



Viner från Mallorca

En vinregion med lång stolt tradition och med stort fokus på hållbarhet och att bevara det autentiska från lokala druvor och klimat

Göran Avalon Engquist, Sommelier (WSET)

www.winedog.se

goran@winedog.se



WINE DOG

DRYCKESHANDEL

Välkomstvin: Mas Comtal –

Brut Reserva Classic Penedes 2014 (art nr 77386 – 168 kr)



Mas Comtal som ligger vid foten av Garraf bergen längst österut i DO Penedès. Här råder medelhavsklimat på en höjd av 350 m.ö.h. är medlemmar i organisationen Classic Penedés vilket är en slags kvalitetsgaranti där mousserande viner uppfyller alla krav som ställs på Cava och utöver detta måste vinerna vara tillverkade av ekologiska druvor endast från Penedés samt lagras minst 15 månader på jästfällningen.

Jordmånen består av sand och lera. Här gör man både mousserande och stilla viner av druvsorterna Chardonnay, Xarel.lo, Incrocio Manzoni, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garnacha, Svart Muscat. Detta vin har genomgått en andra jästning på flaska under 24 månader. Vinet är ekologiskt och vegan certifierat

Smak/Doft: Smaken är även den frisk och fräsch med inslag av äpple, apelsin, örter, bröd och mineral.

Druvor: 70% Xarel.lo, 30% Chardonnay

Alkoholhalt: 12%

Syra: 6,6 g/l

Sockerkhalt: 5 g/l

Vin från Mallorca

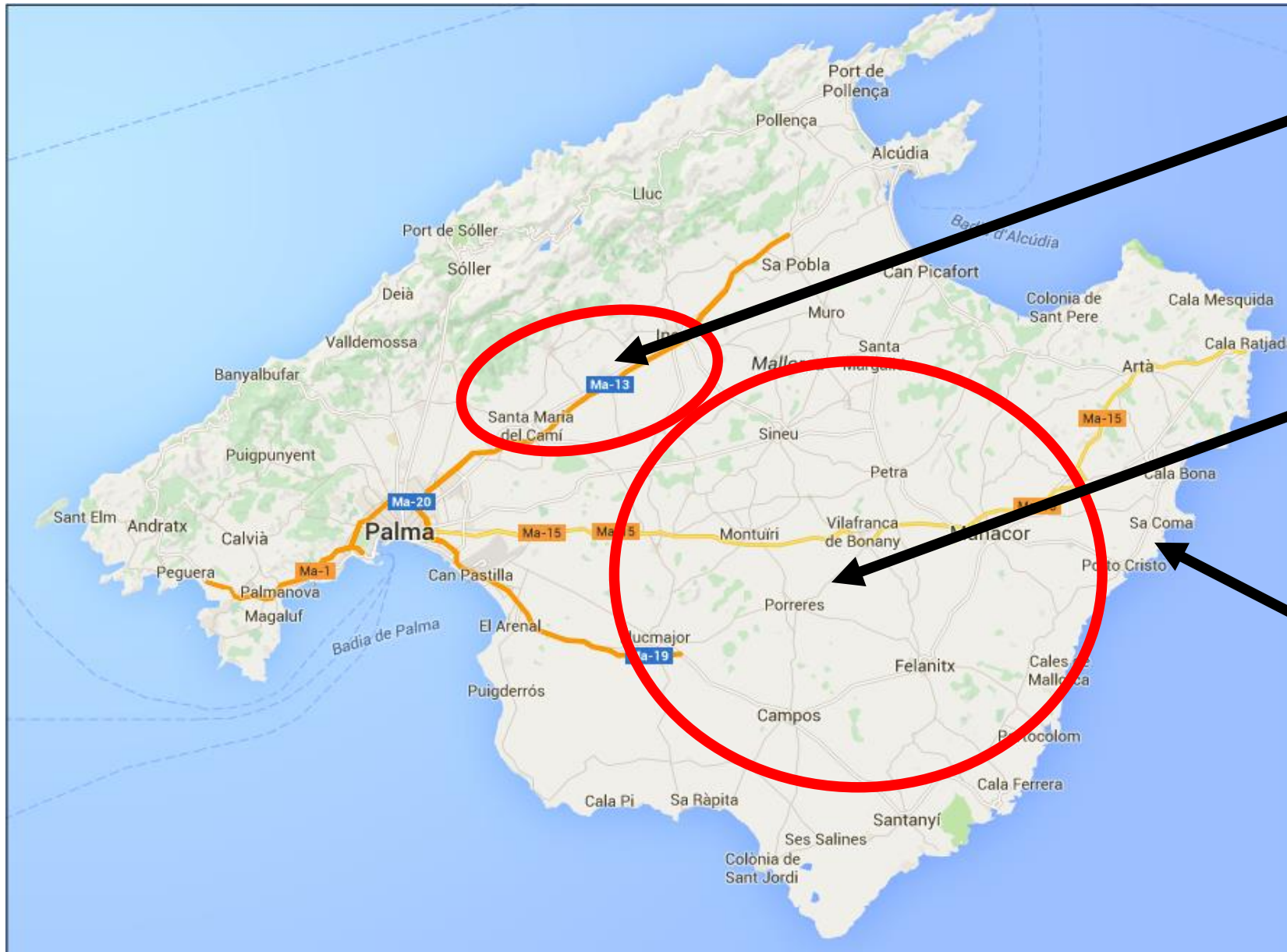
- Vinodling sedan tidig romartid – Plinius d.ä. viner från Mallorca kan mäta sig med dem från Italien. Vinodling fortsatte även under muslimskt styre fram till 1300 talet.
- Toppen nåddes under slutet av 1800-talet över 30 000 hektar vingård och en export på 300 000 hektoliter vin!! Då större än Rioja!
- Därefter nedgång och fokus på kvantitet istället för kvalitet – bulkvin som skickades till Frankrike och buteljerades som fint franskt vin!!!
- Stora delar ersattes med mandelträd och satsning på turism och industri
- Mallorca har nu ca 1600 hektar vingård – 55 000 hektoliter vin
- Numera över 90 vingårdar på Mallorca

Vin från Mallorca

Idealiskt klimat för vinodling (sol, svalka, temp-variation, nederbörd etc) –
idealiskt för ekologisk och biodynamisk odling



Vinregioner på Mallorca



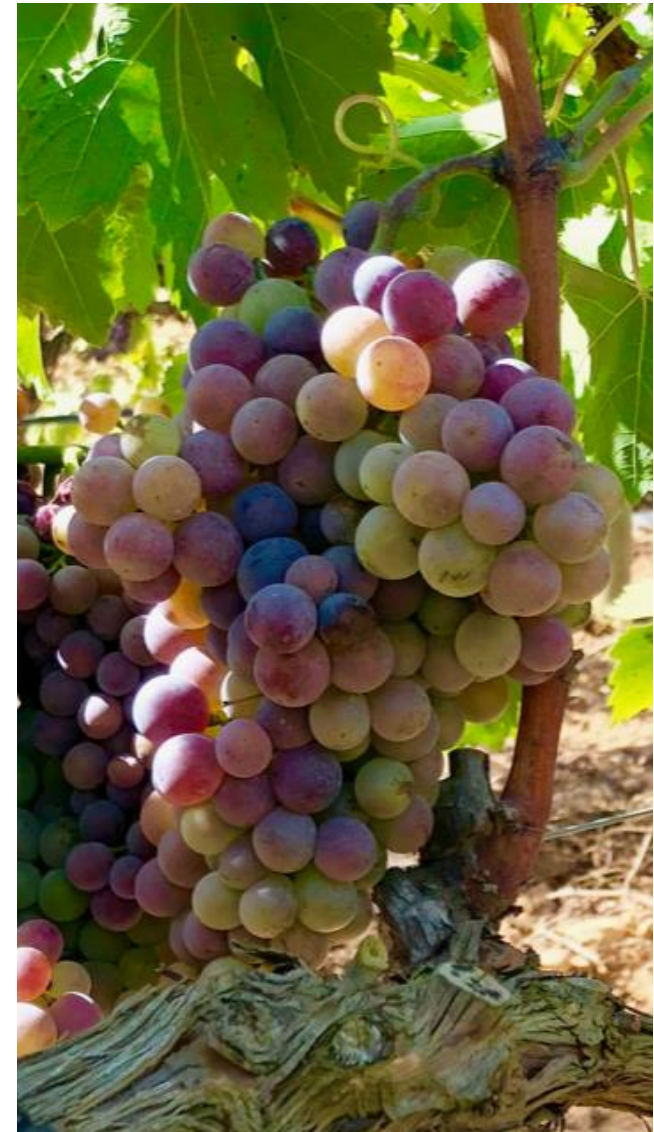
DO Binisallem

DO Pla i Llevant

IGT Vi de la Terra Mallorca

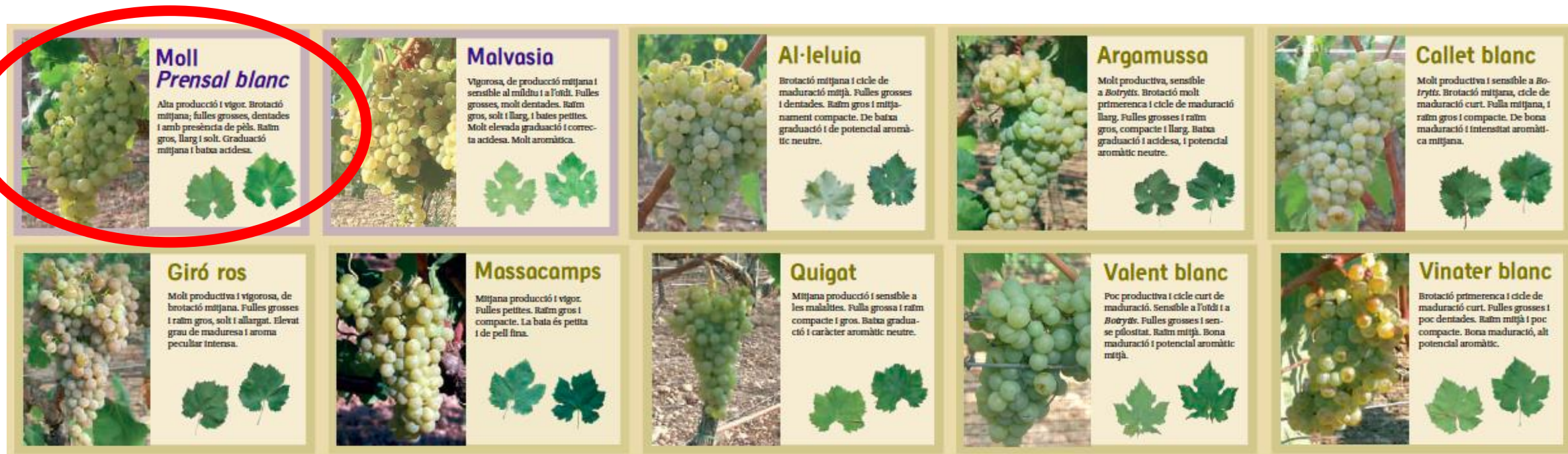
Druvor för vinproduktion

- Viktigaste röda inhemska druvor: Manto Negro och Callet samt Fogoneu och Gorgollassa
- Viktigaste vita inhemska druvor: Prensal Blanc samt Giró Blanc och Malvasia de Banyalbufar
- Röda: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah & Tempranillo
- Vita: Chardonnay, Viognier, Parellada, Chenin Blanc
- 33% vita viner
- 42% röda viner
- 25% roséviner
- Görs även söta viner (Viognier, Monastrell och Muscat) och experiment med mousserande viner på främst Prensal Blanc



Vita druvor för vinproduktion

Mallorca är vindruvornas Galapagos-ö – en ö där urgamla unika druvor överlevt och utvecklats.



Vin nr 1: Bodega Ribas – Ribas Blanc 2018 (BS 78679 – 169 kr)



Ett ungt och friskt vin med delikata och fina aromer från citrus och päron baserat på främst den för Mallorca unika druvan Prensal Blanc

Druvor: 90% Prensal Blanc och 10% Viognier

Vinifiering: Varsamt pressade för att förhindra oxidation. Långsam jäsning i ståltank vid låga temperatur på ca 14°C i ca 40 dagar för att bevara alla aromer. Prensal-druvan ger fräscha aromer av citrus och vita äpplen och päron med Viognier kompletterar med ökad komplexitet och rundhet i eftersmaken.

Servering: Detta är ett perfekt vin att njuta som en aperitif eller tillsammans med lätt grillad eller stekta vita fiskrätter. Det fungerar också bra till många hårda ostar av ko, get och får som inte är långlagrade.

Alkohol: 12,5%

Syra: 4,96 g/l

Residual sockerhalt: 2,09 g/l

Vin nr 2: Mesquida Mora – Sincronia Blanc Ecologic 2018 (art nr 72781, 130 kr)



Ett biodynamiskt odlat ungt och friskt vin med fina blommiga och fruktiga aromer från vita äpplen, päron och tropiska frukter baserat på främst den för Mallorca unika druvan Prensal Blanc kombinerad mineralitet från de gamla Chardonnay vinstockarna

Druvor: 60% Prensal Blanc och 40% Chardonnay

Vinifiering: Prensal druvorna för-jäses separat och får macerera med skalen. De blandas därefter med de övriga druvorna och får sedan ligga i ståltank tillsammans med jästresterna fram till tappning på flaska. Allt för att utvinna maximalt av druvsmak men också för att förhindra oxidation då inga tillsatser av svaveldioxid sker.

Servering: Det kan drickas nu eller kan lagras i 2-3 år till. Serveringstemperatur 8-10 ° C. Vinet är framställt utan stabiliserande och klarnande tillsatser. Vinet har mycket låg nivå av endast naturligt förekommande svaveldioxid. Detta är ett perfekt vin att njuta som en aperitif eller tillsammans med lätt grillad eller stekta vita fiskrätter och matiga sallader med sötma och krämiga tillbehör. Givetvis också till en paella.

Alkohol: 13%

Syra: 4,90 g/l

Restsockerhalt: 2,0 g/l

Mallorcas unika druvor

- **Mantonegro** – den mest odlade blå druvan. Står för 20 % av den totala produktionen. Stilen är frisk, mjuk med en alkoholhalt som lätt kan sticka iväg.
- **Callet** – användes förr till enkla röda viner och rosé. Idag är kvalitén bättre. Stilen är elegant med smak av röda bär och fina tanniner med hög syra och mycket lagringsvänlig.
- **Fogoneu** – Inhemsk druva som ofta blandas med druvorna ovan.
- **Gorgollasa** – Inhemskt blå druva med hög syra, tunnt skal och elegant kraft. Avlägset släkt med Monastrell.
- **Prensal Blanc (Moll)** – en grön mycket aromatisk druva där syran är låg och därför blandas med främst Chardonnay.
- **Giró Blanc (Giró Ros)** – en i stort sett utdöd druva som kommit tillbaka. Aromatisk med kraft, relativt hög syra och smak av tropisk frukt.

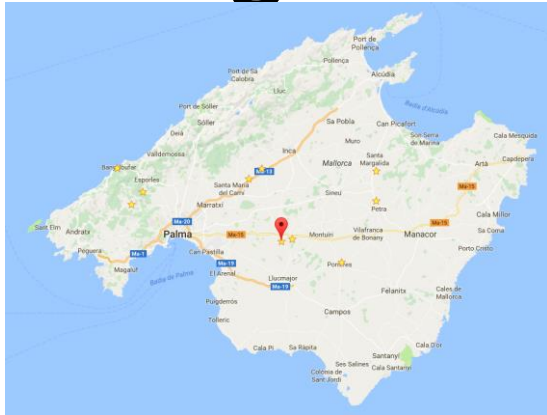


Röda druvor för vinproduktion

Mallorca är vindruvornas Galapagos-ö – en ö där urgamla unika druvor överlevt och utvecklats.

 <p>Callet</p> <p>Alta producció, brotació mitjana i cicle de maduració llarg. Sensible a Botrytis. Fulla grossa i absent de pèls. Raïm gros i compacte. De graduació mitjana, baixa coloració i aroma peculiar.</p> 	 <p>Fogoneu</p> <p>Mitjana producció i vigor. Brotació i maduració mitjanes. Fulles mitjanes. Raïm mitjà, molt compacte. De coloració intensa i baixa graduació i aroma.</p> 	 <p>Manto negro</p> <p>Mitjana producció, brotació mitjana i cicle de maduració llarg. Sensible al mildiu. Fulla mitjana, i raïm mitjà i lleugerament compacte. Alta graduació, baixa coloració i aroma peculiar.</p> 	 <p>Valent negre</p> <p>Producció mitjana. Brotació i cicle de maduració mitjans. Fulla grossa i dentada. Raïm gros i compacte, de baixa i coloració mitjanes. Graduació mitjana i bona acidesa. Aroma peculiar.</p> 	 <p>Vinater negre</p> <p>Baixa producció i bon vigor. Brotació mitjana i cicle de maduració llarg. Fulla petita. Raïm mitjà, de baixa mitjana i de coloració intensa. Graduació mitjana i correcta acidesa. Aroma peculiar.</p> 
 <p>Batista</p> <p>Mitjana producció. Cicle de maduració curt. Fulla grossa i absent de pèls. Raïm gros i solt. Coloració mitjana i correcta maduració. S'utilitza també per consumir en fresc.</p> 	 <p>Boal</p> <p>Mitjana producció i sensible a Botrytis. Cicle de maduració llarg. Fulla petita i poc dentada. Raïm petit i bota amb una coloració d'interès mitjana.</p> 	 <p>Escursac</p> <p>Mitjana producció i vigor. Fulles mitjanes. Raïm mitjà, solt, i bota de coloració blava negra intensa. Elevada graduació i bona acidesa i aroma.</p> 	 <p>Esperó de gall</p> <p>Baixa producció, brotació mitjana i cicle de maduració curt. Fulla mitjana. Raïm petit i compacte, i bota de coloració intensa. Bona aroma.</p> 	 <p>Fernandella</p> <p>Producció mitjana i cicle de maduració curt. Fulla grossa. Raïm petit i compacte, de baixa mitjanes. Graduació mitjana.</p> 
 <p>Fogoneu francès</p> <p>Producció mitjana, brotació primerenca i cicle de maduració mitjà. Fulla grossa, amb forta coloració antocianica. Raïm compacte i bota grossa. Baixa graduació.</p> 	 <p>Gafarró</p> <p>Producció i vigor elevats, brotació molt primerenca i cicle de maduració mitjà. Fulla mitjana i raïm gros, compacte i de baixa mitjana. Baixa graduació i coloració, i acidesa mitjana. Aroma peculiar.</p> 	 <p>Galmeter</p> <p>Producció mitjana, sensible a Botrytis. Fulla grossa i presència de pèls. Raïm mitjà i compacte. De bona maduració i aroma peculiar.</p> 	 <p>Giró negre</p> <p>Producció i vigor mitjans. Brotació tardana i cicle de maduració llarg. Fulla mitjana i molt dentada. Raïm de compactat mitjana. Graduació elevada i acidesa mitjana. Amb potencial aromàtic.</p> 	 <p>Gorgollassa</p> <p>Baixa producció i bon vigor. Brotació tardana i cicle de maduració llarg. Fulla mitjana i dentada. Raïm mitjà i solt, de baixa i coloració mitjanes. Graduació mitjana i baixa acidesa. Aroma peculiar i intensa.</p> 
 <p>Mancès de Cabdell</p> <p>Producció mitjana. Brotació mitjana i cicle de maduració curt. Fulla petita i dentada, amb pilositat. Raïm mitjà, de baixa mitjana i baixa coloració. Baixa graduació i acidesa. Aroma neutra.</p> 	 <p>Mancès de Tibús</p> <p>Producció mitjana. Brotació mitjana i cicle de maduració llarg. Fulla petita i amb pilositat. Raïm petit i solt, de baixa mitjana i de baixa coloració. Baixa graduació i acidesa. Aroma neutra.</p> 	 <p>Mandó</p> <p>Producció mitjana i port recte. Brotació molt tardana i cicle de maduració molt llarg. Fulla mitjana i dentada. Raïm petit i compacte, de baixa petita i de coloració alta. Graduació mitjana i baixa acidesa. Aroma peculiar.</p> 	 <p>Sabater</p> <p>Elevada producció i bon vigor, sensible a Botrytis. Brotació primerenca i cicle de maduració llarg. Fulla grossa. Raïm mitjà i compacte, de baixa mitjana i de baixa coloració. Correcta graduació i baixa acidesa. Aroma peculiar.</p> 	 <p>Sinsó</p> <p>Baixa producció i bon vigor, sensible a Botrytis. Brotació tardana i cicle de maduració llarg. Fulla grossa, amb pilositat. Raïm mitjà, de baixa mitjana i de coloració mitjana. Correcta maduració. Aroma peculiar.</p> 

Vins Can Majoral – Tidig ekologisk vingård



Bröderna Biel och Andreu är en av pionjärerna kring ekologisk vinproduktion var den andra vingården i hela Spanien efter Albet i Noya utanför Barcelona att för många år sedan gå över till en ekologisk vinproduktion på finca Can Majoral cirka en mil öster om Palma i den vackra byn Algaïda där du också kan hitta några av Mallorcas bästa restauranger.

Den här gården har i över 35 år fokuserat på att förädla mallorkinska druvorna och idag är det Andreus dotter Mireia, tillsammans med Bàrbara på Mesquida Mora, de som är öns mest passionerade förespråkare när det gäller ekologi och biodynamisk vindodling. Can Majorals viner görs nästan helt av en druvsort per vin, något som är ovanligt på ön och som ställer mycket stora krav på vinmakaren.

Här kan du få vara med i skörden vid fullmåneskörden i slutet av augusti!



Vin nr 3: Can Majoral – Callet 2016 (art nr 73172, 225 kr)



Ett vin som visar upp hur fantastiskt eleganta komplexa viner som kan produceras på Mallorca baserat på de gamla vinstockar av den unika mallorquinska tunnskaliga Callet-druvan tillsammans med fina mineraltoner.

Druvor: 100% Callet

Vinifiering: Manuell skörd och urval av druvor redan vid skörd från klasen och sedan vid sorteringen. Maceration och jäsning i öppna träfat i 2 veckor vid 25 ° C. Maloktiskt jäsning och slutlagring i 225 l nya och gamla ekfat. Vinet har inte kylstabiliserats.

Servering: Vinet har mycket låg nivå av endast naturligt förekommande sulfiter och vinner på att luftas 30 min innan det dricks. Servera det ca 16-18° C tillsammans med ugnstekt eller grillad lamm, anka eller vilt-kött kryddade med medelhavsörter och grillade grönsaker eller lagrad får- eller ko-ostar.

Alkohol: 13%

Syra: 5,20 g/l

Restsockerhalt: 0,2 g/l

Mesquida Mora – Tidig biodynamisk och ekologisk vingård



En av de mest kända vingårdarna på Mallorca är Mesquida Mora, ett familjeägt företag som producerat vin i flera generationer, men som sedan 2011 drivs av Bàrbara Mesquida Mora. Direkt när Bàrbara tog över ansvaret för vingården från sin far började hon ställa om allt arbete till biodynamiskt och blev en av pionjärerna på Mallorca att producera vin på ett hållbart, ekologiskt och biodynamiskt sätt – långt innan detta blev trendigt och efterfrågat från oss konsumenter.

Bàrbara är mycket passionerad kring att bevara och utveckla ursprunget från Mallorca och arbetar med de unika druvorna som endast finns på Mallorca som t ex Callet, Mantonegro, Prensall Blanc och Giró. Det mesta av arbetet i vingården sker manuellt och strikt enligt de biodynamiska principerna för att vara i samklang med naturen. Vingården är biodynamiskt certifierad (Demeter) medan vinerna är ekologiskt certifierade.

Vin nr 4: Mesquida Mora –

Sotíl Negre Ecologic 2015 (art nr 73818, 269 kr)



Ett biodynamiskt odlat vin som visar upp hur fantastiskt eleganta komplexa viner som kan produceras på Mallorca baserat på de äldsta 50 åriga vinstockarna som existerar av den unika mallorquinska tunnskaliga Callet-druvan tillsammans med fina mineraltoner.

Druvor: 100% Callet

Vinifiering: Manuell skörd och noggran urval av de bästa druvorna. Långsam pre-fermation och maceration utan tillsatt jäst i ståltank och därefter malolaktisk jäsning i ekfat för att lyfta fram de fina tonerna i de gamla Callet vinstockarna och för att förhindra framtida oxidation. Ingen klarning eller stabilisering sker av det färdiga vinet för att bevara druvsmaken. Lagring sker i 12 månader i nya franska ekfat (225 l) för att synkronisera smakerna.

Servering: Vinet har mycket låg nivå av endast naturligt förekommande sulfiter och vinner på att luftas 30 min innan det dricks. Servera det ca 16-18° C tillsammans med ugnstekt eller grillad lamm, anka eller vilt-kött kryddade med medelhavsörter och grillade grönsaker eller lagrad får- eller ko-ostar.

Alkohol: 14,0%

Syra: 5,9 g/l

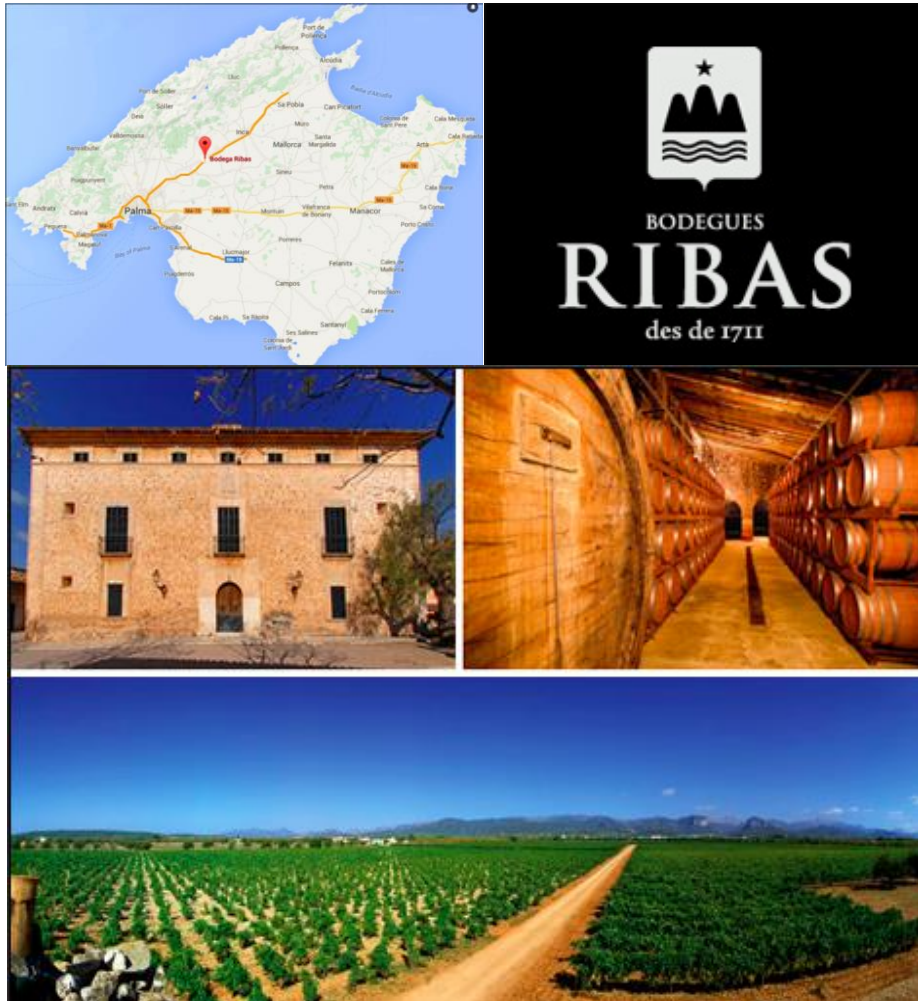
Residual sockerhalt: 2,0 g/l

Röda druvor för vinproduktion

Mallorca är vindruvornas Galapagos-ö – en ö där urgamla unika druvor överlevt och utvecklats.

 <p>Callet Alta producció, brotació mitjana i cicle de maduració llarg. Sensible a Botrytis. Fulla grossa i absent de pèls. Raïm gros i compacte. De graduació mitjana, baixa coloració i aroma peculiar.</p> 	 <p>Fogoneu Mitjana producció i vigor. Brotació i maduració mitjanes. Fulles mitjanes. Raïm mitjà i molt compacte. De coloració intensa i baixa graduació i aroma peculiar.</p> 	 <p>Manto negro Mitjana producció, brotació mitjana i cicle de maduració llarg. Sensible al mildiu. Fulla mitjana, i raïm mitjà i lleugerament compacte. Alta graduació, baixa coloració i aroma peculiar.</p> 	 <p>Valent negre Producció mitjana. Brotació i cicle de maduració mitjans. Fulla grossa i dentada. Raïm gros i compacte, de baixa i coloració mitjanes. Graduació mitjana i bona acidesa. Aroma peculiar.</p> 	 <p>Vinater negre Baixa producció i bon vigor. Brotació mitjana i cicle de maduració llarg. Fulla petita. Raïm mitjà, de baixa mitjana i de coloració intensa. Graduació mitjana i correcta acidesa. Aroma peculiar.</p> 
 <p>Batista Mitjana producció. Cicle de maduració curt. Fulla grossa i absent de pèls. Raïm gros i solt. Coloració mitjana i correcta maduració. S'utilitza també per consumir en fresc.</p> 	 <p>Boal Mitjana producció i sensible a Botrytis. Cicle de maduració llarg. Fulla petita i poc dentada. Raïm petit i bota amb una coloració d'interès mitjana.</p> 	 <p>Escursac Mitjana producció i vigor. Fulls mitjanes. Raïm mitjà, solt, i bota de coloració blava negra intensa. Elevada graduació i bona acidesa i aroma.</p> 	 <p>Esperó de gall Baixa producció, brotació mitjana i cicle de maduració curt. Fulla mitjana. Raïm petit i compacte, i bota de coloració intensa. Bona aroma.</p> 	 <p>Fernandella Producció mitjana i cicle de maduració curt. Fulla grossa. Raïm petit i compacte, de baixa mitjanes. Graduació mitjana.</p> 
 <p>Fogoneu francès Producció mitjana, brotació primerenca i cicle de maduració mitjà. Fulla grossa, amb forta coloració antocianica. Raïm compacte i bota grossa. Baixa graduació.</p> 	 <p>Gafarró Producció i vigor elevats, brotació molt primerenca i cicle de maduració mitjà. Fulla mitjana i raïm gros, compacte i de baixa mitjana. Baixa graduació i coloració, i acidesa mitjana. Aroma peculiar.</p> 	 <p>Galmeter Producció mitjana, sensible a Botrytis. Fulla grossa i presència de pèls. Raïm mitjà i compacte. De bona maduració i aroma peculiar.</p> 	 <p>Giró negre Producció i vigor mitjans. Brotació tardana i cicle de maduració llarg. Fulla mitjana i molt dentada. Raïm de compactat mitjana. Graduació elevada i acidesa mitjana. Amb potencial aromàtic.</p> 	 <p>Gorgollassa Baixa producció i bon vigor. Brotació tardana i cicle de maduració llarg. Fulla mitjana i dentada. Raïm mitjà i solt, de baixa i coloració mitjanes. Graduació mitjana i baixa acidesa. Aroma peculiar i intensa.</p> 
 <p>Mancès de Cabdell Producció mitjana. Brotació mitjana i cicle de maduració curt. Fulla petita i dentada, amb pillositat. Raïm mitjà, de baixa mitjana i baixa coloració. Baixa graduació i acidesa. Aroma neutra.</p> 	 <p>Mancès de Tibús Producció mitjana. Brotació mitjana i cicle de maduració llarg. Fulla petita i amb pillositat. Raïm petit i solt, de baixa mitjana i de baixa coloració. Baixa graduació i acidesa. Aroma neutra.</p> 	 <p>Mandó Producció mitjana i port recte. Brotació molt tardana i cicle de maduració molt llarg. Fulla mitjana i dentada. Raïm petit i compacte, de baixa petita i de coloració alta. Graduació mitjana i baixa acidesa. Aroma peculiar.</p> 	 <p>Sabater Elevada producció i bon vigor, sensible a Botrytis. Brotació primerenca i cicle de maduració mitjà. Fulla grossa. Raïm mitjà i compacte, de baixa mitjana i de baixa coloració. Correcta graduació i baixa acidesa. Aroma peculiar.</p> 	 <p>Sinsó Baixa producció i bon vigor, sensible a Botrytis. Brotació tardana i cicle de maduració llarg. Fulla grossa, amb pillositat. Raïm mitjà, de baixa mitjana i de coloració mitjana. Correcta maduració. Aroma peculiar.</p> 

Bodega Ribas – Den äldsta vingården



Bodega Ribas är Mallorcas äldsta vingård och Spaniens tredje äldsta vingård – grundad 1711 och drivs fortfarande vidare av familjen Ribas. Arbetet leds av Araceli och hennes bror Javier vilket innebär något så unikt som att arbetet i fyra generationer letts av kvinnliga vinmakare.

De har specialiserat sig på att bevara flera av de gamla klassiska mallorquinska druvsorterna varav de äldsta är över 60 år gamla vinstockar. Sedan många år har man också övergått till helt ekologisk och så hållbar produktion som möjligt. Från och med skörden 2017 kommer vita och rosé-viner också att vara formellt ekologiskt certifierade.

Vin nr 5: Bodega Ribas – Ribas Negre 2016 (art nr 70987 179 kr)

Detta vin visar upp de tydliga röda frukterna från den för Mallorca unika Mantonegro druvan med fina mineraltoner från kalkstensjorden

Druvor: 50% Mantonegro, 25% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon och 10% Merlot

Vinifiering: Jäsning vid måttlig temperatur mellan 25 och 27°C för att undvika överdriven maceration och för att få de primära aromer av röd frukt från Mantonegro ska prägla vinet. Lagring sker sedan i 10 månader 2-3 år gamla 75% franska och 25% amerikanska ekfat.

Servering: Detta är ett vin att dricka under eller efter en måltid. Men det är alltid ännu bättre i sällskap med andra smaker. Det går bra tillsammans med t ex grillat kött och grytor eller tillsammans med kryddig Sobrasada-korv, lufttorkad Jamon Serrano eller lagrade ostar.

Alkohol: 14%

Syra: 4,76 g/l

Residual sockerhalt: 0,18 g/l



Vin nr 6: Bodega Ribas – Sió Negre 2016 (BS 79164 – 255 kr)



Detta vin är främst gjort med de äldsta Mantonegro vinstockarna och skapades år 2000 som en hyllning till vinmakarens mormor Sió. Det är mycket elegant med fruktighet, komplexitet och djup och mineralitet från de kalkstensrika jordarna och rikt på nyanser.

Druvor: 60% Mantonegro, 25% Syrah, 10% Merlot och 5% Cabernet Sauvignon

Doft: Tydliga dofter av mörk frukt, slånbar och plommon med inslag av mineralitet, kryddor och balsamico.

Smak: Smaken är elegant och komplex med dominerande mogen mörk frukt (slånbar och plommon), med mineral- och balsamico toner samt kryddor (muskot, kanel, kakao). Det har en bra fräschör från syran och mycket välbalanserad i gommen med sammetslena tanniner.

Vinifiering: Jäsning vid måttlig temperatur mellan 25 och 27°C för att undvika överdriven maceration och för att få de primära aromer av röd frukt från Mantonegro ska prägla vinet. Lagring sker sedan i 12 månader 50% gamla franska ekfat och 50% ny franska ekfat.

Alkohol: 14,5%

Syra: 4,76 g/l

Residual sockerhalt: 0,18 g/l

Matvin: Can Majoral –

Na Fiola Negre 2014 (art nr 73103, 130 kr)



Smaken är kraftfull och intensiv och lång med röd frukt, kryddor och vanilj från ekfatslagringen samt en tydlig mineralitet från jorden. Vinet är torrt med mycket värme och hög syra som ger utmärkt fräschör och har mjuka balanserade tanniner. En fin blend av Mantonegro och Callet tillsammans med internationella druvor

Druvor: Callet 20% - Mantonegro 20% - Cabernet Sauvignon 20% - Tempranillo 15% - Merlot 10%

Servering: Vinet kan drickas nu men också lagras några år till. Servera det ca 17-19°C tillsammans med viltkött, stekt och grillat nötkött och ugnsbakade grönsaker och t ex bearnaise-sås.

Alkohol: 13,5%

Syra: 5,20 g/l

Restsockerhalt: 2,1 g/l



WINE DOG

DRYCKESHANDEL

Wine Dog

Happy Dog Dryckeshandel AB

Göran Avalon Engquist

Sommelier

+46 730-283050

goran@winedog.se

www.winedog.se