

TEST

*Vi har testet 50
blaufränkisch*

BLAUFRÄNKISCH *fra* ØSTRIG



► **Blaufränkisch** er en mørkskindet druesort, der bruges til rødvin. Den stammer fra Centraleuropa og dyrkes i lande som Østrig, Tjekkiet, Tyskland, Slovakiet, Kroatien, Serbien, Slovenien og Italien. Blaufränkisch er kendt for at producere rødvine, der er rige på tanniner og ofte har en udpræget krydret karakter. Navnet "blaufränkisch" kommer fra det tyske ord blau, der betyder blå, og fränkisch, som i middelalderen blev brugt til at betegne ædle druer af høj kvalitet. Druen dominerer i Burgenland samt i Carnuntum og bruges både alene men også i blends med andre både lokale og internationale druer. Det er derfor mange forskellige stilarter, man finder. Vi har i denne test valgt at se nærmere på druen samt en række blends, hvor druen er dominerende.



Alle test foretages med Riedel Veloce glas, da de af DinVinGuide er vurderet blandt de bedste vinglas på markedet. - Forhandles af Vinspecialisten

Sådan gjorde vi

Alle vine blev testet blindt og vurderet ud fra OIV's (International Organisation of Vine and Wine) kriterier. Denne metodik benyttes i de største internationale konkurrencer, hvor vine vurderes. Først vurderes det visuelle udtryk, herunder klarhed, intensitet og farve. Herefter renheden i duften, intensiteten, udviklingen og aromakarakteristika. Smagens intensitet, syre, alkoholens integration, sødme og afslutningen. Endelig konkluderes der på balancen, koncentrationen, kompleksiteten og længden. Hvert element giver et vist antal point, og sammenlagt ender vurderingen mellem 50 og 100 point. Alle vine i denne test er derfor, på baggrund af denne metodik, blevet vurderet efter 100-point-skalaen. Vinene kom alle direkte fra producenterne i Østrig, hvilket forklarer, at nogen af vinene ikke p.t. er i Danmark. Har testeren vin med fra egen import, tæller vedkommendes karakter ikke med. Alle priser er enten oplyst af importøren eller fundet gennem ledende forhandlere.



Thomas Rydberg

Thomas er redaktør og ejer af DinVinGuide, Vinguiden samt Spritnyt.com. Han har som en af de få herhjemme en diplomuddannelse fra WSET (Wine & Spirit Education Trust) i London. Dømmer i en række internationale vin- og spirituskonkurrencer rundt omkring i verden. Forfatter til bøgerne Det nye Spanien, Spansk Vin og Sydafrikansk Vin. Dansk mester og bronzevinder ved VM i Blindsmagning 2023.

Favoritter

- Scheiblhofer Batonnage 2015 **96**
- Umathum Kirschgarten 2017 **95**
- Silvia Heinrich Alte Reben 2018 **94**

Kommentar

Bläufränkisch er i min optik den mest interessante rødvinsdrue fra Østrig. Den kræver mere varme, så man finder den typisk i Burgenland og Carnuntum. Stilmæssigt er findes de i mange afskygninger, hvilket på den ene side gør det spændende, men det kræver også, at man sætter sig ind i de enkelte producenter i højere grad end i andre områder. Personligt synes jeg især, at de terrordrevne vine uden for meget fad er de mest interessante, og de bedste er så elegante, at de kan matche store vine fra Bourgogne og Piemonte. Hvor man tidligere mødte mange vine, som var rustikke og ikke helt rene i kanten, ofte med brett, ser man ikke ofte disse mere. Så alt i alt en fremragende smagning, men man skal stadig se sig for i forhold til stilen.



Jasper Mohr Holm

Jasper Mohr Holm er direktør for Husted Vin og tidligere direktør for Løgismose Wine. Jasper er uddannet som sommelier fra Vinakademiet og har taget WSET3 eksamen. Blev i 2016 optaget i vinbroderskabet La Confrérie des Chevaliers du Tastevin i Bourgogne og har været dommer i internationale vinkonkurrencer. Jasper har deltaget i DM i blindsmagning som holdkaptajn mange gange med et par top-10 placeringer. Vininteressen blev grundlagt i studietiden på statskundskab, og det blev til en karriere inden for vin frem for på Slotsholmen med ansættelse i forskellige vinfirmaer og som ansvarlig for vin og spiritus i Irma-kæden. Så Jasper kender til vin både fra specialhandlen og detailhandlen.

Favoritter

- Scheiblhofer Batonnage 2015 **96**
- Umathum Kirschgarten 2017 **94**
- Wagentristl Kreidestein Blaufränkisch 2021 **94**

Kommentar

Siden jeg deltog i Vinexpo Explorer på Schönbrunn paladset i Wien i 2017 og smagte det meste af det, der kan stå og gå indenfor østrigsk vin, har jeg haft et solidt pejlemærke for kategorien. Jeg har dog aldrig smagt så mange blaufränkisch vine samlet på en gang. Men det var en stor fornøjelse. Vinene var spændende og forskellige, noterne skrev sig selv, og topniveauet var højere end forventet. Bundniveauet for vin fra Østrig har altid været højt, men det er som om at barren er hævet, for hvad de bedste vine kan præstere. En fornøjelse, næsten uden svipsere.



Martin Bonde

Martin har mere end 20 års erfaring i vinbranchen og har i de seneste 15 år været tilknyttet Erik Sørensen Vin, hvor han har specialiseret sig i faglig formidling og rådgivning inden for vin. Han er certificeret Diploma in Wines and Spirits (DipWSET) fra Wine & Spirit Education Trust i London. Ved siden af sit virke hos Erik Sørensen Vin underviser Martin på Vinakademiet. Martin har desuden udviklet og udgivet brætspillet "Sommelier".

Favoritter

- Schmelzer Horst u. Georg Reserve 2020 **95**
- Scheiblhofer Batonnage 2015 **94**
- Silvia Heinrich Alte Reben 2018 **94**

Kommentar

Blaufränkisch er måske ikke den drue, jeg smager mest i løbet af et år, så derfor var jeg specielt glad for at komme i dybden med denne ret så versatile drue. Stilarter og smagsnuancer stak i mange retninger, der mindede mig om alt fra cool climate pinot og naturvins-gamay til højrebreds merlot og oversøiske GSM blends. Men som smagningen skred frem, fik jeg samtidigt fat i en form for særegen rød tråd, hvor jeg i dén grad kunne fornemme, at blaufränkisch er sin egen. Under alle omstændigheder- og producenterne forskellige tilgange til produktionen taget i betragtning- var kvaliteten høj over hele linjen. Kvaliteten understøttes også af, at Østrig har en af de strengeste lovgivninger i Europa, hvilket kommer både os som forbrugere og producenterne til gode. Blaufränkisch er bestemt værd at gå efter, men du skal kende din producent i forhold til stilart.

BLAUFRÄNKISCH FRA ØSTRIG

EXCEPTIONEL

FREMRAGENDE



Scheiblhofer Batonnage 2015. Burgenland

ANDRUP VIN | 1250 KR. (TILBUD)

Mørk i farven men med vandig kant. Klart moden i duften, med solbær som det dominerende primære element, men masser af aldersnoter som læder, cedertræ og røg – alt sammen på den gode måde. I munden blød og potent på samme tid. Min bedste vin på druen so far.

Alk.: 15% **96**



Silvia Heinrich Alte Reben 2018. Burgenland

NEMOGAARDEN
649 KR. (TILBUD)

Fornemmer alder i næsen med fint svampede noter. Harmonisk med en flot tanninstruktur og fremstår blød, rund og meget klar nu. Fyldig med en flot dybde og lang, vedvarende afslutning.

Alk.: 14% **94**



Umathum Kirschgarten 2017. Burgenland

LAUDRUP VIN | 350 KR. (TILBUD)

En vin med en vis kompleksitet. Kirsebær, brombær men også krydderurter og begyndende tertiære aromaer som skovbund. God intensitet og flot finish, der har hele paletten med. Er muligvis på sit højdepunkt nu og vil kun miste den primære frugt ved yderligere lagring.

Alk.: 13,5% **94**



Kollwentz Ried Point 2021. Burgenland

BICHEL | 475 KR. (TILBUD)

Flot næse med sorte kirsebær og toastnoter fra fadet. Nogen tannin men integreret, kræver dog lidt tid i glasset eller endnu bedre i kælderens. Seriøs vin med en flot struktur og masser af kompleksitet i smagen. Alk.: 14% **93**



Wagentristl Kreidestein Blaufränkisch 2021. Leithaberg DAC

VINENS VERDEN | 299 KR.

Frugt og skovbær i næsen. Meget fin balance i munden, først fløjlblød og kælede, men så kommer det mere vægt på, og eftersmagen er lang og imponerende. Nærmest lidt som en højrebred Bordeaux. Eneste anke er en lidt høj alkohol i finishen. Alk.: 14,5% **93**



Birgit Braunstein Ried Glawarinza 2020. Leithaberg DAC

UKENDT | 250 KR. (TILBUD)

Let og levende vin, der virker frisk og let drikkelig trods den forholdsvist høje alkohol. Der er ikke den store kompleksitet, men en dejlig vin er det. Alk.: 13,5% **93**



ZANTHO Blaufränkisch 2022. Weinland

ANDRUP VIN | 99 KR. (TILBUD)

Flot jordbærnæse. Frisk og meget umiddelbar, drevet af røde bærnoter og lyse krydderier, med en saftig og frisk afslutning. Alk.: 13,5% **93**



Silvia Heinrich Deutschkreutz 2021. Burgenland

NEMOGAARDEN
210 KR. (TILBUD)

Klar rubinrød farve med en intens næse. Vinen byder på en kompleks aroma af mørke blommer, viol og urter, der er balanceret af en diskret sødme fra fad. Lang eftersmag.

Alk.: 14% **93**



Markowitsch M1 2021. Carnuntum

SUPERVIN | 650 KR. (TILBUD)

Virkeligt flot næse. Violer, blommer, lakrids og toast. Nogen tannin men fint integreret. Flot og vedvarende afslutning.

Alk.: 14,5% **93**



Prieler Blaufränkisch Ried Goldberg 2020. Leithaberg DAC

JYSK VIN | 639 KR. (TILBUD)

Næsen virker moden med tertiære aromaer af skovbund, svampe og tobak. Vinen har en frisk syre, der balancerer de modne noter flot.

Velintegreret, diskret fad og en passende finish. Vinen skal nok nydes inden for et par år.

Alk.: 13% **93**



Schmelzer Horst u. Georg Reserve 2020. Burgenland

BACCHUS VINIMPORT
160 KR. (TILBUD)

Stor intensitet i både næse og smag. Vinen er kompleks og dyb i smagen med masser af mørk frugt, krydderurter, blomster, chokolade og tobak. Flot integrerede tanniner og en lang finish. Alk.: 14% **93**

Wachter Wiesler Eisenberg Reserve 2021. Eisenberg DAC

VIN & VIN HOBRO | 299 KR. (TILBUD)

Lidt mere nelliker og violer i næsen. Fin harmoni og struktur i munden. En seriøs vin i begyndelsen af sit drikkevindue, hvor sekundære aromaer klart er til stede. Alk.: 13,5% **92**

Strehn Roter Schotter 2022. Burgenland

AD FUNDUM | 299 KR. (TILBUD)

Fyldig og intens næse med sorte blommer. Kraftig i stilen med en del fadpræg. Moderne stil med en del tannin, men inden for skiven i forhold til balance. Lang smag.

Alk.: 14 % **92**

Uwe Schiefer Reserve 2015. Eisenberg DAC

WINECOLLECTIVE | 470 KR. (TILBUD)

Klar udvikling i næsen. Der er frugt, men sekundære og tertiære noter er de dominerende. Tobak, læder og lidt lak. I munden samme karakteristika. En stor vin, der må være tæt op optimal i sit drikkevindue nu. Kunne godt have gået mange andre steder hen end blaufränkisch i en blindsmagning.

Alk.: 13,5% **92**

Wachter Wiesler Ried Saybritz 2021. Burgenland

VIN & VIN HOBRO | 619 KR. (TILBUD)

Sikke en vin! Virkeligt flot struktur og man fornemmer en seriøs og moderne topstil med en cremet note af røde kirsebær samt fint urtede og krydrede noter.

Alk.: 14% **92**

Kolfok Neckenmarkter 2021. Burgenland

SIMPLY GRAPES | 350 KR. (TILBUD)

Mørk og brillant lilla i glasset. Blåbær og brombær og peber med et blødt tanninbid og en underliggende frisk syre. Intens med en mellemlang eftersmag.

Alk.: 13% **92**

Umathum 2021. Burgenland

LAUDRUP VIN
159 KR. (TILBUD)

Lys, let og lækende vin med næsten umærkelige taninner og alkohol.

Frisk frugt med en diskret karamelsødme. Dejlig vin, nyd den let afkølet. Alk.: 12,5% **92**



Gernot und Heike Heinrich Leithaberg 2019. Leithaberg DAC

SIGURD MÜLLER VINHANDEL A/S
210 KR. (TILBUD)

Umiddelbart flot og vellavet i den lette, frugtige ende. Fine røde skovbær, urter og skovbund i smagen. Imødekomende, frugtig stil. Alk.: 13% **92**



Birgit Braunstein Oxhoft 2020. Burgenland

UKENDT | 250 KR. (TILBUD)

Sikke en næse fyldt med violer. Fyldig men stadig meget elegant med jordbær, røde kirsebær og kølige krydderier i smagen.

Flot balanceret og ganske imødekomende. Alk.: 14% **92**



Kollwentz Leithakalk 2022. Burgenland

BICHEL | 250 KR. (TILBUD)

Fyldig med sorte blommer i næsen og smagen. Flot mineralsk udtryk med en pæn koncentration af sorte bær, violer og mørke krydderier. Pæn længde.

Alk.: 14% **92**



Rosi Schuster Aus den Dörfern 2022. Burgenland

VINOVA | 155 KR. (TILBUD)

Klare animalske præg i næsen. Men også lidt hø. Staldnoterne er også gennemgående i smagen. Måske et lille præg af brett, lidt som Bourgogne i de gamle dage. En rigtig bondegårdsvin, som nok vil dele vandene, men for mig er det game on... Alk.: 12% **92**



Kirnbauer 7301 Blaufränkisch 2022. Burgenland

NEMOGAARDEN | 175 KR. (TILBUD)

Mørkelilla farve med intens næse. Smagen er blomme og krydderurter, flot balanceret med en smule fad. Eftersmagen er lang, hvor frugten bliver fulgt helt til dørs. Alk.: 13,5% **92**



Markowitsch Göttlesbrunn 2021. Carnuntum

SUPERVIN | 200 KR. (TILBUD)

Noget fad i næsen. En flot, cremet vin med røde kirsebær, roser, lakrids og toast i smagen. På den ene side let og elegant men stadig med en vis pondus. Alk.: 13,5% **92**



Schmelzer Horst u. Georg Barcaso 2022. Burgenland

BACCHUS VINIMPORT
160 KR. (TILBUD)

Røde bær i næsen og lidt røg. Rimeligt "lys" i smagen uden hverken at være spinkel eller for lineær. Nem af drikke/nyde. Syren bliver lidt høj i eftersmagen.

Alk.: 14% **92**

BLAUFRÄNKISCH FRA ØSTRIG

FREMRAGENDE

Weninger Say 2022. Eisenberg DAC

ÖSTERREICH VIN | 295 KR. (TILBUD)

Aroma og smag er til den animalske side med mærkbar volatil syre. Fin intensitet og god eftersmag. Men man skal være til den naturlige stil for at sætte pris på vinen. Alk.: 12,5% **92**

Kirnbauer Blaufränkisch Gold Reserve 2021. Burgenland

NEMOGAARDEN | 325 KR. (TILBUD)

Fin balance mellem primære og sekundære noter i næsen. Flot fylde og vægt i munden med lidt fadnoter, som den lige akkurat slipper af sted med... er ikke den store tilhænger af fad i østrisk vin. Alk.: 14% **92**

Prieler Blaufränkisch Ried Pratschweingarten 2021. Leithaberg DAC

JYSK VIN | 309 KR. (TILBUD)

Forholdsvis let vin alkoholen taget i betragtning. Den fine syre løfter vinen. Smagen er i retning af røde ribs og mejeriprodukt med en let tør finish. Alk.: 13,5% **92**



Rosi Schuster Blaufränkisch 2022. Burgenland

VINOVA | 160 KR. (TILBUD)

Saftig, let kødfuld men stadig i den kølige ende af spektret. Skovbær, urter og virker lavt svovlet med en flot længde. Spændende lækende udtryk. Alk.: 13% **91**



Silvia Heinrich Vitikult 2022. Burgenland

NEMOGAARDEN | 169 KR. (TILBUD)

Behagelig men ikke så kompleks næse. I munden klar bedre. Fin intensitet, balance og nerve, og drikker super godt lige nu. Alk.: 13,5% **91**



Weninger 2021. Eisenberg DAC

ÖSTERREICH VIN | 145 KR. (TILBUD)

Hest, eller måske æsel i næsen. Godt sjult lidt røde bær. Klart mindre udviklet i smagen end i duften. Lidt mindre komplet, end duften "lover" men isoleret set smager den rigtig godt. Alk.: 12,5% **91**



Claus Preisinger Kalkundkiesel Rot 2024. Weinland

ÖSTERREICH VIN | 195 KR. (TILBUD)

Sin helt egen stil med let umodne røde bær og urter pakket ind af en høj syre. Åbner sig efter lidt tid med en flot, umiddelbart saftig frugt. En vin i den lækende stil. Alk.: 13% **91**



Markowitsch Prellenkirchen 2021. Carnuntum

SUPERVIN | 180 KR. (TILBUD)

Brombær og hindbær med en flot syre. Eftersmagen har en interessant urtet bittertone, der vil virke godt til mad. Flot længde, dog med overvægt af bitterheden. Alk.: 13% **91**



Hareter Root Blaufränkisch 2022. Weinland

HUSTED VIN | 185 KR. (TILBUD)

Naturvinstil, let perlende, nærmest som en Lambrusco; men fungerer pænt med en fin og ren rød frugt og urtede noter. Vil dog dele vandene. Alk.: 12% **91**



ZANTHO Blaufränkisch 2023. Weinland

ANDRUP VIN | 99 KR. (TILBUD)

Røde og sorte bær i næsen. Ret mørk, men fint saftig i munden. En madvin, som den står nu. Veltourneret. Alk.: 13% **91**

Joiseph BFF 2021. Weinland

HØTOFT | 205 KR. (TILBUD)

Lys med fine røde skovbær i næsen. Indsmigrende stil, tydeligt lavt svovlet, hvis overhovedet. Ribs, hindbær og roser i smagen. Meget drikkevenlig og spændende vin. Alk.: 13% **90**

Claus Preisinger Erdeluftgrasundreiben 2023. Weinland

ÖSTERREICH VIN | 375 KR. (TILBUD)

En anelse reduktiv note, som selv efter lidt tid ikke fortager sig. Flot og dyb i smagen med fine røde bær; især boysenbær, ribs med roser og urter i smagen. En spændende koldklima vin med en flot, lang og mineralsk afslutning. Alk.: 12% **90**



Toni Hartl Blaufränkisch 2018. Leithaberg DAC

KORSHOLM VIN | 150 KR. (TILBUD)

Alderstegn hvor frugten er forsvundet lidt. Ret tanninrig men viser pæne takter med en fin afslutning. Savner lidt nerven. Alk.: 13,5% **90**



Markowitsch Blaufränkisch 2023. Carnuntum

SUPERVIN | 120 KR. (TILBUD)

Frisk og frugtdomineret vin med beherskede tanniner. Alkoholen er flot integreret og fornemmes ikke tung. Alk.: 13,5% **90**



Birgit Braunstein Heide 2022. Burgenland

UKENDT | 120 KR. (TILBUD)

Let udviklet næse. Fine mørke elementer og harmonisk i smagen. En fin og behagelig finish trækker lidt op. Alk.: 13% **90**



Feiler-Artinger Blaufränkisch 2020. Burgenland

HJ HANSEN/VINSPECIALISTEN | 150 KR.

Alderspræg i næsen. Fin balance og harmoni. Skal nok ikke blive meget ældre. Alk.: 13% **90**



Wagentristsl Blaufränkisch 2022. Leithaberg DAC

VINENS VERDEN | 139 KR.

Flot og kødfuld næse. Tanninrig og solmoden med blommer, lakrids og florale noter. Synes ikke helt tanninerne er veltæmmede, de fremstår tørre. Alk.: 13,5% **92**



Gober & Freinbichler Wein Vielfalt 2019. Burgenland

AD FUNDUM | 199 KR. (TILBUD)

Saftig og meget lækende stil drevet af røde bær og florale noter. Fin dybde med masser af hindbærnoter i smagen. Fin længde. Alk.: 12,5% **91**



Michaela Riedmüller
Ried Braunsberg
2021. Carnuntum
UKENDT | 150 KR. (TILBUD)

Røde bær i næsen. Mere vægt og fylde i munden, ok balance, men den bliver ikke rigtigt spændende.
Alk.: 13,5% **90**



Esterházy 2022.
Leithaberg DAC
JOHS. KLEIN DISTRIBUTION
120 KR. (TILBUD)

Let meget frugtig og umiddelbar med jordbær, ribs og lyse krydderier. Fin balance med en fin og frugtig afslutning.
Alk.: 12% **90**

GODE



Lenz Moser Selection
2023. Burgenland
FØTEX, BILKA | 80 KR. (TILBUD)

Vinen har en distinkt aroma og smag af karamel. Sødmen i vinen er fint balanceret af en passende syre, så vinen hænger som sådan fint sammen. Savner en smule primær frugt. Alk.: 13% **89**

Kolfok Querschnitt
rot 2022. Weinland
SIMPLY GRAPES
195 KR. (TILBUD)

Ikke så meget i næsen. I munden opleves den næsten som frizzante og med en sødmefuld finish. Ikke så behagelig. Alk.: 12,5% **89**

Esterházy
Grosshöflein 2022.
Leithaberg DAC

JOHS. KLEIN DISTRIBUTION
170 KR. (TILBUD)

Lys farve. Aromaen er domineret af volatile syrer, hvilket går igen i smagen. Syren overskygger den primære frugt, så vinen virker en smule ude af balance. Alk.: 12,5% **90**



Gober & Freinbichler
Wein Chill 2023.
Österreich

AD FUNDUM
149 KR. (TILBUD)

Meget lys i farven. Lidt beaujolais-agtig i næsen. Maceration carbonique? Ukonventionel og anderledes i smagen. Let og lys, men også med et krydret element. Med disse noter ville jeg normalt være glad, men der kommer måske lige lidt rigeligt hubba bubba ind til sidst. Alk.: 11,5% **90**

Lenz Moser Prstige 2022.
Burgenland

FØTEX, BILKA
100 KR. (TILBUD)

Ret neutral i duften. Meget let med begrænset druetypicitet. Smager som en supermarkedsvin. Alk.: 13,5% **88**

Joiseph Rosatant 2021.
Weinland

HØTOFT | 185 KR. (TILBUD)

Lys som en rosé med ribs og hindbær i næsen. Syrlig og meget naturvin på den gode måde. Saftig og lækende vin, som drikker sig selv. Alk.: 12,5% **88**

TOPVINE FRA NAHE

- Weingut Jakob Schneider



Ny, fremragende årgang 2024

“Det er svært at finde i de rigtige ord” ...

Selvom James Suckling er tom for ord, er begejstringen for årgang 2024 fra Jakob Schneider ikke til at misforstå.

Hermannshöhle Magnus er en kæmpe vin.

Og det samme er konklusionerne om de to andre vine - henh. Niederhäuser Klammm og Norheimer Dellchen:

“Forbløffende” og “Et riesling-mesterværk”.

For med 98+98+97 POINT sætter James Suckling en tyk streg under, at kvaliteten som altid er tårnhøj.

Det her er fortryllende, tørre enkeltmarks-Riesling'er med fokus og intensitet i højsædet - alle med et langt liv foran sig.

Og det er altså ikke kun noget, vi mener. Eller som Robert Parker Wine Advocate tidligere har skrevet:

“Jakob Schneider spiller i sin egen liga i forhold til pris kontra kvalitet”.



Niederhäuser Klammm,
Riesling Trocken 2024

TILBUD 189 kr. fl. v/3 fl.
(265 kr. v/1 fl.)

Norheimer Dellchen,
Riesling Trocken 2024

TILBUD 239 kr. fl. v/3 fl.
(309 kr. v/1 fl.)

Niederhäuser
Hermannshöhle Riesling
Trocken, Magnus 2024

TILBUD 259 kr. fl. v/3 fl.
(324 kr. v/1 fl.)

Køb vinene på jyskvin.dk/jakob
(Tilbuddene gælder t.o.m. 30. nov. 2025)

JYSK VIN
Fuld af fristelser

Fri fragt ved 6 fl. / min. 699,- • Lynhurtig levering
Jysk Vin ApS • Østre Boulevard 29 • 8930 Randers NØ • jyskvin@jyskvin.dk