



Drikke til dessert

BOKMÅL



Må drikken alltid være like søt som desserten?

Den mest brukte drikken til dessert er kaffe. Så det korte svaret er nei. Likevel blir mange viner sure og skrinne sammen med søt mat. Derfor er hovedregelen at vinen skal være omtrent like søt som desserten. Som kjent har alle regler unntak. Så lenge drikken smaker like mye som desserten, kan det være godt at den er litt mindre søt. Det gjør helheten mindre tung og mer frisk.

INNHold

Hvorfor er vinene søte?	side 4
En verden av sødme	side 6
Eplekake og is	side 8
Sjokoladekake og karamellpudding	side 10
Pavlova og multekrem/riskrem	side 12
Fruksalat og jordbær med fløte	side 14
Sitronterte og blåbærpai	side 16
Nøttekake og panna cotta	side 18
Ostekake og tiramisu	side 20
Servering og oppbevaring	side 22
Andre drikker til dessert	side 24
Dessertvin i tabell	side 26

KLASSIKER OG UTFORDRER

I denne brosjyren får du et klassisk tips og et litt mer uvanlig tips til 14 mye brukte desserter. Til hver dessert finner du også eksempler på desserter som likner. De samme drikketipsene gjelder også for disse dessertene.

HVORFOR ER VINENE SØTE?

Det er ikke lov å tilsette sukker i vin. Alt sukkeret som finnes i de søte vinene, kommer fra druene de er laget av. Grovt sett kan de søte vinene vi vanligvis bruker til dessert, deles i to hovedgrupper: sterkvin og svakvin.

STERKVIN

Sterkvin er sterk fordi den er tilsatt brennevin. Portvin, sherry, madeira og marsala er eksempler på sterkvin. Hvis brennevinet tilsettes før gjæren har gjort om alt sukkeret til alkohol, får vi søte viner med høy alkohol. Alle sterkviner er laget etter dette grunnprinsippet. På Vinmonopolet finnes det en egen hylle for sterkvin.

SVAKVIN

For å lage en hvilken som helst vin må det være mye sukker i druene, mer enn i vanlige spisedruer. I tørre viner vil gjæringen forandre alt sukkeret til alkohol. I søte viner er det viktig å få så mye sukker i druene at det blir en del sukker igjen når gjæren har gjort seg ferdig. Det handler om å konsentrere sukkeret i druene, og det er tre hovedmåter å gjøre det på:

SOPP

Mange berømte dessertviner er resultatet av et soppangrep som går under navnet edelråte eller botrytis. Hvis forholdene er riktige, setter den seg på drueskallet og lager små hull som slipper ut fuktighet og konsentrerer sukkeret inni druen. Soppen gir også noen spennende aromaer til vinen, som kan minne om honning, marsipan eller rå kantarell.

Eksempler på viner laget med sopp: sauternes, tokaji, trocken-beereauslese, Sélection des Grains Nobles.

FROST

Noen druer høstes når det er frost ute. Når druene er halvfrosne, kan de frosne vannkrystallene skilles ut. Det som blir igjen, er en konsentrert, fruktig most som gir søte, friske viner.

Eksempler på viner laget med frosne druer: eiswein, icewine.

ROSIN

Hvis druene henger lenge på vinstokken eller ligger på tørkematter, fordampes etter hvert vannet i druene, og de blir rosiner. I tillegg til at druene blir ekstra søte forandrer aromaene seg fra fersk til tørket frukt.

Eksempler på viner laget av rosiner: vin santo, recioto, late harvest, vendage tardive.



Foto: Getty Images

EN VERDEN AV SØDME

Å lage søte viner har lange tradisjoner i hele vinverdenen. Her ser du en oversikt over hva de mest kjente vinene heter, hvor de er fra og hva slags type søte viner de er.



- Quart de Chaume **B**
- Coteaux de Layon **B**
- Jurançon **B**
- Sauternes **B**
- Monbazillac **B**
- Vendange Tardive **R**
- Banyuls **S**
- Muscat de Beaume de Venise **S**
- Rivesaltes **S**
- Pineau des Charentes **S**



Portugal:

- Portvin (Tawny, LBV, Vintage) **S**
- Madeira **S**
- Moscatel de Setúbal **S**



Spania:

- sherry (Oloroso, PX, cream sherry) **S**



Tyskland:

- Eiswein **F**
- Auslese (**B**)
- Beerenauslese **B**
- Trockenbeerenauslese **B**



Østerrike:

- Ruster ausbruch **B**
- Eiswein **F**
- Auslese (**B**)
- Beerenauslese **B**
- Trockenbeerenauslese **B**



Italia:

- Vin santo **R**
- Recioto della Valpolicella **R**
- Moscato d' Asti **P**
- Brachetto d' Acqui **P**
- Marsala **S**



Ungarn:

- Tokaji aszú **B**

S = sterkvin
B = vin laget med sopp (botrytis)
F = vin laget med frose druer
R = vin laget med rosiner
P = perlede



Eplekake

LIKNEDE DESSERTER:

bakt eple, tarte
tatin, strudel,
epleterte, tilsørte
bondepiker

Eplekake smaker ikke som epler rett fra treet. Etter noen doser smør og sukker og en runde i ovnen blir eplene søtere, mykere og mindre friske. I tillegg har en kake aromaer av karamell, smør og tørket frukt. Hvor søt en slik dessert er, varierer. Vanlig tilbehør til eplekake er krem, is eller vaniljesaus. Det gir en fedme og ekstra sødme som smaker godt med drikke med litt fylde.

Drikkeforslag:

Klassiker: Beerenauslese fra Tyskland er en fruktig dessertvin laget på Riesling med edelråte. Aromene i vinen minner om de som finnes i desserten, og smaker derfor godt til.

Utfordrer: Moscatel de Setúbal fra Portugal har ganske mye sødme og aromaer av karamell og knekk og vil passe godt til desserter som har litt ekstra sødme eller karamellisering.

Foto: Matprat

Is

LIKNEDE DESSERTER:

parfait,
semifreddo,
sorbet

Iskrem er forskjellig fra sorbet. Felles for begge er at de er kalde. Det er ikke nødvendig å velge intense eller alkoholsterke drikker til kalde desserter. Kulda gjør at søtsmaken er mindre tydelig, og da kan en lettere og friskere dessertvin også smake godt til.

Vanlig tilbehør kan være alt fra frukt og bær til sjokoladesaus, nøtter, karamellsaus, kjeks eller mye annet. Tilbehøret kan ha noe å si for sødmen og fylden på dessertvinen.

Drikkeforslag:

Klassiker: Cream sherry er mye brukt til iskrem. Den er søt med aromaer av karamell og tørket frukt og fungerer som et godt tilbehør til isen.

Utfordrer: Moscato d'Asti er en lettere, mindre søt og perlede dessertvin. Den er god sammen med både iskrem og sorbet. Fruktigheten i vinen er god til frukten i sorbet, og drikken frisker opp iskremen.



Foto: Matprat

Sjokoladecake

LIKNEDE DESSERTER:

fondant,
sjokolademousse,
brownie,
sjokoladepudding

Sjokolade gjør mye av seg i en dessert, enten det er av den lyse eller mørke typen. Mørke, dype og nesten brente aromaer sammen med litt bitterhet kan være krevende å sette drikke til. Hvor søt en sjokoladedessert er, varierer litt, men på grunn av det bitre i kakaoen er det ofte en del sødme i slike desserter.

Vanlig tilbehør er enten noe fruktig som bringebær og kirsebær eller nøtter og vanilje. Er du mest glad i bær som tilbehør til sjokoladen, foretrekker du sannsynligvis fruktig drikke til, og omvendt.

Drikkeforslag:

Klassiker: Recioto della Valpolicella fra Italia er en rød dessertvin som smaker av røde bær og tørket frukt, noe som smaker godt sammen med sjokolade.

Utfordrer: Stout eller porter er to mørke øltyper med tydelig mørkt maltpreg. Aromatisk har disse ølene mer til felles med kaffe enn med vin, og nettopp derfor kan det være et godt valg.



Foto: MatPrat/Mari Svømmingsen

Karamellpudding

LIKNEDE DESSERTER:

Crème brûlée,
karamellfromasj,
fudge

Egg, fløte og brent sukker er smaken av de store anledningene. Karamellpudding er rik og fyldig, ganske søt, men ikke så veldig smaksintens. Karamellen er den mest dominerende aromaen.

Vanlig tilbehør er karamellsaus som forsterker karamellsmaken, og krem som demper smakene litt. Friske bær er vanlig, og noen velger å smaksette puddingen med alt fra kaffebønner til appelsinskall. Tilbehøret påvirker drikkevalget hvis det endrer desserten i stor grad.

Drikkeforslag:

Klassiker: Vin santo fra Italia har litt smak av karamell i tillegg til tørket frukt og litt krydder. Vinen er søt, men friskheten gjør både vinen og kombinasjonen livlig.

Utfordrer: En beerenauslese fra Tyskland eller Østerrike har mer frukt enn karamell. I dette tilfellet er det kontrastene som gjør at det blir godt. Dessuten har slike viner en livlig syre som virker oppfriskende.



Foto: MatPrat / Synøve Dreyer



Foto: Matprat

Pavlova

LIKLENDE DESSERTER:

eton mess,
marengs,
makroner,
bløtkake

Bunnen er søt, kremen er fet, og bærene er friske. Totalt sett er pavlova en dessert som har litt av alt, men mest søtt. På grunn av syrligheten i bærene regnes pavlova likevel som en frisk og fruktig dessert.

Tilbehøret er variasjoner av frukt og bær. Bringebær, blåbær og jordbær er de klassiske bærene, men andre varianter med tropiske frukter er blitt mer vanlig. Felles for de fleste variantene er at det er fersk frukt som brukes.

Drikkeforslag:

Klassiker: Moscato d'Asti er en av våre letteste og minst intense dessertviner. Fordelen med denne typen vin er at den bygger opp under det ferske i frukten, og ikke tynger ned desserten.

Utfordrer: Eiswein er en vinstil som handler om å bevare fruktigheten i sin mest konsentrerte og rene form. Vinen er søtere enn desserten, men syren i vinen gjør at det ikke blir klissete.



Multekrem og riskrem

LIKLENDE DESSERTER:

riz á l'amande,
sabayonne,
eggedosis,
bløtkake, tilsførte
bondepiker

Krem, krem, krem. Disse dessertene handler om fet, søt krem. Risen gir struktur, men lite aroma. Multene gir derimot en tydelig bæraroma.

Vanlig tilbehør til riskrem er rød saus laget på saft eller bær. Det setter et tydelig fruktpreg på desserten. Til multekremen er kjeks eller småkaker et vanlig følge. Det gir først og fremst struktur til desserten.

Drikkeforslag:

Klassiker: Valget faller på en hvit dessertvin fordi kremen kan få røde viner til å snerpe mer enn nødvendig. Tokaji aszú 5 eller 6 puttonyos er søte og rike dessertviner med spennende aromaer av blant annet tørket frukt og honning. De er også friske nok til å hamle opp med fettene i kremen.

Utfordrer: Bakkøl har et fint mellommørkt maltpreg med lite bitterhet. Det er nesten blitt en klassiker til bløtkake selv om ølet er helt tørt og ikke kjennetegnes av tydelig fruktighet. Her er det kontrastene som gir den gode smaken.



Foto: iStock

Fruktsalat

LIKNEDE DESSERTER:

rabarbrasuppe,
sukret rips,
nedlagt frukt,
hermetisert frukt

Fruktdesserter kan variere i både sødme og karakter, men generelt sett regnes de som friske og lette desserter. Fersk frukt er friskere og mindre søt enn varmebehandlet frukt. Aromaene er også mer delikate og mindre intense.

Vanlig tilbehør er krem, vaniljesaus og sukkerlake. Disse er med på å dempe friskheten og gi mer sødme.

Drikkeforslag:

Klassiker: Moscato d'Asti er den typiske dessertvinen til frukt. Den dominerer ikke aromatisk, den er søt og fersk nok. Boblene er med på å gi et lett og fruktig inntrykk.

Utfordrer: Sparkling sake er nok ikke det de fleste forbinder med dessertvin, men det er verdt å prøve! Drikken er ikke like søt som desserten, men med delikate aromaer og en ikke for pågående syre smaker det overraskende godt til fruktbaserte desserter.

Jordbær med fløte

LIKNEDE DESSERTER:

fraisier,
jordbærterte,
bringebærterte,
jordbærfromasj

På sitt beste er norske sommerjordbær både søte, friske og aromatiske. Sødmen i bærene, forsterket av fløte og sukker, roper på en drikk med sødme. Champagne blir for syrlig i denne sammenhengen.

Vanlig tilbehør til jordbær er is, vaniljesaus, mascarponekrem eller liknende. Tilbehøret demper friskheten litt og gir større fylde i desserten.

Drikkeforslag:

Klassiker: Moscato d'Asti er å regne for en klassiker, også til denne desserten. Blomster, sitrus og drue er aromaer som kler jordbærene godt. Dessuten blir ikke bærene overkjørt av vinen.

Utfordrer: Brachetto d'Acqui er også en dessertvin med bobler, men denne er rød. Til de røde bærene er det kanskje ikke så overraskende at en vin med aroma av røde bær passer godt.



Foto: iStock

Sitronterte

LIKNEDE DESSERTER:

lemon curd,
key west pie,
sitronmousse

Sitron er surt. En god sitronterte er også litt syrlig, men mest søt. Blandingen av det søte og sure gir en intens smak, men terte bunnen er med på å dempe smaksintensiteten litt.

Vanlig tilbehør til sitronterten er marengslokk. Den luftige marengsen gir mer sødme som er med på å dempe syrligheten.

Drikkeforslag:

Klassiker: Mengden av syre og sødme i denne tertent kan ta knekken på mange viner. Eiswein er likevel en vintype som har nok syre og sødme til å takle kaken. Den har også en fin fruktighet som passer til.

Utfordrer: En annen vin med nok syre og sødme er jurançon fra sørvest i Frankrike. Syrligheten sammen med litt tropisk frukt, krydder og honning er en sikker vinner.



Foto: Getty Images



Blåbærpai

LIKNEDE DESSERTER:

bærkompott,
pannekaker med
blåbær

Blåbær har en mørk og sval, nesten krydret fruktighet og ikke så mye syre. På grunn av mye bær er slike paier ofte friskere og mindre søte enn andre kaker.

Vanlig tilbehør kan være vaniljesaus eller is, som gir større fylde og mer sødme til retten.

Drikkeforslag:

Klassiker: En rød vin doux naturel fra Maury i Sør-Frankrike likner litt på en recioto, men har ofte en ferskere fruktighet som kan minne om den mørke fruktigheten i blåbærene. Vinen er litt søtere enn desserten.

Utfordrer: Brachetto d'Acqui er en lettere, perlende og mindre søt variant. Denne har også noen røde bæraromaer, men helheten blir litt lettere og friskere med en slik vinstil.

Foto: Matprat

Nøttekake

LIKNEDE DESSERTER:

suksessterter,
biscotti, nøtter,
sarah bernhard,
kransekake,
makroner

Nøtter er ikke frukt. De har mye smak og fett, ingen syre, men aromaer som minner om noe jordlig og tørket. Nøttekaker har gjerne mye sødme.

Vanlig tilbehør, om man velger å ha noe, kan være alt fra sjokolade og sjokoladekrem til fete, søte kremer og bær. Er det mye fruktig tilbehør, passer det bedre med en lettere dessertvin. Hvis nøttene dominerer, går det fint med litt mer intense dessertviner.

Drikkeforslag:

Klassiker: Tawny portvin er en sterkvin med tydelig utviklet preg. Vinene har aromaer som minner om tørket frukt og nøtter, og de er ganske søte og fyldige. Slike viner kommer godt overens med nøtter i alle varianter.

Utfordrer: Madeira malmsey er en gammel traver, men går dessverre ofte i glemmeboken. Det hemmelige våpenet til madeira er en flott syre. Til søte nøttekaker er det godt med noe som liver opp.



Foto: Getty Images



Foto: iStock

Panna cotta

LIKNEDE DESSERTER:

fromasj,
semulepudding,
råmelkspudding

Panna cotta er en ganske diskret dessert. Det er den bløte, søte fløtepuddingen som har hovedrollen. I den er det ikke noe syre eller markante aromaer.

Tilbehøret til panna cotta dominerer ofte smaken av desserten. Som regel serveres det frukt eller bær til slik pudding, ofte i form av saus eller gelé. Med mer friskhet og fruktighet er det naturlig å velge lettere og friskere drikke til.

Drikkeforslag:

Klassiker: Moscato d'Asti er et naturlig valg fordi den vil ikke kjempe om plassen med frukt og fløte. Den er søt nok, uten å tyngne retten ned.

Utfordrer: En søt, tysk auslese laget av Riesling kan ha en flott, ren fruktighet sammen med en livlig friskhet. Det passer godt sammen med en delikat dessert uten at det blir for søtt.



Ostekake

LIKNENDE DESSERTER:

Kaker med
ostekrem

Ostekaker kan bakes i ovn eller stives med gelatin. De som er bakt, har et mindre ferskt preg enn de som stivner. Begge typer er søte med en liten syrlighet fra kremost eller kesam. Dette er rike kaker med mye fløte og sukker.

Det er vanlig å inkludere frukt eller bær som tilbehør i ostekaker – enten som topping eller som fyll. De gir friskhet og aroma til en ellers mektig kake.

Drikkeforslag:

Klassiker: Sauternes er en klassisk vin til blåmuggost, men den fungerer også fint til ostekake. Den er ganske søt, men det takler denne kaken. Med aromaer av honning, tørket frukt og marsipan blir den et godt følge til kaken.

Utfordrer: En søt chenin blanc fra Loire er en fruktig vin som har nok sødme og en syrlighet som skaper liv. Den saftige fruktigheten som kan minne om aprikos, sitrus og honning, blir som en søt nektar til ostekaken.

Foto: iStock

Tiramisu

LIKNENDE DESSERTER:

verdens beste
(kvæfjordkake),
moccamousse

Søt, rik krem sammen med hetvinsaroma, kaffe og kakao gir en luftig og smakfull dessert. Alkoholen er en smaksforsterker, og kakao og kaffe er dominerende aromaer.

Det er vanligvis ikke noe tilbehør til tiramisu, men det er litt variasjon i hvordan den lages. Mengde kaffe, type hetvin og sødmen på kremen kan være litt forskjellig, men forandrer ikke drikkevalgene i stor grad. En grei tommelfingerregel er å bruke den samme vinen i desserten som i glasset.

Drikkeforslag:

Klassiker: Vin santo er litt krydret med aroma av honning, nøtter og tørket frukt. Sammen med en livlig syre passer det nesten krydrede preget i vinen til både kremen og kaffen i desserten.

Utfordrer: Et brunt surøl til tiramisuen vil garantert skape engasjement rundt bordet. Det mørke sursøte maltpreget er på linje med aromaene i desserten. Siden ølet ikke er like søtt som desserten, vil totalopplevelsen bli mindre søt. Ølet blir ikke svekket av sødmen i maten.



Foto: iStock

SERVERING OG OPPBEVARING

SÅ MYE ER DET I FLASKA



37,5 cl flaske: 6 glass



50 cl flaske: 8 glass



75 cl flaske: 12 glass

GLASS

Siden dessertvinene er så intense og søte, serveres de i mindre mengder enn det som er vanlig med tørre viner. 6 cl er den vanlige enheten for søtvin. Dessertvinsglass er mindre enn vanlige vinglass, og de har en litt smalere åpning som gjør det lettere å fange opp alle aromaene. Om du ikke har et eget dessertvinsglass, bruker du det minste vinglasset du har.

TEMPERATUR

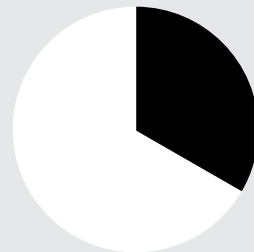
I iskalde viner er det vanskelig å kjenne de fine nyansene. Er de for varme, virker de tunge og mindre friske. Det beste er å temperere dessertvinene litt mer enn en hvitvin. Ta vinen ut av kjøleskapet en halvtime før servering, og den vil holde perfekt serveringstemperatur.

OPPBEVARING

Søte viner er noen av de mest holdbare vinene vi har. Hvis de ligger mørkt og har jevnt kjølig temperatur, kan de være veldig gode lagringsviner. Med årene blir de enda mer komplekse og nyanserte, sødmen dempes litt, men smakene forblir intense. Skal du for eksempel gi en lagringsvin i dåpsgave, er en søt vin et godt alternativ.

PÅ POLET

Sterkviner står i en egen hylle på Vinmonopolet. I noen butikker har også dessertvin en egen hylle, mens andre velger å merke vinene med søt vin. Er du i tvil, kan du se på prislappen på hylla. Sødmen i drikken er angitt med et klokke-diagram. Er klokka mer enn 5, er det en «søt vin». Mengde sukker er angitt i gram per liter på samme sted.



***Tips! La vinen være desserten.
Noen viner er så gode at de ikke
trenger følge av mat.***

ANDRE DRIKKER TIL DESSERT

Sødme er ikke alltid løsningen til dessert. Selv om de fleste forbinder drikke til dessert med søte viner, er det mye annet som også kan passe.

ØL

Øl har lite eller ingen frukt, og sjeldent syre og sødme. Allikevel kan øl være godt følge til søt dessert. Generelt sett er det øl med moderat bitterhet som passer best. Et unntak er IPA til gulrotkake. Bare prøv!

Mørke øl som stout og porter har flere likhetstrekk med kaffe, og passer ofte godt til desserter det er naturlig å drikke kaffe til.

Mellommørke øl som bakkøl eller brown ale har et mer nøtteaktig maltpreg som kan gi overraskende gode kombinasjoner med søte retter. Bakkøl og bløtkake er for eksempel blitt en moderne klassiker.

Ølets dessertvin er barleywine. Det er blant de søteste og mest intense øltypene med litt tyktflytende munnfølelse, ikke ulikt mange dessertviner.

LIKØR

Likører kommer i mange variasjoner. Felles for alle er at de er søte og har høyt alkoholinnhold. Som regel blir slike drikker for dominerende, og tar helt over i kombinasjon med desserten. Andre ganger kan de fungere som et forsterkende element. Kirsebærlikør til kirsebærkake, for eksempel.

BRENNEVIN

På samme måte som med likør, er brennevin så sterkt at det er umulig å kjenne smaken av maten sammen med brennevinet. De som synes det er godt med whisky eller cognac til dessert er gjerne mer opptatt av at aromaene i ettersmaken passer med aromaene i maten. Brennevin står støtt på egne ben, og passer vel så godt etter desserten.

EPELMOST

Det er ikke nødvendig å drikke alkohol til desserten. Mange fruktdrikker har nok sødme og friskhet, og passer til dessert. Eplemost er spesielt godt egnet. Få andre drikker passer like godt til både forrett, hovedrett og dessert. Selv de friskeste eplemostene har som regel nok sødme til dette formålet, og passer spesielt godt til frukt og kremdesserter.

ANNET

Melk og sjokoladecake smaker veldig godt sammen. Det bryter med «regelen» om at drikken må være søtere enn desserten. Selv om vanlig melk også inneholder en del sukker i form av glukose, er det ikke i nærheten av så søtt som dessertvin. Kanskje har melk litt av samme funksjon som krem har i dessert?

Så hva med kaffe? Svart kaffe er fri for sukker og andre karbohydrater, men er ofte førstevalget til kaker og søtsaker. Altså er ikke sødme i drikken alltid nødvendig. Temperaturen og syren i kaffen renser godt opp i munnen, og det innkokte og brente gir kaffen en så god robusthet at den tåler mer «bank» enn en litt sart dessertvin.



DESSERTVIN I TABELL

Her ser du en forenklet skjematisk framstilling av noen av de mest kjente dessertvinene:

Stil og framstillingsmetode		Svakvin (<15% alkohol)	
		Hvite	Røde
Unge, ferske, preg av drue. <i>Passer til frukt, ostekake, kaker med frukt/krem</i>	Botrytiserte druer (edelråte)	Sauternes Tokaji Aszú Beerenauslese TBA Quarts de Chaume Jurançon	
	Tørkede druer	Vendange Tardive, Late Harvest, Recioto di Soave	Recioto della Valpolicella
	Frosne druer	Eiswein/ Icewine	Eiswein/Icewine
	Ferske druer	Moscato d' Asti	Brachetto d'Acqui
Utviklede, tørket frukt. <i>Passer til sjokolade, karamell og nøtter</i>	Tørkede druer	Vin Santo	
	Ferske druer		

Sterkvin (≥ 15% alkohol)	
Hvite	Røde
Setúbal	
Eiswein/ Icewine	
Muscat Madeira (Malmsey)	Portvin (Vintage og Ruby), Maury
Sherry PX	Banyuls Grand Cru
Marsala	Tawny portvin

Hovedregelen er at drikken skal være like søt eller litt søtere enn desserten. I denne brosjyren ser vi nærmere på om det alltid er tilfelle. Få klassiske og utfordrende drikketips til 14 populære desserter, og bli litt klokere på hva som kjennetegner ulike søte viner.

ØNSKER DU MER RÅD OG INFORMASJON?

- Spør betjeningen i butikkene våre.
- Kontakt kundesenteret vårt ved å ringe **04560**, sende e-post til **kundesenter@vinmonopolet.no** eller på **facebook.com/vinmonopolet**.
- Gå inn på **vinmonopolet.no**.