



STOCKFLETHSVEJ 13, 8400 EBELTOFT. WWW.HOS-WALTER.DK



Bag SCOUT BY LEO står danske Leo Steen Hansen, som tidligt fik interessen for vin gennem sin opvækst og uddannelse som sommelier.

Efter erfaring fra toprestauranter i Europa og en stilling som chefsommelier på Restaurant Kong Hans flyttede han i 1999 til Californien for at forfølge drømmen om selv at producere vin.

I Sonoma opbyggede han sin erfaring og startede i 2004 Leo Steen Wines, hvor han arbejder med nøje udvalgte kvalitetsdruer. I dag driver han sin egen produktion med fokus på en europæisk inspireret stil, kendetegnet ved naturgær, lavere alkohol og begrænset brug af ny eg – samt en stigende indsats for bæredygtig vinproduktion.



Frit valg 6 fl.

600⁰⁰
SPAR 330,-

CHARDONNAY / PINOT NOIR / ZINFANDEL SCOUT BY LEO, CALIFORNIEN

Danske Leo Steen står bag disse vine som "scout". Gennem sit stærke lokale netværk har han udvalgt de rette druer og skabt vine med en klar, gastronomisk profil målrettet det danske marked.

Chardonnay kombinerer fylde og dybde med en frisk, sprød karakter. Duften byder på pink grapefrugt, appelsinskal og mango med et diskret strejf af vanilje. Egner sig til fx kylling, fisk og salater – og til at nyde alene.

Pinot Noir er lavet i en europæisk stil med frisk, livlig syre og nuancer af skovjordsbær, hindbær og krydderier. Velegnet til vildt, oksekød og grillet laks.

Zinfandel byder på intens frugt med brombær og loganbær samt et strejf af hvid peber og salvie. Den har medium fylde, friskhed og en krydret, harmonisk eftersmag. Til lam og okse.

Vejledende udsalgspris pr. fl. kr. 155,-

PRIS

249⁰⁰

PR. FLASKE



CABERNET SAUVIGNON, SCOUT BY LEO, CALIFORNIEN

Vinen fremstår dyb rubinrød med aromaer af sorte kirsebær, solbær og violer. Smagen er elegant og frugtdrevet med noter af tørrede urter, lakrids og sorte oliven, balanceret af bløde tanniner og diskret fad. En charmerende vin, som egner sig til lam, okse og vildt.



TILBUD 6 FL.

600⁰⁰
SPAR 174,-

PRIS

199⁰⁰
PR. FLASKE

Rosétid –altid!

TRAMARI ROSÉ, SAN MARZANO, PUGLIA, ITALIEN

Frugtrig, umiddelbar og elegant, med en god sprødhed i eftersmagen. Den hører til de lette, delikate og saftige roséer. Server den til skaldyr- eller fiskesuppe, til dampet fisk, fjerkræ i lyse saucer og til grønsagsretter. Perfekt som aperitif.

Vejledende udsalgspris pr. fl. kr. 129,-

BY OTT ROSÉ, DOMAINES OTT, SYDFRANKRIG

Nuancer af hvide ferskner, abrikoser, passionsfrugt og mangoer. Smagen er sprød og liflig med nogle af de samme frugtoner som i duften, men også eksotiske toner af citrus og milde krydderier (kanel og kardemomme). Den slutter meget harmonisk og elegant, lige til at nyde. Prøv den til det kolde bord, gerne med fisk eller skaldyr, til fjerkræ, hvidt kød eller til provençalske og eksotiske retter.

Smagen af forår og sommer



CANTINA KALTERN - NYT VINHUS FRA SYDTIROL

Vi er stolte af at præsentere et nyt vinhus i sortimentet – et kooperativ, der fungerer som én stor familie med 530 passionerede vinavlere. De fleste ejer blot små parceller på omkring 0,7 hektar – på størrelse med en fodboldbane – og dyrker deres historiske vinmarker med stolthed, dedikation og ægte kærlighed til håndværket. Vinmarkerne ved Kaltern-søen byder på idéelle betingelser for både røde og hvide druer. Området er kendt for sin store vinmæssige mangfoldighed, med elegante og karakterfulde vine.

TILBUD 6 FL.

600⁰⁰

SPAR 174,-



FRIT VALG 2 FL.

400⁰⁰

SPAR 38,-



GRUNDLAGT
I 1900



100%
HÅNDPLUKKET



420 HA.
VINMARKER



DYRKET AF 530
VINBØNDER



BELIGGENDE
200-850 M.O.H.



1.000 FADE
I KÆLDEREN

2025 K WHITE

Lækre noter af æbler, abrikos og ananas, med et strejf af hyldeblomst. Flot, kompleks smag med dybde og finesse. Lang eftersmag med dejlig frugtig note. Skøn til den lette sommer-gastronomi.

Vejl. udsalgspris
pr. fl. kr. 129,-

2024 CHARDONNAY SALEIT

Intense og aromatiske noter af tropiske frugter, især ananas og banan, foruden diskrete nuancer af vanilje og smeltet smør. God til fisk, pastaretter og lyst kød.

Vejl. udsalgspris
pr. fl. kr. 219,-

2024 PINOT NOIR

Koldklima Pinot Noir med noter af hindbær, solbær og milde kirsebær. De ca. 4 måneders lagring skaber harmoni og en dejlig imødekomende finesse. Nyd vinen til retter som lam, gris, fisk, pasta og salater.

Vejl. udsalgspris
pr. fl. kr. 219,-

TILBUD 6 FL.

600⁰⁰

SPAR 234,-



**PRIMITIVO
I TRATTURI
PUGLIA**

Vejl. udsalgs-
pris pr. fl. kr. 139,-

TILBUD 6 FL.

800⁰⁰

SPAR 154,-



**PRIMITIVO
17,9%
PUGLIA**

Vejl. udsalgs-
pris pr. fl. kr. 159,-



**2023 PRIMITIVO, TALÒ
SAN MARZANO, PUGLIA**

Vejl. udsalgspris pr. fl. kr. 199,-

**2024 MALVASIA NERA, TALÒ
SAN MARZANO, PUGLIA**

Vejl. udsalgspris pr. fl. kr. 199,-



Holgers favorit

2024 TEMPRANILLO, BACHILLER ROBLE RIBERA DEL DUERO

Opulent, kompleks, og yderst vellavet Ribera del Duero fra højtbeliggende vinmarker (6-900 meters højde), hvilket bevirker en længere modningsperiode for druerne og dermed større kompleksitet og dybde i smagen.

Ungdommelig bouquet med toner af kirsebær, solbær, marcipan og vanilje. I smagen finder du noter af lakrids, violer, solbær, brombær, peber og en smule tobak samt en elegant underliggende note af træ - fra fadlagringen. Eftersmagen er lang, delikat og harmonisk.

Nyd den til kraftigere/krydrede retter med okse, lam og tapas samt lækre, asiatisk-inspirerede retter.

Vejl. udsalgspris pr. fl. kr. 149,-

TILBUD 6 FL.

600⁰⁰

SPAR 294,-





I over 300 år har familien Geil skabt vin i Rheinhessen med stolte traditioner.

I dag hører Weingut Geil til områdets absolutte top – ikke mindst takket være Florian R. Geil, som med international erfaring har løftet kvaliteten markant.

Fokus er på Riesling og elegante burgundersorter, dyrket på nøje udvalgte parceller. Med kompromisløst markarbejde, skånsom vinificering og minimal indgriben skabes vine med stor finesse og karakter – anerkendt blandt de bedste i både Rheinhessen og Tyskland.



2025 ROSÉ TROCKEN

Masser af delikate, appetitvækkende frugttoner og charme. Lette, grønne nuancer, godt skjult bag en god frugtsødme og utrolig charmerende, eksotiske toner. Server den til salater, forretter med skaldyr, fisk eller lyst kød.

Vejl. udsalgspris
pr. fl. kr. 159,-

2024 GELBER MUSKATELLER TROCKEN

Duft af tørrede rosenblade. Delikat og spændende. Server den til fiskeretter, lette sommersalater eller krydrede oste. Prøv den også til det asiatiske køkken eller blot som en forfriskende aperitif.

Vejl. udsalgspris
pr. fl. kr. 159,-

2024 RIESLING

Tør, sprød og raffineret Riesling fra udvalgte parceller ved Frauenberg og Dalsheimer i Rheinhessen. Et skole-eksempel på en tørrere, tysk Riesling, hvor den kalkholdige jordbund giver en flot stringent eftersmag.

Passer til fiskeretter (også gerne sushi), thai-retter, muslinger og lyst magert kød.

Vejl. udsalgspris
pr. fl. kr. 159,-

FRIT VALG 6 FL.
650⁰⁰
SPAR 304,-



2024 CHARDONNAY

Fejende flot fadgæret Chardonnay, hvor smagsindtryk af melon, honning og hvide blomster præger smagsindtrykket.

Vinen har en elegant harmoni og behagelig fedme der vil matche retter med federe fiskeretter, salater, og lyse magre retter af gris.

Vejl. udsalgspris
pr. fl. kr. 159,-

2024 GRAUER BURGUNDER

Aromatisk, forfinet, og bragende flot vinificeret Grauer Burgunder, hvor den kalkholdige jord giver en fin og delikat renhed til vinen. Florale/blomsterlige noter der harmonerer flot med honning- og viol-noter i vinen.

Nyd den gerne til thai-retter eller blot et godt glas i godt selskab.

Vejl. udsalgspris
pr. fl. kr. 159,-

2023 SPÄTBURGUNDER

Yderst delikat, feminin og kompleks Spätburgunder, hvor det tempererede klima i Rheinhessen giver optimale forhold for druen.

De 12 måneders lagring på store træfade giver en velafbalanceret og charmerende eftersmag. Burgundisk i stilen og med perfekt balance i duft og smag.

Vejl. udsalgspris
pr. fl. kr. 159,-



BLANC DE NOIRS SEKT BRUT

Duften byder på nuancer af hvide blomster og pærer samt delikate noter af ristet rugbrød. Smagen er frisk, tør og ren og afsluttes med en velafstemt syre i kombination med en lækker cremethed.

Vejl. udsalgspris
pr. fl. kr. kr. 259,-

2024 CHARDONNAY DALSHHEIM, TROCKEN

Noter af vanilje og sprøde elementer fra fadlagring i flot harmoni med eksotiske frugtaramaer, herunder citrus, fersken og mango. Smagen er lang, harmonisk og elegant. En virkelig flot Chardonnay fra "Bourgogne i Tyskland"! Til tapasserveringer, fiske- og skaldyr samt ikke for modne oste.

Vejl. udsalgspris
pr. fl. kr. 259,-

2022 FRÜHWERK SPÄTBURGUNDER

Smagen er forbavsende kraftig, med lækre, saftige og krydrede nuancer og en mineralitet, som giver en god finish. Træet er flot integreret i frugten og giver kun mere fedme og kompleksitet. Perfekt til gris, kalv, and, fuglevildt samt til fyldige pastaretter og ostegratinerede retter.

Vejl. udsalgspris
pr. fl. kr. 259,-

FRIT VALG 2 FL.
400⁰⁰
SPAR 118,-

Lækre håndlavede cocktails!



FRIT VALG
50⁰⁰
PR. FLASKE - 20 CL.

Original Tender skaber håndlavede cocktails i bartenderkvalitet – klar til servering. Med naturlige ingredienser, gennemtænkt design og fokus på smag gør vi det nemt at servere perfekte cocktails til events, barer og virksomheder. Ingen shakers.

ORIGINALS er vores signaturserie af færdigblandede klassiske cocktails, udviklet til professionel servering. Serien dækker de mest populære smagsprofiler og sikrer ensartet kvalitet, høj hastighed og autentisk smag – servering efter servering. Vælg mellem:

Passionada – Espresso Martini – Gin Smash – Rhubarb Smash – Dark and Stormy – Mojito

Festlige bobler

DE NIT ROSÉ RAVENTÓS I BLANC ØKOLOGISK

Toner af citrusfrugter, wienerbrød og hasselnødder. Vinen byder desuden på sarte toner af citrusfrugter, sydlandske krydderurter samt lidt vanilje og ristede mandler. Det er en meget elegant og festlig mousserende rosé, både serveret alene eller sammen med skaldyr- eller fiskeretter.

Vejl. udsalgspris
pr. fl. kr. 259,-

BLANC DE BLANCS RAVENTÓS I BLANC ØKOLOGISK

Blanc de Blancs Brut er en meget klassisk tør mousserende med meget aromatiske frugt- og blomsteraromaer i duften, en flot struktur i smagen og masser af charme og kompleksitet i eftersmagen. Passer sammen med lette skaldyr- eller fiskeretter.

Vejl. udsalgspris
pr. fl. kr. 259,-

SPUMANTE CUVÉE EXTRA DRY

En frisk, aromatisk og sødmefuld mousserende vin med en livlig mousse og fine, vedvarende bobler. De eksotiske, sødmefulde toner bliver tæmmet godt af en flot syre. Umiddelbar og charmerende – perfekt som aperitif og til skaldyr, fisk eller fjerkræ.

Vejl. udsalgspris
pr. fl. kr. 129,-

ANNA, SPUMANTE DOLCE LE CONTESSA

Sødmefuld og eksotisk præget med en elegant lethed og friskhed. Smagen slutter med aromatiske og ret intense, friske toner samt en dejlig frugtsødme. Serveres som aperitif og til desserter.

Vejl. udsalgspris
pr. fl. kr. 129,-



CLASSIC CUVÉE BRUT SUSSEX SPARKLING

Det er lethed, præcision og kølighed, som dominerer i duften med lækre nuancer af lime, grape og gule blomster. Vinen udvikler også mere eksotiske toner af abrikoser, vanilje, mandler og ingefær. En meget kompleks og utrolig charmerende sparkling.

Prøv den som aperitif til skaldyr, fisk, grønsagstærter eller italiensk arancini med fx mozzarella.

PRIS
369⁰⁰
PR. FLASKE

De angivne priser, tilbud og kampagneforslag er vejledende og alene til inspiration.

Den enkelte butik fastsætter selv sine salgspriser og er ansvarlig for egen markedsføring, herunder overholdelse af markedsføringsloven og reglerne om prismarkedsføring. Østjysk Vinforssyning A/S påtager sig ikke ansvar for den enkelte butiks anvendelse af materialet.