



HÄLLÅKRA VINGÅRD

Hällåkra vingård  
Hällåkravägen 47-0  
SE- 231 72 Anderslöv  
Tel. 0410 280 00  
[info@hallakra.com](mailto:info@hallakra.com)  
[www.hallakra.com](http://www.hallakra.com)

**Blandlådorna** beställs via privatimport-systembolaget i Skåne, Göteborg och Stockholm. Blandlådorna kommer finnas i Systembolagets beställningssortiment för övriga landet i mitten av dec 2020

**Komponera egen låda**  
För enskilda viner eller egen blandning är miniantalet 6 flaskor.  
Fri leverans i Skåne, Göteborg och Stockholm med omnejd.  
Övriga landet tillkommer frakt.

## Julerbjudande- blandlådor

### Solaris Box 2020 - 6 flaskor **Ekologiska viner**

En blandlåda med ett urval av Hällåkra Vingårds senaste årgångar av vita viner från druvan Solaris.

#### Hällåkra Farmarvin 2017 1 st

Vinet ingår i en serie viner vi döpt till Farmarviner av både röda och vita viner. Farmarvin 2017 är ett syrligt och krispigt vin

#### Hällåkra Solaris 2018P 1 st

En varm, solig sommar gav härliga välutvecklade druvor. Solaris 2018P är torrt, syrarikt vin där druvorna pressats direkt efter krossning. Detta ger vinet sin friska och fruktiga karaktär.

#### Hällåkra Solaris 2019 P

Förra årets skörd där druvorna pressats direkt vilket ger vinet en framträdande syra och krispighet i sin karaktär.

#### Hällåkra Solaris 2019M 2 st

Förra årets skörd där vi låtit druvorna ligga med skalkontakt i två dygn innan pressning. Detta ger vinet en ökad fyllighet, arom och smakrikedom och gulare färg.

#### Hällåkra Anna 2019 1 st

Ett naturvin helt utan tillsatser med skalkontakt i ca 5 dygn före pressning vilket ger vinet sin orange färg.

**Pris:** 1.242:-

**Beställningsnummer:** PHALL202VXEKO

**Beställningslink:** [Systembolaget](#)

### Red Box 2020 – 3 flaskor **Ekologiska viner**

I denna låda finns från början tre identiska röda viner gjorda på de tre druvorna Rondo, Regent och Leon Millot av årgång 2018. Efter maceration under 14 dygn, fortsatt fermentation har vinerna lagrats på tre olika sätt. Detta ger vinet i de tre flaskorna olika karaktär och särdrag. I lådan medföljer en mera detaljerad beskrivning och vägledning på vad som kännetecknar de tre olika lagringssätten.

Hällåkra Rubin 2018 S 750 ml 1 st

Lagrats på svenska ekfat i 10 månader.

Hällåkra Rubin 2018 F 750 ml 1 st

Lagrats på franska ekfat i 7 månader

Hällåkra Rubin 2018 OE 750 ml 1 st

Lagrats på ståltank i 8 månader

**Pris:** 654:-

**Beställningsnummer:** PHALL201RXEKO

**Beställningslink:** [Systembolaget](#)



Hällåkra vingård  
Hällåkravägen 47-0  
SE- 231 72 Anderslöv  
Tel. 0410 280 00  
[info@hallakra.com](mailto:info@hallakra.com)  
[www.hallakra.com](http://www.hallakra.com)

**Blandlådorna** beställs via privatimport- systembolaget i Skåne, Göteborg och Stockholm. Blandlådorna kommer finnas i Systembolagets beställningssortiment för övriga landet i mitten av dec 2020

**Komponera egen låda**  
För enskilda viner eller egen blandning är miniantalet 6 flaskor.  
Fri leverans i Skåne, Göteborg och Stockholm med omnejd.  
Övriga landet tillkommer frakt.

## Julerbjudande

### Mixed Box 2020 – 6 flaskor **Ekologiska viner**

En blandlåda med ett urval av Hällåkra Vingårds olika röda, vita och dessertviner från de senaste årgångarna.

Hällåkra Rubin 2016 S      rött vin      750 ml      1 st

Vinet är producerat på en cuvée av de tre druvorna Rondo, regent och Leon Millot.

Vinet har macererat i ca 14 dygn innan det pressats. Det ger vinet dess karaktäristiska mörkröda färg, rika och aromatiska doft och smakrika karaktär.

Rubin 2016 S har lagrats på svenska ekfat i ca 7 månader.

Hällåkra Farmarvin 2016      rött vin      750 ml      1 st

Vinet ingår i en serie viner vi döpt till Farmarviner. Denna årgång är en cuvée av de tre druvorna Rondo, Regent och Leon Millot. Efter att har lagrats på franska ekfat i

ca 6 – 7 månader har vinet buteljerats direkt från ekfaten-

Hällåkra Rubin 2018 F      rött vin      750 ml      1 st

En ung årgång av Hällåkra Vingårds karaktäristiska röda vin gjort på de tre druvorna Rondo, regent och Leon Millot.

Vinet har lagrats på franska direkt ekfat i 7 månader.

Hällåkra Solaris 2019 M      vitt vin      750 ml      1 st

Förra årets skörd där vi låtit druvorna ligga med skalkontakt i två dygn innan pressning. Detta ger vinet en ökad fyllighet, arom och smakrikedom och gulare färg.

Hällåkra Solaris 2018 P      vitt vin      750 ml      1 st

Från säsongen soliga och varma sommar. Druvorna har pressats direkt vilket ger vinet en framträdande fruktighet, syra och krispig karaktär.

Hällåkra Cervi 2016      hetvin      500 ml      1 st

Ett sött dessertvin gjort enligt den sk portvinstekniken. Efter en inledande kort jäsning där endast en del av sötman i druvan jäses till alkohol tillsätts starksprit och jäsningen avbryts. Därigenom bibehålls en viss sötma i vinet. Vinet har lagrats i franska och svenska ekfat i ca 24 månader.

**Pris:** 1272:-

**Beställningsnummer:** PHALL203BXEKO

**Beställningslink:** [Systembolaget](#)

### Hällåkra vinglög 2020 - 3 flaskor

Hällåkra Vinglög 2020      500 ml      3 st

Årets vinglög är baserat på Hällåkra Vingårds röda vin Rubin 2016 baserat på de tre druvorna Rondo, Regent och Leon Millot av årgång 2016 som lagrats i ståltank under ca 3 år. Med känsla, finstämdhet och respekt för råvarornas naturliga karaktär har vin- och glöggmakaren Mick Daly komponerat en produkt där äppelcidervinäger baserat på Dryg Cider från äppelodlingarna på Hällåkra, stjärnanis, kanel, enbär, nejlika, kardemumma och svartpeppar i skön förening format denna doft-och smakupplevelse..

**Pris:** 327:-

**Beställningsnummer:** PHALL200GX

**Beställningslink:** [Systembolaget](#)



HÄLLÄKRA VINGÅRD

Hällåkra vingård  
Hällåkravägen 47-0  
SE- 231 72 Anderslöv  
Tel. 0410 280 00  
[info@hallakra.com](mailto:info@hallakra.com)  
[www.hallakra.com](http://www.hallakra.com)

**Blandlådorna** beställs via  
privatimport- systembolaget i Skåne,  
Göteborg och Stockholm.  
Blandlådorna kommer finnas i  
Systembolagets beställningsortiment  
för övriga landet i mitten av dec 2020

**Komponera egen låda**  
För enskilda viner eller egen  
blandning är miniantalet 6 flaskor.  
Fri leverans i Skåne, Göteborg och  
Stockholm med omnejd.  
Övriga landet tillkommer frakt.



HÄLLÄKRA  
HÄLLÄKRA VINGÅRD



MARGARETA  
FIVE GENERATIONS  
SOLARIS  
2019

**EKOLOGISKT/Naturvin**

**Solaris 2019 Margareta (vit)**  
**Druvsort:** Solaris 100%  
**Vitkultur:** Dubbel guyot  
**Jordmån:** Kalksten med grus och sand  
i toppjorden  
**Skörd:** Sept 2019  
**Vinifikation:** Självjäsning helt utan  
tillsatser under ca 4 månader på  
ståltank. Ingen sulfit tillsatt  
Inledningsvis med skalkontakt: 2  
dagar  
**Alk.halt:** 11,5 vol %  
**Restsocker:** 0 g/l  
**Storlek:** 750ml  
**Pris:** 243,-  
**Beställningsnummer:**  
PHALL192VGEKO  
**Beställningslink:** [Systembolaget](#)



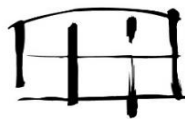
HÄLLÄKRA  
HÄLLÄKRA VINGÅRD



JÖNS  
FIVE GENERATIONS  
SOLARIS  
2019

**EKOLOGISKT/Naturvin**

**Solaris 2019 Jöns (vit)**  
**Druvsort:** Solaris 100%  
**Vitkultur:** Dubbel guyot  
**Jordmån:** Kalksten med grus och sand  
i toppjorden  
**Skörd:** Sept 2019  
**Vinifikation:** : Självjäsning helt utan  
tillsatser under ca 4 månader på  
ståltank. Ingen sulfit tillsatt  
Inledningsvis med skalkkontakt: 3  
dagar  
**Alk.halt:** 11,5 vol %  
**Restsocker:** 0 g/l  
**Storlek:** 750ml  
**Pris:** 243,-  
**Beställningsnummer:**  
PHALL192VJEKO  
**Beställningslink:** [Systembolaget](#)



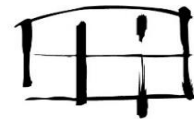
HÄLLÄKRA  
HÄLLÄKRA VINGÅRD

M

SOLARIS 2018  
VITT VIN

**EKOLOGISKT**

**Solaris 2018 M (vit)**  
**Druvsort:** Solaris 100%  
**Vitkultur:** Dubbel guyot  
**Jordmån:** Kalksten med grus och sand  
i toppjorden  
**Skörd:** Sept 2018  
**Vinifikation:** Fermentering och  
lagring på ståltank  
Inledningsvis med skalkkontakt : 4  
dygn  
Ingen filtrering / klarning  
**Alk.halt:** 13,0 vol %  
**Storlek:** 750ml  
**Pris:** 243,-  
**Beställningsnummer:**  
PHALL182VMEKO  
**Beställningslink:** [Systembolaget](#)



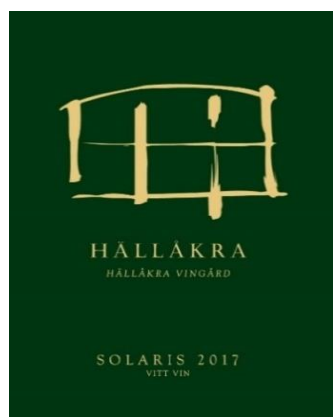
HÄLLÄKRA  
HÄLLÄKRA VINGÅRD

P

SOLARIS 2018  
VITT VIN

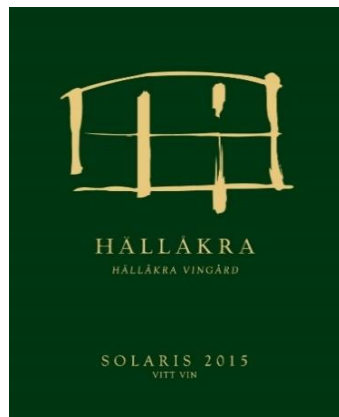
**EKOLOGISKT**

**Solaris 2018 P (vit)**  
**Druvsort:** Solaris 100%  
**Vitkultur:** Dubbel guyot  
**Jordmån:** Kalksten med grus och sand  
i toppjorden  
**Skörd:** Manuell oktober 2018  
**Vinifikation:** Fermentering och  
lagring på ståltank  
Ingen filtrering / klarning  
**Alk.halt:** 13,0 vol %  
**Storlek:** 750ml  
**Pris:** 229,-  
**Beställningsnummer:**PHALL182VMEK  
O  
**Beställningslink:** [Systembolaget](#)

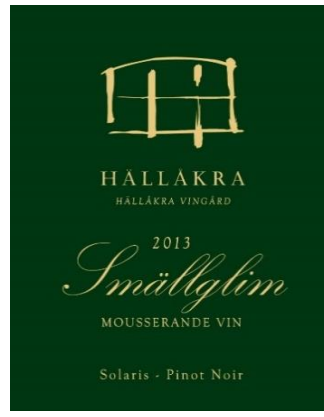


**EKOLOGISKT**

**Solaris 2017 (vit)**  
**Druvsort:** Solaris 100%  
**Vitkultur:** Dubbel guyot  
**Jordmån:** Kalksten med grus och sand  
i toppjorden  
**Skörd:** Oktober 2017  
**Vinifikation:** Fermentering och  
lagring på ståltank  
Ingen filtrering / klarning  
**Alk.halt:** 11,0 vol %  
**Storlek:** 750ml  
**Pris:** 198,-  
**Beställningsnummer:**  
PHALL172VPEKO  
**Beställningslink:** [Systembolaget](#)



**Solaris 2015 (vit)**  
**Druvsort:** Solaris 100%  
**Vitkultur:** Dubbel guyot  
**Jordmån:** Kalksten med grus och sand  
i toppjorden  
**Skörd:** Oktober 2015  
**Vinifikation:** Fermentering och  
lagring på ståltank  
Ingen filtrering / klarning  
**Alk.halt:** 11,5 vol %  
**Storlek:** 750ml  
**Pris:** 260,-  
**Beställningsnummer:**PHALL152V  
**Beställningslink:** [Systembolaget](#)



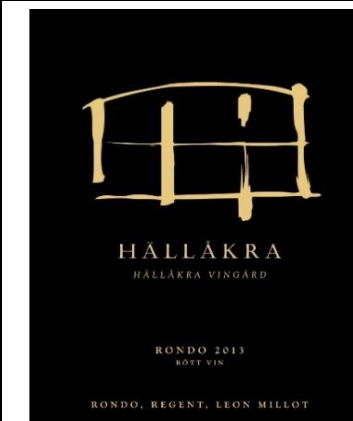
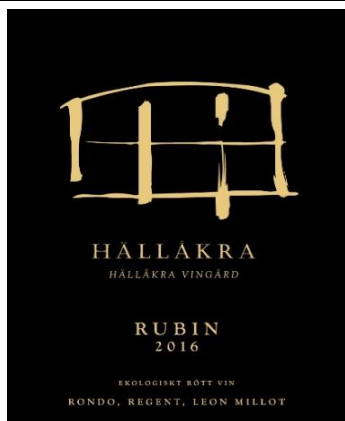
**Smällglim 2013 (mousserande)**  
**Druvsort:** Solaris 70%/Pinot Noir 30%  
**Vitkultur:** Dubbel guyot  
**Jordmån:** Kalksten med grus och sand  
i toppjorden  
**Skörd:** oktober 2013  
**Vinifikation:** Direktpressad,  
fermentering med 4 månaders lagring  
på ståltank, därefter blandad och 2a  
gångs jäst på flaska i minst 30  
månader  
**Alk.halt:** 11,5 vol %  
**Storlek:** 750ml  
**Pris:** 495,-  
**Beställningsnummer:**Slutsåld



Hällåkra vingård  
Hällåkravägen 47-0  
SE- 231 72 Anderslöv  
Tel. 0410 280 00  
[info@hallakra.com](mailto:info@hallakra.com)  
[www.hallakra.com](http://www.hallakra.com)

**Blandlådorna** beställs via privatimport-systembolaget i Skåne, Göteborg och Stockholm.  
Blandlådorna kommer finnas i Systembolagets beställningsortiment för övriga landet i mitten av dec 2020

**Komponera egen låda**  
För enskilda viner eller egen blandning är miniantalet 6 flaskor.  
Fri leverans i Skåne, Göteborg och Stockholm med omnejd.  
Övriga landet tillkommer frakt.



**EKOLOGISKT**

**EKOLOGISKT**

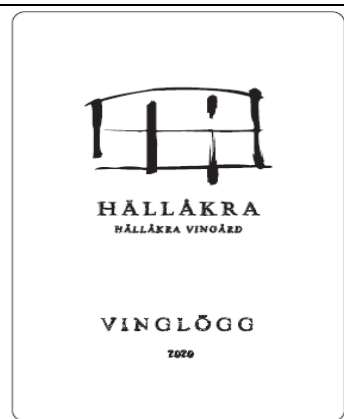
**EKOLOGISKT**

**Rubin 2016 (röd)**  
**Druvsort:** Rondo 90%, Regent 5%, Leon Millot 5%  
**Vitkultur:** Dubbel Guyot  
**Jordmån:** Kalksten med grus och sand i toppjorden  
**Skörd:** Oktober 2016  
**Vinifikation:** Fermentering ståltank, eklagring 6-7 månader (svenska ek)  
Ingen filtrering / klarning  
**Alk.halt:** 10,2 vol %  
**Restsocker:** 1,7g/l  
**Storlek:** 750 ml  
**Pris:** 229,-  
**Beställningsnummer:** PHALL161RSEKO

**Farmarvin 2016 (röd)**  
**Druvsort:** Rondo 90%, Regent 5%, Leon Millot 5%  
**Vitkultur:** Dubbel Guyot  
**Jordmån:** Kalksten med grus och sand i toppjorden  
**Skörd:** Oktober 2016  
**Vinifikation:** Fermentering ståltank, lagring i franska ekfat 6-7 månader. Buteljerats direkt från ekfat vilket gör att det kan finnas bottensats i vinet. Ingen filtrering / klarning  
**Alk.halt:** 10,2 vol %  
**Restsocker:** 1,7g/l  
**Storlek:** 750 ml  
**Pris:** 177,-  
**Beställningsnummer:** PHALL161RFEKO  
**Beställningslink:** [Systembolaget](#)









**Cervi 2016 (Hetvin/Dessert vin)**  
**Druvsort:** Rondo 90% Regent 5%, Leon Millot 5%  
**Vitkultur:** Dubbel guyot  
**Jordmån:** Kalksten med grus och sand i toppjorden  
**Skörd:** Manuell oktober 2016  
**Vinifikation:** Avbruten fermentering med bibehållen sötma genom tillsats av starksprit. Lagring på svenska och franska ekfat i ca 24 månader  
Ingen filtrering / klarning  
**Alk.halt:** 15%  
**Storlek:** 500ml  
**Pris:** 299,-  
**Beställningsnummer:** PHALL165VHEKO  
**Beställningslink:** [Systembolaget](#)

**Rondo 2013 (röd)**  
**Druvsort:** Rondo 90%, Regent 5%, Leon Millot 5%  
**Vitkultur:** Dubbel guyot  
**Jordmån:** Kalksten med grus och sand i toppjorden  
**Skörd:** Oktober 2013  
**Vinifikation:** Fermentering ståltank, eklagring 6-7 månader (svensk & fransk ek)  
Ingen filtrering / klarning  
**Alk.halt:** 11,5 vol %  
**Storlek:** 750 ml  
**Pris:** 260,-  
**Beställningsnummer:** Slutsåld  
**Beställningslink:** [Systembolaget](#)



**Rondo 2015(röd)**  
**Druvsort:** Rondo 90%, Regent 5%, Leon Millot 5%  
**Vitkultur:** Dubbel Guyot  
**Jordmån:** Kalksten med grus och sand i toppjorden  
**Skörd:** Okt 2015  
**Vinifikation:** Fermentering ståltank, eklagring 6-7 månader i svensk & fransk ek  
Ingen filtrering / klarning  
**Alk.halt:** 12 vol %  
**Restsocker:** 0g/l  
**Storlek:** 750 ml  
**Pris:** 259,-  
**Beställningsnummer:** Slutsåld  
**Beställningslink:** [Systembolaget](#)

**Vinglögg 2020**  
**Druvsort:** Rondo 90%, Regent 5%, Leon Millot 5%  
**Vitkultur:** Dubbel Guyot  
**Jordmån:** Kalksten med grus och sand i toppjorden  
**Skörd:** Okt 2016  
**Beskrivning:** Gjord på Hällåkras ekologiska röda vin Rubin 2016 som lagrats och mognat långsamt på ståltank i 3 år  
**Alk.halt:** 6 vol %  
**Restsocker:** 0g/l  
**Storlek:** 500 ml  
**Pris:** 109,-  
**Beställningsnummer:** PHALL2016R  
**Beställningslink:** [Systembolaget](#)

 <p>HÄLLÄKRA VINGÅRD</p>	<p>Hällåkra vingård Hällåkravägen 47-0 SE- 231 72 Anderslöv Tel. 0410 280 00 <a href="mailto:info@hallakra.com">info@hallakra.com</a> <a href="http://www.hallakra.com">www.hallakra.com</a></p>	<p><b>Blandlådorna</b> beställs via privatimport- systembolaget i Skåne, Göteborg och Stockholm. Blandlådorna kommer finnas i Systembolagets beställningsortiment för övriga landet i mitten av dec 2020</p>	<p>Minimum beställning 6 flaskor (blandat) Gratis leverans till södra Skåne. Vid leverans till övriga Sverige tillkommer frakt</p>
			
<p><b>EKOLOGISKT</b> <b>Solaris 2019 Anna (Orange)</b> <b>Druvsort:</b> Solaris 100% <b>Vitkultur:</b> Dubbel Guyot <b>Jordmån:</b> Kalksten med grus och sand i toppjorden <b>Skörd:</b> Sept 2019 <b>Vinifikation</b> Fermentering och lagring på ståltank med inledningsvis skalkontakt i 5 dagar Ingen filtrering / klarning <b>Alk.halt:</b> 11,0 vol % <b>Restsocker:</b> 0g/l <b>Storlek:</b> 750 ml <b>Pris:</b> 229,- <b>Beställningsnummer:</b> PHALL192VOEKO <b>Beställningslink:</b> <a href="#">Systembolaget</a></p>	<p><b>EKOLOGISKT</b> <b>Solaris 2019 M (vit)</b> <b>Druvsort:</b> Solaris 100% <b>Vitkultur:</b> Dubbel Guyot <b>Jordmån:</b> Kalksten med grus och sand i toppjorden <b>Skörd:</b> Oct 2019 <b>Vinifikation:</b> Fermentering och lagring på ståltank Ingen filtrering / klarning <b>Alk.halt:</b> 11,0 vol % <b>Restsocker:</b> 0g/l <b>Storlek:</b> 750 ml <b>Pris:</b> 243,- <b>Beställningsnummer:</b> PHALL192VMEKO <b>Beställningslink:</b> <a href="#">Systembolaget</a></p>	<p><b>EKOLOGISKT</b> <b>Solaris 2019 P (vit)</b> <b>Druvsort:</b> Solaris 100% <b>Vitkultur:</b> Dubbel Guyot <b>Jordmån:</b> Kalksten med grus och sand i toppjorden <b>Skörd:</b> Oct 2019 <b>Vinifikation:</b> Fermentering och lagring på ståltank med inledningsvis skalkontakt i 12 timmar Ingen filtrering / klarning <b>Alk.halt:</b> 11,5 vol % <b>Restsocker:</b> 0g/l <b>Storlek:</b> 750 ml <b>Pris:</b> 229,- <b>Beställningsnummer:</b> PHALL192VPEKO <b>Beställningslink:</b> <a href="#">Systembolaget</a></p>	<p><b>EKOLOGISKT</b> <b>Rubin 2018 F (röd)</b> <b>Druvsort:</b> Rondo 90%, Regent 5%, Leon Millot 5% <b>Vitkultur:</b> Dubbel Guyot <b>Jordmån:</b> Kalksten med grus och sand i toppjorden <b>Skörd:</b> Oktober 2018 <b>Vinifikation:</b> Fermentering ståltank, eklagring 7 månader (Franska ek) Ingen filtrering / klarning <b>Alk.halt:</b> 11,0 vol % <b>Restsocker:</b> 0g/l <b>Storlek:</b> 750 ml <b>Pris:</b> 243,- <b>Beställningsnummer:</b> PHALL181RFEKO <b>Beställningslink:</b> <a href="#">Systembolaget</a></p>
			
<p><b>EKOLOGISKT</b> <b>Rubin 2018 S (röd)</b> <b>Druvsort:</b> Rondo 90%, Regent 5%, Leon Millot 5% <b>Vitkultur:</b> Dubbel Guyot <b>Jordmån:</b> Kalksten med grus och sand i toppjorden <b>Skörd:</b> Oktober 2018 <b>Vinifikation:</b> Fermentering ståltank, eklagring 10 månader (Svenskt ek) Ingen filtrering / klarning <b>Alk.halt:</b> 11,0 vol % <b>Restsocker:</b> 0g/l <b>Storlek:</b> 750 ml <b>Pris:</b> 243,- <b>Beställningsnummer:</b> PHALL181RSEKO <b>Beställningslink:</b> <a href="#">Systembolaget</a></p>	<p><b>EKOLOGISKT</b> <b>Rubin 2018 OE(röd)</b> <b>Druvsort:</b> Rondo 90%, Regent 5%, Leon Millot 5% <b>Vitkultur:</b> Dubbel Guyot <b>Jordmån:</b> Kalksten med grus och sand i toppjorden <b>Skörd:</b> Oktober 2018 <b>Vinifikation:</b> Fermentering ståltank, lagring i ståltank 12månader Ingen filtrering / klarning <b>Alk.halt:</b> 11,0 vol % <b>Restsocker:</b> 0g/l <b>Storlek:</b> 750 ml <b>Pris:</b> 229,- <b>Beställningsnummer:</b> PHALL181ROEKO <b>Beställningslink:</b> <a href="#">Systembolaget</a></p>	<p><b>EKOLOGISKT</b> <b>Farmarvin 2017 (vit)</b> <b>Druvsort:</b> Solaris 100% <b>Vitkultur:</b> <b>Jordmån:</b> Kalksten med grus och sand i toppjorden <b>Skörd:</b> Oct <b>Vinifikation:</b> Fermentering och lagring på ståltank Ingen filtrering / klarning <b>Alk.halt:</b> 11,0 vol % <b>Restsocker:</b> 0g/l <b>Storlek:</b> 750 ml <b>Pris:</b> 229,- <b>Beställningsnummer:</b> PHALL172VFEKO <b>Beställningslink:</b> <a href="#">Systembolaget</a></p>	

