrede, hvor hans nøje udvalgte vine vil få de optimale modningsbetingelser. Vinene får lov at ligge dobbelt så lang tid i de kølige kældre, som



appellationen kræver, så de ganske langsomt udvikler de fine, harmoniske bobler, som Charles fra starten berømmes for.

Og nu går det stærkt. I 1859 modtager Charles sin første af mange guldmedaljer i Bordeaux. Selveste Napoleon Bonaparte får øjnene op for de exceptionelle champagner og tillader, at hans kontrafej må bruges på etiketterne.

Det åbner dørene ud til resten af verden: Det fashionable champagnehus bliver nu hofleverandør til kongehusene i Norge og Sverige – og til den russiske tsar, hvortil der leveres så sent som den dag i 1917, hvor den russiske revolution finder sted.

### "Champagne Charlie"

Europa bliver for småt for den ambitiøse Charles, der sejler ud til den nye verden

**Charles Heidsieck**  
[www.charlesheidsieck.com](http://www.charlesheidsieck.com)

i Amerika og starter en uhorrt succesfuld eksport op. Overalt i USA bliver den fornemme, franske vinmand kendt og elsket som "Champagne Charlie". Som et kuriosum skal nævnes, at der senere er lavet en film om "Champagne Charlie", hvor Hugh Grant spiller titelrollen.

Den amerikanske borgerkrig kaster grus i maskineriet. Charles anholdes som fransk spion, hvilket skaber en større diplomatisk krise mellem Frankrig og USA. Kejser Napoleon kontakter præsident Abraham Lincoln for at få sin landsmand løsladt; det sker i 1862. Episoden er i dag kendt som "The Heidsieck Incident".

Champagnehusets amerikanske agent benytter lejligheden til at snyde ham for alle hans tilgodehavender, og Charles vender hjem til Frankrig ruineret og demoraliseret. Eventyret er på nippet til at slutte.

Men som ethvert rigtigt eventyr slutter også dette heldigvis med, at de gode vinde. Den amerikanske agent har nemlig en bror, der er meget flov på familiens vegne. Han investerer i noget jord og overlader investeringen til Charles, der igen har heldet med sig. Jorden ligger nemlig ved den lille landsby Denver, der i disse år vokser eksplosivt og bliver en af USA's mest fremgangsrige storbyer.

Afkastet er så enormt, at Charles hurtigt er tilbage i førersædet blandt verdens top-Champenois'er. Og her befinder champagnehuset Charles Heidsieck sig den dag i dag. À votre santé!



### Charles Heidsieck Brut Reserve

Gylden champagne med livlige bobler, der varer længere end normalt som et resultat af vinens langsomme modning – i en to tusind år gammel kalkstenskrypt.

**Næsen:** Det højst mulige indhold (40%) af reserve-vin (20% Chardonnay & 20% Pinot Noir) og en nøje udvælgelse af vine fra kun 60 crû sikrer en sensuelt kompleks og harmonisk duft med noter af friskbagt

bricche og ristede kaffebønner samt solmodne frugter som mango, abrikos, tørret pistacie og mandel.

**Smag:** Fornemmelsen i munden er sprød og frodig à la hvid nougat på fløjlsblødt bagværk fyldt med røde blomster og modne kirsebær – og en dyb eftersmag med et strejf af fyldt chokolade, rav og vanille.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.          | Pr. crt. | Cl    | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|-----------------|----------|-------|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 11141   | –               | –               | 1        | 300   | 12 |                    |              |                         |                         |
| 11142   | –               | –               | 3        | 150   | 12 |                    |              |                         |                         |
| 11143   | 3 037900 003678 | 3 037900 003685 | 6        | 75    | 12 |                    |              |                         |                         |
| 11117   | 3037900003739   | 3037900003746   | 12       | 37,50 | 12 |                    |              |                         |                         |



### Charles Heidsieck Rosé Reserve

Sofistikeret, støvet-lyserød champagne med lysende glimt af vilde roser og livlige bobler, der varer længere end normalt som et resultat af vinens langsomme modning – i en to tusind år gammel kalkstenskrypt.

**Næsen:** En base på 20% reserve-vine, 5-6% uhyre elegante rød-vine – alle nøje udvalgte crû – sikrer denne rosé en underspillet og dog kompleks duft

med noter af hjemmelavet jordbærsyltetøj, frugtagtig sødme af blodferskner, ingefærkager og kanel.

**Smag:** En kraft- og smagsrig mundfuld med eksplosioner af jordbær, hindbær og brombær svøbt i fløjlsblødt flødeskum.



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.          | Pr. crt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|-----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 11146   | 3 037900 003739 | 3 037900 003746 | 6        | 75 | 12 |                    |              |                         |                         |

### Charles Heidsieck Blanc de Blancs NV

Charles Heidsieck var et af de allerførste champagnehuse, der viste sin passion for Chardonnay ved at producere en Blanc de Blancs i årgang 1949. Der er faktisk også bevis på, at huset har produceret nogle såkaldte mono-crus fra Côte des Blancs så tidligt som 1906 ...!

**Farve:** Gylden champagne med typiske lys-glimt fra Chardonnay druen

**Næsen:** Aromaerne fra moden chardonnay genkendes med det samme. I næsen genkendes hvide ferskner, kandiserede citrusfrugter, noter af lime, kaprifolier, friske hasselnødder og underliggende citroner og mandariner.

**Smag:** Typisk Charles bliver man generøst forkælet med en frisk og stringent smag og balance. Lige fremt og ærligt uden at være

aggressiv og nærmest ukonventionel elegant for en Blanc de Blancs, der som ofte karakteriseres som værende skarp i stedet blød. Eftersmagten er harmonisk med en overraskende mineralitet og en snert af saltholdighed.

**SAMMENSÆTNING:**

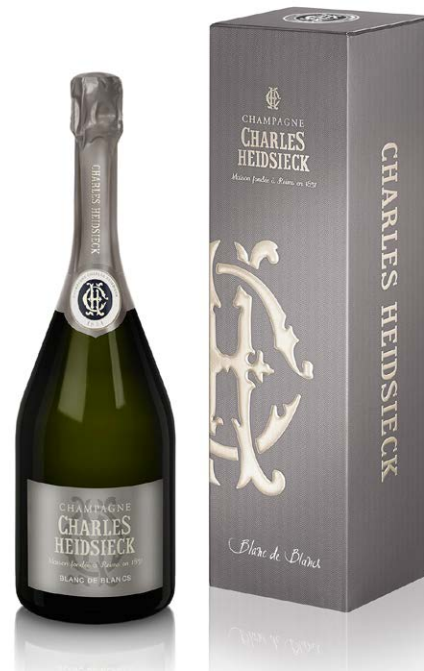
75% Chardonnay fra 2012-høsten  
25% af reservevine med en gennemsnitlig alder på 5 år

Flertallet af crus kommer fra Côte des Blancs (Oger, Vertus), kompletteret af Villers-Marmery, Trépail, Vaudemange og Montgueux

Lagring mere end 4 år på flaske/  
gærresterne.

**Dosage:** 10 g / l

**Bør nydes indenfor 7 år**



| Varenr. | Eannr.          | Dunnr.          | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|-----------------|-----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 11127   | 3 037900 005030 | 3 037900 005290 | 6        | 75 | 12 |                    |              |                         |                         |

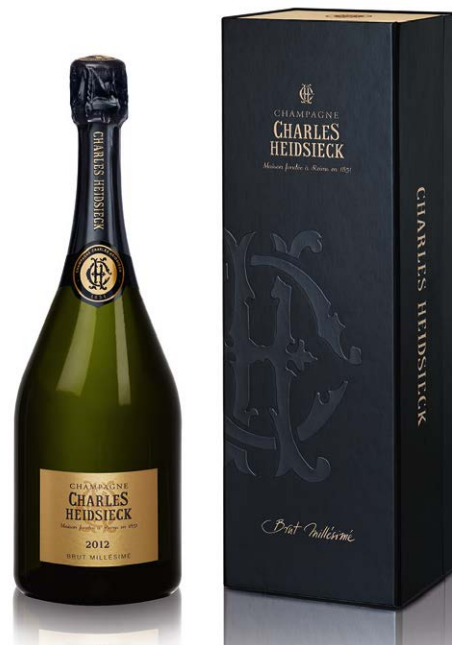
### Charles Heidsieck Vintage 2012

Fuldtonet gylden champagne med varme strejf af Indian Summer og exceptionelt delikate bobler, der varer længere end normalt som et resultat af vinens ekstraordinært langsomme modning i en to tusind år gammel kalkstenskrypt.

**Næsen:** Med den nænsomme sammensætning af 58% Pinot Noir (grands og premiers crû) og 42% Chardonnay afsløres fortættede aromaer af muld, bregner og klatreroser iblandet krydrede noter af hvid peber, chili og lakrids.

**Smag:** Den umiddelbare fornemmelse i munden er generøs, kraftfuld og luksuriøs med en smag af ribs, solbær, blåbær og kandiserede kastanjer. Den lange, majestætiske finish stammer fra Pinot Noir'en, mens champagnens særlige komplekse personlighed må tilskrives de ædle Chardonnay-crû.

**NB.** En af verdens mest prisbelønnede vintage brut-champagner!



| Varenr. | Vintage | Eannr.          | Dunnr.          | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|---------|-----------------|-----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12610   | 2012    | 3 037900 004088 | 3 037900 004118 | 6        | 75 | 12 |                    |              |                         |                         |





### Charles Heidsieck Vintage Rosé

Svagt koralrød champagne med nuancer af modne appelsiner og gamle roser samt exceptionelt delikate bobler, der varer længere end normalt som et resultat af vinens ekstraordinært langsomme modning – i en to tusind år gammel kalkstens-krypt.

**Næsen:** Med udelukkende grands og premiers crû som base – heraf 7% Pinot Noir – opnås en blidt afdæmpet elegance i duften

ten med noter af jordbær og hindbær samt mild peber og sandeltræ.

**Smag:** En sofistikeret og generøs rosé med masser af krop og fylde iblandet et silkeblødt harmonisk strejf af eksotisk hibiscussirup.

**NB.** En af verdens mest prisbelønnede vintage rosé-champagner!



| Varenr. | Vintage | Eannr.          | Dunnr.          | Pr. krt. | Cl  | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|---------|-----------------|-----------------|----------|-----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 11163   | 2006    | 3 037900 004323 | 3 037900 004330 | 3        | 150 | 12 |                    |              |                         |                         |
| 12673   | 2005    | 3 037900 004323 | 3 037900 004330 | 6        | 75  | 12 |                    |              |                         |                         |



### Charles Heidsieck Blanc de Millénares

En eksklusivt strålende champagne med blomsteragtige nuancer fra Chardonnay-druen samt markant delikate bobler, der varer længere end normalt som et resultat af vinens ekstraordinært langsomme modning – i en to tusind år gammel kalkstens-krypt.

**Næsen:** Den ufravigelige og uhyre æstetiske sammenstyknings af 4 grand crû fra Côte des Blancs samt 1 premier crû giver vinen en majestætisk elegance og generøsitet med en rig bouquet af tørrede og kandiserede frugter så som hasselnød,

mandler og dadler samt bivoks og nougat.

**Smag:** En både forfinet og svulmende tekstur, som er helt karakteristisk netop for årgangen 1995 af Blanc des Millénares. Blød og sensuel fornemmelse med strejf af salt karamel, mandelmælk, vanille og sandeltræ. Der er en unik følelse af evigheden ved at nippe til denne ædle drik – som at befinde sig i den 2000 år gamle krypt, som den er navngivet efter.



| Varenr. | Vintage | Eannr. | Dunnr. | Pr. krt. | Cl | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------|---------|--------|--------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 12843   | 2007    | –      | –      | 6        | 75 | 12 |                    |              |                         |                         |



**Ebony Vale – Alkoholfri vin**  
[www.reh-kendermann.com](http://www.reh-kendermann.com)

**Skal du køre hjem  
 – er denne vin et oplagt valg**

Ebony Vale vinene produceres hos Reh Kendermann i Tyskland, hvor man bruger vakuum-metoden. Vakuumdestillation består i at vinene ved meget lavt tryk og normal stuetemperatur separeres i forskellige fraktioner i en høj søjle, som hos Reh Kendermann er lavet af glas og som står i et hermetisk lukket rum med vægge af glas.

Under vakuum nedsættes alkohols kogepunkt, så den faktisk "fordamper" væk ved stuetemperatur - Ebony Vale vinene destilleres ved ca. 23° C.

Det gode ved denne metode er, at de ikke-flygtige bestanddele af vinen, f.eks. mineraler, syrer, fenoler, sukker og vitaminer bliver bevaret. Dvs. at både vinenes smag og karakter i høj grad bibeholdes. Derudover får vinen heller ikke en "kogt" smag når man undgår de høje temperaturer.

Alle processerne er hos Reh Kendermann 100% computerstyret for at sikre, at vinenes kvalitet holdes på et konstant højt niveau.

**Ebony Vale Chardonnay – non alcoholic**

Denne alkoholfrie hvidvin er produceret af 100% Chardonnay druer.

Det er en vin med lys, gul farve samt frisk og frugtig smag.

Den er velegnet til fjerkræ, svinekød, lam samt kolde kødretter.

Vinen er ikke velegnet til henlægning, men bør drikkes mens den er ung.



| Varenr.       | Eannr.         | Dunnr.         | Pr. krt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|----------------|----------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 4876000020350 | 4069600 005682 | 4069600 005699 | 6        | 75 | 0,05 |                    |              |                         |                         |

**Ebony Vale Cabernet Sauvignon – non alcoholic**

Denne alkoholfrie rødvin er produceret af 100% Cabernet Sauvignon druer.

Det er en vin med rubinrød farve, frugtig duft samt smag af modne frugter.

Den er velegnet til såvel kolde som varme kødretter samt de fleste oste. Vinen kan bl.a. også bruges til gløgg

Vinen er ikke velegnet til henlægning, men bør drikkes, mens den er ung.



| Varenr.       | Eannr.         | Dunnr.         | Pr. crt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|----------------|----------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 3993000020350 | 4069600 005705 | 4069600 005712 | 6        | 75 | 0,05 |                    |              |                         |                         |

**Ebony Vale Sparkling Chardonnay – non alcoholic**

Alkoholfri mousserende hvidvin.

Intens og kraftig - tør

Delikat duft af æble og lime.

Frisk frugtsmag med behagelig sødme samt en blid eftersmag.

Egner sig fortrinligt til fisk, salater, hvidt kød og vegetariske retter.



| Varenr.       | Eannr.         | Dunnr.         | Pr. crt. | Cl | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|----------------|----------------|----------|----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 5014000020350 | 4069600 006986 | 4069600 006993 | 6        | 75 | 0,05 |                    |              |                         |                         |



**Williams & Humbert**  
[www.williams-humbert.com](http://www.williams-humbert.com)

Huset blev grundlagt i 1877 af Sir Alexander Williams, en stor beundrer og connoisseur af sherry – og Arthur Humbert, specialist i internationale relationer. I 1960'erne besluttede José, Nicolás, Jesús

og Ángel, som var medlemmer af Medina familien og arbejdede på andre Jerez vinhuse, at arbejde på at starte eget vinhus: José Medina y Compañía. Ved modige og aggressive forretningsstrategier tilegnede

de sig forskellige mærker, som har styrket og mangfoldiggjort firmaet. Seneste tilføjelse var Williams & Humbert, som nu lægger navn til alle Medina virksomhedens aktiviteter.

# Walnut Brown

## Oloroso

### Walnut Brown Oloroso

Walnut Brown er en spansk sherry skabt på druesorterne Palomino, Pedro Ximénez (PX) og Muscatel. Den lagrer på egetræsfade i Solera systemet i minimum 4 år.

Nydes kold til desserter eller med is som en forfriskende drink.

Walnut Brown er en sød Oloroso med en duft af tørrede nødder og med et strejf af rosiner, muskat og karamel. En utrolig blød og cremet sherry. Farven er mørk mahogni.

Walnut Brown efterlader en lang og yderst behagelig eftersmag.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.          | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|-----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 6005000020351 | 8 410028 050901 | 8 410028 050963 | 6        | 75 | 15 |                    |              |                         |                         |



## DRYSACK

### *Medium Dry*

#### Dry Sack Medium Dry

Dry Sack Medium er en spansk sherry skabt på druesorterne Palomino, Pedro Ximénez (PX). Denne sherry har været danskernes foretrukne og er godt på vej tilbage i den rolle. Dry Sack Medium Dry lagrer på ege-træsfade i Solera systemet i minimum 6 år.

En kraftig og velafbalanceret sherry med meget lidt syre som afsluttes med en smule sødme i eftersmagen.

Nyd den ved stuetemperatur eller hæld den

over isterninger og pynt med en skive appelsin. Perfekt på en varm sommerdag eller som drink om aftenen.

Dry Sack Medium er også fremragende til pasta eller modne oste.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.          | Pr. crt. | CI | %  | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|-----------------|----------|----|----|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 6006000020351 | 8 410028 010905 | 1 8410028 10964 | 6        | 75 | 15 |                    |              |                         |                         |

## HARVEYS

#### Harvey's Bristol Cream

Harveys' Bristol Cream har en gylden brun farve med rav nuancer. Aromaerne har noter af røget appelsin, brændt karamel og ristede nødder. Paletten har noter af vanilje, kaffebønner, ristede nødder og rosiner.

Blendens starter med 50 forskellige sole-raer, herunder sherry typerne: Fino, Amontillado og Oloroso. Til sidst tilsættes Pedro Ximénez vine for at tilføje sødme,

dybde og cremet smag, som er en hjørne-sten for Harvey's Bristol Cream.

I dag fremstilles sherry kun et sted i verden ved byen Jerez i Sydspanien. I dette område har jorden 80% kalkindhold, som virker som et reservoir for vinterens regn. Vinstokkenes rødder går ned i en dybde på 15 til 20 meter, som er med til at øge vinens sødme. Harvey's Bristol Cream lagrer i gennemsnit 8 år i Solera.



| Varenr.       | Eannr.          | Dunnr.          | Pr. crt. | CI  | %    | Excl. liter afgift | Liter afgift | Incl. afgift excl. moms | Incl. afgift incl. moms |
|---------------|-----------------|-----------------|----------|-----|------|--------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 6020000030401 | 5 010277010 188 | 5 010277010 546 | 12       | 100 | 17,5 |                    |              |                         |                         |
| 6021000020351 | 5 010277010 164 | 5 010277010 515 | 6        | 75  | 17,5 |                    |              |                         |                         |



**Interbrands Wines & Spirits Denmark Aps**

**Adresse:** Tornerosevej 127 A, 2730 Herlev // **Telefon:** 4320 7300 // **Telefax:** 4320 7301 // **Website:** [interbrandsnordic.com/dk](http://interbrandsnordic.com/dk)