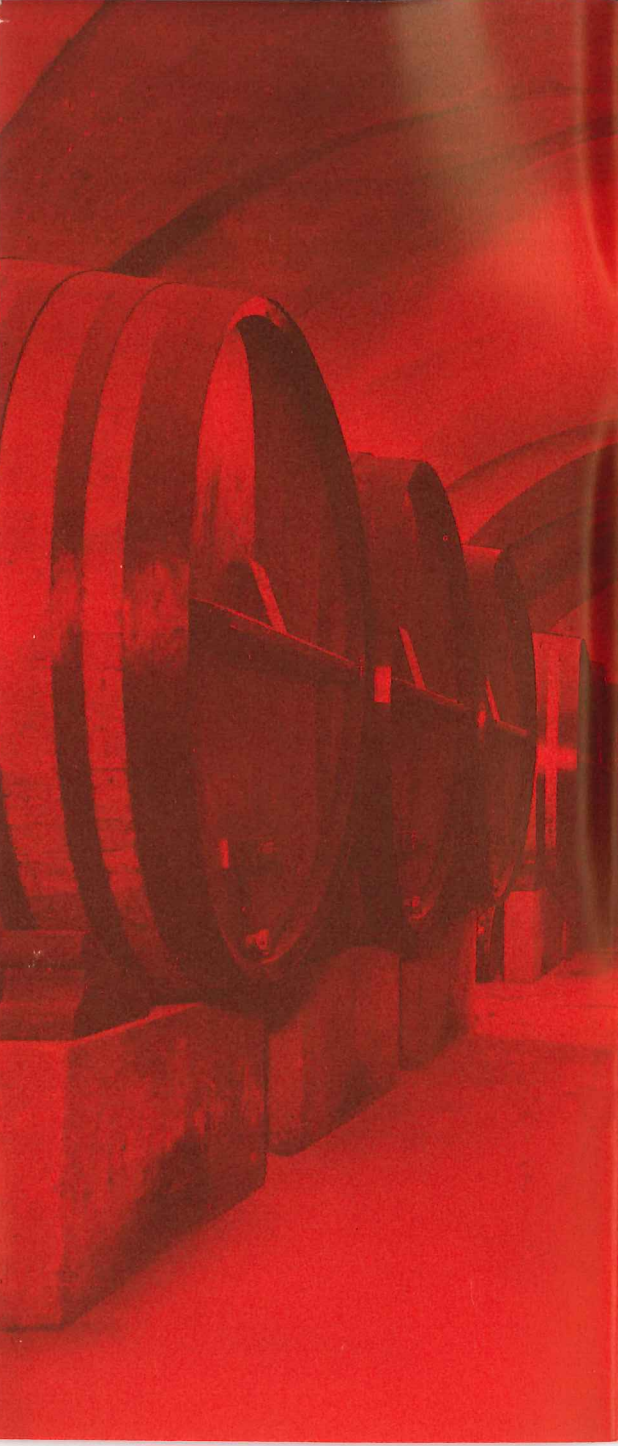




**Här-  
tappade  
viner**



# VAD ÄR EN HÄR- TAPP- NING ?

Med ett härtappat vin menas, att det utförts från produktionslandet i fat och här tappats på butelj av importören, AB Vin- & Spritcentralen. Företaget är den största uppköparen av vin på en hand i världen, vilket möjliggör fördelaktiga inköp, som sedan kommer hemmamarknaden till godo. Ändamålsenliga lagerlokaler främjar vinernas goda utveckling och moderna tappningsmetoder bidrar jämte för dessa fatviner gynnsamma frakter till låga priser. Denna broschyr är ett utdrag ur Systembolagets varukatalog och presenterar hela det härtappade vinsortimentet. Vi hoppas och tror att Ni på de följande sidorna skall hitta just den typ av vin Ni tänkt Er — och inte minst viktigt, i det rätta prisläget. Ett gott vin behöver inte alls vara dyrt, det finns utmärkta härtappade viner i prislägen från 3 kronor helbuteljen. Några vintips finns i slutet av broschyren. Vill Ni veta mera, fråga gärna butikspersonalen eller ring Systembolagets informationsbyrå i Stockholm (tfn 22 95 80).

**SYSTEMBOLAGET  
VIN- & SPRITCENTRALEN**

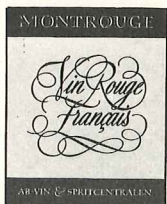
# RÖDA LÄTTVINER



## VIN ROUGE D'ALGÉRIE

(vå'ng ro'sch dallscheri')

KATALOGNR 2518  
 1/1-BUTELJ 3: 35  
 1/2-BUTELJ 2: —  
**ALGERIET**



## MONTRouGE

(mångro'sch)

KATALOGNR 2229  
 1/1-BUTELJ 3: 10  
 1/2-BUTELJ 1: 80  
**FRANKRIKE**



## CÔTES-DU-RHÔNE

(kåtdyrån)

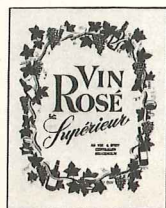
KATALOGNR 2221  
 1/1-BUTELJ 6: —  
 1/2-BUTELJ 3: 25  
**FRANKRIKE**



## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

(schatånö'ff dypa'pp)

KATALOGNR 2220  
 1/1-BUTELJ 9: 50  
**FRANKRIKE**



## VIN ROSÉ SUPÉRIEUR

(vå'ng råse' speriö'r)

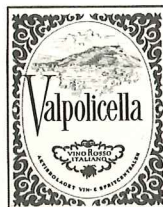
KATALOGNR 2232  
 1/1-BUTELJ 3: 75  
 1/2-BUTELJ 2: 15  
**FRANKRIKE**



## CASTELLO DEL MONTE

(kastå'llå däll må'nte)

KATALOGNR 2375  
 1/1-BUTELJ 3: 60  
 1/2-BUTELJ 2: 10  
**ITALIEN**



## VALPOLICELLA

(vallpåliti'e'lla)

KATALOGNR 2379  
 1/1-BUTELJ 3: 60  
 1/2-BUTELJ 2: 10  
**ITALIEN**



## VINO CHIANTI VECCHIO

### SUPERIORE

(vi'nå kjå'nnti vå'ckjå soperijå're)  
 KATALOGNR 2380  
 1/1-BUTELJ 4: —  
 1/2-BUTELJ 2: 25  
**ITALIEN**



## ESTREMADURA

(estremado'ra)

KATALOGNR 2590  
 1/1-BUTELJ 3: —  
 1/2-BUTELJ 1: 75  
**PORTUGAL**



## VINO TINTO ESPAÑOL

(vi'nå ti'ntå espanjå'll)

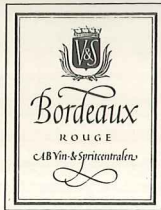
KATALOGNR 2760  
 1/1-BUTELJ 3: —  
 1/2-BUTELJ 1: 75  
**SPANIEN**



## RIOJA TINTO

(riå'cha ti'ntå)

KATALOGNR 2759  
 1/1-BUTELJ 3: 25  
 1/2-BUTELJ 1: 90  
**SPANIEN**

**BORDEAUXVINER**

**BORDEAUX ROUGE**
*(bärrdä' ro'sch)*

KATALOGNR 3925  
 1/1-BUTELJ 5: 25  
 1/2-BUTELJ 2: 85

**FRANKRIKE**

**MÉDOC**
*(medä'ck)*

KATALOGNR 3932  
 1/1-BUTELJ 7: —  
 1/2-BUTELJ 3: 75

**FRANKRIKE**

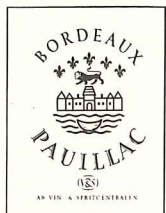
**SAINT-EMILION**
*(sängt emiljä'ng)*

KATALOGNR 3937  
 1/1-BUTELJ 7: 50  
 1/2-BUTELJ 4: —

**FRANKRIKE**

**POMEROL**
*(pämrrä'll)*

KATALOGNR 3935  
 1/1-BUTELJ 9: 25

**FRANKRIKE**

**PAUILLAC**
*(päjä'ck)*

KATALOGNR 3934  
 MAGNUM 19: 50  
 1/1-BUTELJ 9: 50  
 1/2-BUTELJ 5: —

**FRANKRIKE**

**MARGAUX** *(marrgå')*

KATALOGNR 3931  
 MAGNUM 20: 50  
 1/1-BUTELJ 10: —  
 1/2-BUTELJ 5: 25

**FRANKRIKE**
**BOURGOGNE**

**BEAUJOLAIS**
*(bäschälä')*

KATALOGNR 5554  
 1/1-BUTELJ 5: 25  
 1/2-BUTELJ 2: 90

**FRANKRIKE**

**MACON**
*(makä'ng)*

KATALOGNR 5562  
 1/1-BUTELJ 5: 65  
 1/2-BUTELJ 3: 10

**FRANKRIKE**

**BOURGOGNE VIEUX** *(borgä'ninj vjöv')*

KATALOGNR 5551  
 MAGNUM 14: 50  
 1/1-BUTELJ 7: —  
 1/2-BUTELJ 3: 75

**FRANKRIKE**

**CÔTE-DE-BEAUNE VILLAGES**
*(kätöbä'n villa'sch)*

KATALOGNR 5556  
 1/1-BUTELJ 8: 45

**FRANKRIKE**

**VOSNE-ROMANÉE**
*(vän römäne')*

KATALOGNR 5580  
 1/1-BUTELJ 11: 50

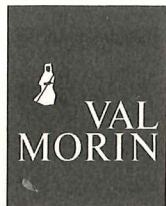
**FRANKRIKE**

**ALOXE-CORTON LES CHAILLOTS**
*(alä'ss kärtd'ng le schjä')*

KATALOGNR 5550  
 1/1-BUTELJ 13: 50

**FRANKRIKE**

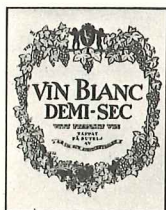
# VITA LÄTTVINER



## VAL MORIN (vall mårä'ng)

Torrt  
KATALOGNR 2537  
1/1-BUTELJ 3: 85

ALGERIET



## VIN BLANC DEMI-SEC (vä'ng bla'ng dömi' säck)

Halvtorrt  
KATALOGNR 2276  
1/1-BUTELJ 3: 35  
1/2-BUTELJ 2: —

FRANKRIKE



## LA GARONNE (la garä'nn)

Halvsött  
KATALOGNR 2271  
1/1-BUTELJ 3: 60  
1/2-BUTELJ 2: 10

FRANKRIKE



## VAL DE LOIRE (vall dö loa'r)

Torrt  
KATALOGNR 2279  
1/1-BUTELJ 4: 25

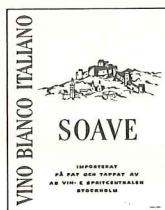
FRANKRIKE



## CIGOGNE (sigä'nnj)

Torrt  
KATALOGNR 2195  
1/1-BUTELJ 6: 15

FRANKRIKE



## SOAVE (säa've)

Torrt  
KATALOGNR 2466  
1/1-BUTELJ 3: 85  
1/2-BUTELJ 2: 20

ITALIEN



## SYLVANER (sylva'ner)

Halvtorrt  
KATALOGNR 2476  
1/1-BUTELJ 4: 10  
1/2-BUTELJ 2: 30

JUGOSLAVIEN



## CASTELO (kaste'lä)

Torrt  
KATALOGNR 2606  
1/1-BUTELJ 3: —  
1/2-BUTELJ 1: 75

PORTUGAL



## FRAGAL (fraga'll)

Sött  
KATALOGNR 2609  
1/1-BUTELJ 3: 25  
1/2-BUTELJ 1: 90

PORTUGAL



## VILLAFRANCA (villafra'nka)

Halvsött  
KATALOGNR 2782  
1/1-BUTELJ 3: —  
1/2-BUTELJ 1: 75

SPANIEN



## VINO BLANCO ESPAÑOL (vi'nä bla'nkä espanjä'll)

Sött  
KATALOGNR 2785  
1/1-BUTELJ 3: —  
1/2-BUTELJ 1: 75

SPANIEN



### RIOJA BLANCO

(riá'cha bla'nká)

Torrt  
KATALOGNR 2779  
1/1-BUTELJ 3: 25  
1/2-BUTELJ 1: 90  
SPANIEN



### WITZENBERG

(vi'ttsenbäri)

Torrt  
KATALOGNR 2863  
1/1-BUTELJ 3: 75  
1/2-BUTELJ 2: 15  
SYDAFRIKA



### BEYAZ

(bef'ass)

Halvtorrt  
KATALOGNR 2881  
1/1-BUTELJ 3: 50  
1/2-BUTELJ 2: 10  
TURKIET



### TOKAJER

(täckaj'fer)

Halvtorrt  
KATALOGNR 2947  
1/1-BUTELJ 5: 50  
UNGERN



### GRAVES

(gravv)

Halvtorrt  
KATALOGNR 4252  
1/1-BUTELJ 5: 75  
1/2-BUTELJ 3: 15  
FRANKRIKE



### CHATEAU LAMOTHE

(schatä' lamä'tt)

Halvtorrt  
KATALOGNR 4271  
1/1-BUTELJ 5: 75  
FRANKRIKE



### CHATEAU LA DAME BLANCHE

(schatä' la damm bla'nsh)

Halvtorrt  
KATALOGNR 4265  
1/1-BUTELJ 6: 50  
FRANKRIKE



### SAUTERNES

(sä'tä'rn)

Sött  
KATALOGNR 4257  
1/1-BUTELJ 9: 50  
1/2-BUTELJ 5: —  
FRANKRIKE

## BORDEAUXVINER



### BORDEAUX BLANC

(bärrä'dä' bla'ng)

Halvtorrt  
KATALOGNR 4251  
1/1-BUTELJ 4: 25  
1/2-BUTELJ 2: 35  
FRANKRIKE



### HAUT-SAUTERNES

(ä sä'tä'rn)

Sött  
KATALOGNR 4253  
1/1-BUTELJ 10: —  
1/2-BUTELJ 5: 25  
FRANKRIKE



### CHATEAU JACQUET

(schatä' schaké')

Halvtorrt  
KATALOGNR 4266  
1/1-BUTELJ 5: 25  
1/2-BUTELJ 2: 90  
FRANKRIKE

## BOURGOGNE



### MÂCON BLANC

(makä'ng bla'ng)

KATALOGNR 5770  
1/1-BUTELJ 5:60  
FRANKRIKE

**POUILLY FUISSE***(pojij' fysse')*

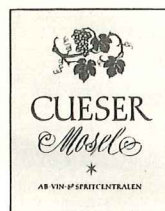
KATALOGNR 5780  
 1/1-BUTELJ 7: 50  
 1/2-BUTELJ 4: —

**FRANKRIKE****CHABLIS***(schabl'i')*

KATALOGNR 5760  
 1/1-BUTELJ 10: 25  
 1/2-BUTELJ 5: 40

**FRANKRIKE****MEURSAULT***(mörrsä')*

KATALOGNR 5775  
 1/1-BUTELJ 10: 50  
 1/2-BUTELJ 5: 50

**FRANKRIKE****CUESER***(ko'ser)*

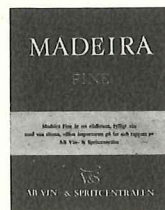
Mosel  
 KATALOGNR 7102  
 1/1-BUTELJ 6: 50  
 1/2-BUTELJ 3: 50

**TYSKLAND****ZELTINGER***(tse'ltinger)*

Mosel  
 KATALOGNR 7108  
 1/1-BUTELJ 7: 50  
 1/2-BUTELJ 4: —

**TYSKLAND****RHEN OCH MOSEL****LIEBFRÄUMILCH***(li'bfraomilch)*

Rhenvin  
 KATALOGNR 6684  
 1/1-BUTELJ 6: —  
 1/2-BUTELJ 3: 25

**TYSKLAND****MADEIRA FINE***(made'ra fajn)*

Halvsött  
 KATALOGNR 7882  
 1/1-BUTELJ 10: 75  
 1/2-BUTELJ 5: 65

**MADEIRA****CAMPANARIO** *(kampana'riå)*

Halvtorr  
 KATALOGNR 7875  
 1/1-BUTELJ 11: —  
 1/2-BUTELJ 5: 75

**MADEIRA****HOCHHEIMER***(hä'chhajmer)*

Rhenvin  
 KATALOGNR 6680  
 1/1-BUTELJ 7: —  
 1/2-BUTELJ 3: 75

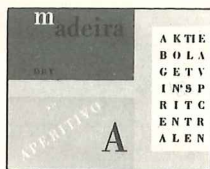
**TYSKLAND****MOSELBLÜMCHEN***(mä'selblymtjen)*

Mosel  
 KATALOGNR 7105  
 1/1-BUTELJ 6: 25  
 1/2-BUTELJ 3: 40

**TYSKLAND****SERCIAL***(sö'rschiell)*

Torr  
 KATALOGNR 7888  
 1/1-BUTELJ 11: 75  
 1/2-BUTELJ 6: 15

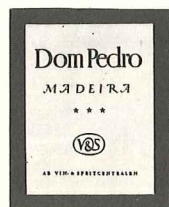
**MADEIRA****STARKVINER**

**MADEIRA APERITIVO***(made'ra aperitivo)*

Torré

KATALOGNR 7885  
1/1-BUTELJ 11: 75**MADEIRA****MALVOISIE** *(mallvoasi')*

Sött

KATALOGNR 7883  
1/1-BUTELJ 13: 25  
1/2-BUTELJ 6: 90**MADEIRA****DOM PEDRO** *(dämm pe'drå)*

Halvsött

KATALOGNR 7879  
1/1-BUTELJ 13: 25  
1/2-BUTELJ 6: 90**MADEIRA****VERDELHO***(verdell'jo)*

Torré

KATALOGNR 7891  
1/1-BUTELJ 14: —**MADEIRA****FINE BUAL***(fajn bjo'all)*

Halvtorré

KATALOGNR 7877  
1/1-BUTELJ 14: 25**MADEIRA****LONDON PARTICULAR***(la'ndæn parti'ckjölär)*

Halvtorré

KATALOGNR 7878  
1/1-BUTELJ 15: —**MADEIRA****RED PORTWINE***(rädd pä'rtvajn)*

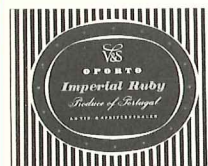
KATALOGNR

1/1-BUTELJ 8159  
1/2-BUTELJ 11: 75  
6: 15**PORTVIN****FINE RED***(fajn rädd)*

KATALOGNR

1/1-BUTELJ 8153  
1/2-BUTELJ 12: —  
6: 25**PORTVIN****SENIORS PORT***(se'niärs pärt)*

KATALOGNR

1/1-BUTELJ 8156  
1/2-BUTELJ 13: —  
6: 75**PORTVIN****IMPERIAL RUBY***(impi'riel ro'bi)*

KATALOGNR

1/1-BUTELJ 8154  
1/2-BUTELJ 13: 50  
7: —**PORTVIN****GRÄDASK (VERY OLD SUPERIOR)***(ve'rri äld sopi'rier)*

KATALOGNR

1/1-BUTELJ 8160  
1/2-BUTELJ 15: —  
7: 75**PORTVIN****OLD SUPERIOR***(äld sopi'rier)*

KATALOGNR

1/1-BUTELJ 8190  
1/2-BUTELJ 13: 25  
6: 85**VITT PORTVIN**



**PÁLIDO LIGERO***(pa'lidà lische'ro)*

Halvtorrt

KATALOGNR 8294

1/1-BUTELJ 10: 50

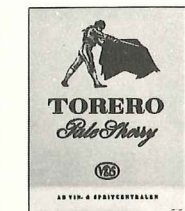
1/2-BUTELJ 5: 50

**SHERRY****ESPADÁ***(espa'da)*

Torrt

KATALOGNR 8280

1/1-BUTELJ 10: 75

**SHERRY****TORERO***(tårerå)*

Halvtorrt

KATALOGNR 8292

1/1-BUTELJ 11: —

1/2-BUTELJ 5: 75

**SHERRY****FINE GOLDEN***(fajn gå'lden)*

Halvsött

KATALOGNR 8282

1/1-BUTELJ 11: —

1/2-BUTELJ 5: 75

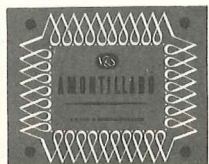
**SHERRY****BONITA***(båni'ta)*

Sött

KATALOGNR 8278

1/1-BUTELJ 11: 15

1/2-BUTELJ 5: 85

**SHERRY****AMONTILLADO** *(amångtija'då)*

Halvtorrt

KATALOGNR 8275

1/1-BUTELJ 11: 15

1/2-BUTELJ 5: 85

**SHERRY****FIESTA***(fie'sta)*

Halvsött

KATALOGNR 8290

1/1-BUTELJ 11: 75

1/2-BUTELJ 6: 15

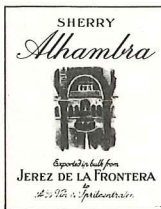
**SHERRY****AMONTILLADO SUPERIOR***(amångtija'då syperitå'r)*

Torrt

KATALOGNR 8277

1/1-BUTELJ 11: 75

1/2-BUTELJ 6: 15

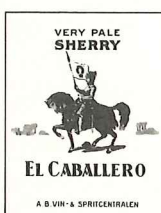
**SHERRY****ALHAMBRA***(alla'mbra)*

Halvsött

KATALOGNR 8296

1/1-BUTELJ 11: 75

1/2-BUTELJ 6: 15

**SHERRY****EL CABALLERO***(ell kavaj'ro)*

Torrt

KATALOGNR 8281

1/1-BUTELJ 12: 65

1/2-BUTELJ 6: 65

**SHERRY****MANZANILLA***(mansani'jja)*

Mycket torrt

KATALOGNR 8286

1/1-BUTELJ 13: 50

1/2-BUTELJ 7: —

**SHERRY****AMONTILLADO EXTRA***(amångtija'då e'xtra)*

Mycket torrt

KATALOGNR 8276

1/1-BUTELJ 14: —

1/2-BUTELJ 7: 25

**SHERRY**



**PALE OLD EAST INDIA**  
(pajl öd ist i'ndia)

Halvsött  
KATALOGNR 8293  
1/1-BUTELJ 15: 75

**SHERRY**



**VINGLÖGG**

Sött  
KATALOGNR 8515  
1/1-BUTELJ 7: 25

**DIV. STARKVINER**



**DESSERT**

Sött  
KATALOGNR 8810  
1/1-BUTELJ 7: 50  
1/2-BUTELJ 4: —

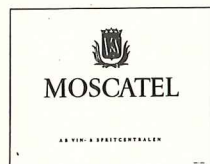
**DIV. STARKVINER**



**SAMOS**  
(sa'mos)

Mycket sött  
KATALOGNR 8392  
1/1-BUTELJ 7: 65

**DIV. STARKVINER**



**MOSCATEL**  
(mäskatä'll)

Mycket sött  
KATALOGNR 8509  
1/1-BUTELJ 7: 65  
1/2-BUTELJ 4: 10

**DIV. STARKVINER**



**MAVRODAPHNE**  
(mavräda'ffne)

Sött  
KATALOGNR 8391  
1/1-BUTELJ 7: 65  
1/2-BUTELJ 4: 10

**DIV. STARKVINER**



**MALAGA**  
(ma'llaga)

Mycket sött  
KATALOGNR 8471  
1/1-BUTELJ 8: —

**DIV. STARKVINER**



**CAP CONSTANTIA**  
(ka'p kånstantia)

Sött  
KATALOGNR 8415  
1/1-BUTELJ 9: 85  
1/2-BUTELJ 5: 20

**DIV. STARKVINER**



**MARSALA TRINACRIA**  
(marsä'la trina'kria)

Halvtorr  
KATALOGNR 8405  
1/1-BUTELJ 10: 50

**DIV. STARKVINER**

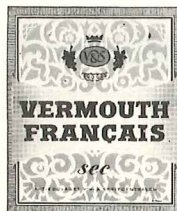


**VERMOUTH CASSIS**  
(vä'rmut kassi's)

Sött  
KATALOGNR 8513  
1/1-BUTELJ 8: 40

**APÉRITIFVIN**

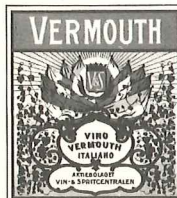
**VERMOUTH**



**VERMOUTH FRANÇAIS**  
(vä'rmut frangsä')

Torr  
KATALOGNR 8625  
1/1-BUTELJ 8: 40  
1/2-BUTELJ 4: 50

**FRANKRIKE**



**VINO VERMOUTH ITALIANO**  
(vi'nä vä'rmut italia'nä)

Sött  
KATALOGNR 8690  
1/1-BUTELJ 8: 65  
1/2-BUTELJ 4: 60

**ITALIEN**



### VINO VERMOUTH ITALIANO BIANCO

(vi'nä vä'rnot italia'nä bja'nkä)

Vit söt

KATALOGNR	8691
1/1-BUTELJ	8: 65
1/2-BUTELJ	4: 60

ITALIEN

## Härtappade

## röda

## slottsviner



Förutom de i broschyren nämnda bordeauxvinerna finns också i systembutikerna *härtappade röda slottsviner* (se särskilt tilläggsblad). Det är här fråga om årgångsbetecknade viner, som inköpts i Bordeauxdistriktet av Vin- & Spritcentralen. Vinerna har därefter tagits hem till Sverige på fat, tappats och lagrats tills de nått mognad. På etiketten anges alltid den producerande egendomens namn. Dessa viner, som vart och ett har sin speciella karaktär genom inflytande av jordmån och övriga växtbetingelser, erbjuder den vinintresserade möjligheter till upptäckter som passar hans personliga smak. Många av vinerna lämpar sig också för lagring.

På grund av de producerande egendomarnas olika storlek och växlande skördeutfall är tillgången på dessa slottsviner mycket varierande; vissa partier omfattar blott några tusen liter. Skulle det vin Ni beställer därför vara slutsålt, hoppas vi att Ni skall finna något annat härtappat slottsvin av motsvarande typ och kvalitet. Fråga butikspersonalen om eventuella nyheter i sortimentet. Priserna ligger i allmänhet mellan 5 och 15 kronor helbuteljen.



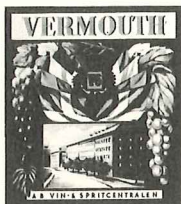
### VINO VERMOUTH ITALIANO SECCO

(vi'nä vä'rnot italia'nä sä'ckä)

Torr

KATALOGNR	8692
1/1-BUTELJ	8: 65
1/2-BUTELJ	4: 60

ITALIEN



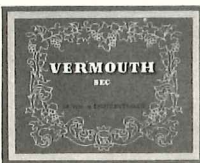
### VERMOUTH

(vä'rnot)

Söt

KATALOGNR	8715
1/1-BUTELJ	7: 50
1/2-BUTELJ	4: —

SVERIGE



### VERMOUTH SEC

(vä'rnot säck)

Torr

KATALOGNR	8716
1/1-BUTELJ	7: 50
1/2-BUTELJ	4: —

SVERIGE

## Bra att veta

- Numera bjuder man ofta ett genomgående vin till hela måltiden. Det blir då vanligen fråga om ett rött eller torrt/halvtorrt vitt lättvin. En »rödvinsmeny» kan se ut så här: soppa, köttträtt, ostbricka. Består varmrätten av fisk väljer man oftast ett vitt vin av torr eller halvtorr typ. Bjuds en söt dessert uppskattar många ett halvsött/sött starkvin till denna.
- Även om rött till kött och vitt till fisk är en gammal huvudregel, så är det inget fel att ibland göra tvärtom. Stekt och gratinerad fisk kombineras gärna med ett lätt rödvin, och varför inte välja ett vitt torrt eller halvtorrt vin till en ljus köttträtt. Det passar särskilt bra under den varma årstiden.
- Sprit och starka cocktails strax före maten eller som inledning på måltiden har en ogynnsam inverkan på smaknerverna och minskar gommens förutsättningar att njuta av de goda rätter och viner som sedan följer. Allt flera går också ifrån att servera sprit och starka drinkar i samband med en god måltid.
- Köp gärna hem vinet någon dag innan det skall användas, så att det hinner »återhämta sig» efter hemtransporten. Om ett vin skall visa sig från sin bästa sida är det också viktigt att man tar hänsyn till tempereringen. Ett rödvin bör serveras vid 16—18 grader, ett vitt lättvin vid 8—12 grader (ju sötare vin desto svalare). Ett starkvin bör som regel hålla 13—16 grader, vitt portvin och vermouth dock något svalare.
- När man serverar vin eller andra alkoholdrycker hör det numera till god ton att alltid bjuda också ett alkoholfritt alternativ. Många föredrar en sådan dryck, bilförare, ungdomar och andra. Dessa drycker skall undantagslöst serveras svala. Ett rikhaltigt sortiment av alkoholfria drycker finns i systembutikerna.

## ... vill Ni veta mera

— fråga gärna  
personalen i Er systembutik





SYSTEMBOLAGET  
VIN- & SPRITCENTRALEN