VILLIBRÁÐARVEISLA

GIRNILEGAR UPPSKRIFTIR OG LJÚFFENG VÍN

VÍNBÚÐIN

KRÓNHJARTAR-LUNDIR

MEÐ KÓNGASVEPPUM Í PÚRTVÍNSSÓSU

Fyrir 4

800 g krónhjartar-, hreindýra- eða dádýralundir
Salt og nýmalaður pipar
3 msk. olía
300 g kóngasveppir eða aðrir góðir villisveppir skornir í báta eða 40 g þurrkaðir villisveppir, lagðir í volgt vatn í 20 mínútur og vatnið kreist úr þeim
1 dl púrtvín
½ dl brandí
3 dl rjómi
1 tsk. kjötkraftur
Sósujafnari

Kryddið krónhjartarlundir með salti og pipar og steikið í olíu á vel heitri pönnu í 2-3 mínútur eða þangað til kjötið verður fallega brúnt. Takið þá kjötið af pönnunni og steikið sveppi á sömu pönnu í 2 mínútur. Hellið púrtvíni og brandíi á pönnuna og sjóðið niður þangað til það verður sírópskennt. Bætið rjóma og kjötkrafti saman við, þykkið sósuna með sósujafnara og smakkið til með salti og pipar. Setjið krónhjartarlundirnar í ofnskúffu og bakið við 180°C í 5-7 mínútur. Berið fram með kóngasveppum og púrtvínssósu og t.d. blönduðu grænmeti og kartöflum.

Á BAKHLIÐINNI MÁ SJÁ LISTA YFIR VÍN SEM HENTA VEL MEÐ ÞESSUM RÉTTI.

VÍNBÚÐIN

GRÁGÆSABRINGUR

MEÐ BRÓMBERJASÓSU

Fyrir 4

4 grágæsabringur eða aðrar gæsabringur
Salt og nýmalaður svartur pipar
2 msk. olía

BRÓMBERJASÓSA:

1 laukur, smátt saxaður
2 msk. olía
1 dl púrtvín eða rauðvín
1 msk. balsamedik
2 dl sterkt villibráðarsoð
1 dl maukuð brómber
2 msk. brómberjasulta
Sósujafnari
30 g kalt smjör
Salt
Nýmalaður svartur pipar

Látið laukinn krauma í olíu í potti í 40 sekúndur. Bætið þá víni og ediki í pottinn og sjóðið niður þangað til það verður sírópskennt. Bætið soði, brómberjamauki og sultu í pottinn og þykkið með sósujafnara. Takið pottinn af hellunni og bætið smjöri út í. Hrærið í með písk þar til smjörið hefur bráðnað. Kryddið gæsabringurnar með salti og pipar og brúnið í olíu á pönnu þar til kjötið verður fallega brúnt. Setjið bringurnar í 180°C heitan ofn í 4 mínútur. Takið bringurnar úr ofninum og látið bíða í 4 mínútur. Endurtakið tvisvar sinnum. (Samtals í ofninum í 12 mínútur). Berið kjötið fram með sósunni og t.d. blómkáli, rósakáli og steiktum kartöflum.

Á BAKHLIÐINNI MÁ SJÁ LISTA YFIR VÍN SEM HENTA VEL MEÐ ÞESSUM RÉTTI.

VÍNBÚÐIN

VILLIANDABRINGUR

MEÐ BLÁBERJASÓSU

Fyrir 4

8 andabringur
Salt og nýmalaður pipar
2 msk. olía

BLÁBERJASÓSA:

1 laukur, smátt saxaður
2 msk. olía
1 dl púrtvín
1 tsk. timjan
1 dl bláber
1 msk. bláberjasulta
3 dl villibráðarsoð
Sósujafnari
30 g smjör
Salt og nýmalaður pipar

Látið laukinn krauma í olíu í potti í 1 mínútu. Bætið púrtvíni og timjani í pottinn og sjóðið niður þangað til það verður sírópskennt. Setjið bláber, bláberjasultu og villibráðarsoð út í og þykkið með sósujafnara. Bætið smjöri í sósuna og setjið hana í blandara eða matvinnsluvél og maukið. Sigtið sósuna í pott og hitið að suðumarki en ekki láta hana sjóða. Smakkið til með salti og pipar. Kryddið bringurnar með salti og pipar og brúnið í olíu á pönnu. Setjið kjötið í ofnskúffu og inn í 120°C heitan ofn í 10-12 mínútur. Skerið kjötið í fallegar sneiðar og berið fram með sósunni og t.d. sætum kartöflum og steiktu spínati. Skreytið með bláberjum.

Á BAKHLIÐINNI MÁ SJÁ LISTA YFIR VÍN SEM HENTA VEL MEÐ ÞESSUM RÉTTI.

VÍNBÚÐIN

HREINDÝRASTEIKUR

MEÐ BEIKONI, LAUK OG SVEPPUM Í RAUÐVÍNSSÓSU

Fyrir 4

2 msk. olía
8 x 100 g hreindýrasteikur
Salt og nýmalaður pipar

RAUÐVÍNSSÓSA:

2 msk. olía
3 sneiðar beikon, skorið í bita
12 perlulaukar, skrældir
12 litlir sveppir
½ tsk. timjan
2 lárviðarlauf
½ tsk. nýmalaður pipar
1 tsk. tómatmauk (puré)
4 dl rauðvín
2 msk. rauðvínsedik
4 dl sterkt villibráðarsoð
Sósujafnari
30 g kalt smjör
Salt

Látið beikon, lauk og sveppi krauma í olíu í potti í 2 mínútur. Bætið þá lárviðarlaufi, timjani, pipar, tómatkrafti, rauðvíni og rauðvínsediki í pottinn og sjóðið niður um ¾. Hellið villibráðarsoðinu í pottinn og þykkið með sósujafnara. Takið pottinn af hellunni og bætið smjörinu saman við sósuna. Hrærið í með sleif þangað til smjörið hefur bráðnað og smakkið til með salti. Kryddið kjötið með salti og pipar og steikið í olíu á vel heitri pönnu í 1-2 mínútur á hvorri hlið. Berið kjötið fram með sósunni og t.d. sellerírótarkartöflumús og blönduðu grænmeti.

Á BAKHLIÐINNI MÁ SJÁ LISTA YFIR VÍN SEM HENTA VEL MEÐ ÞESSUM RÉTTI.

VÍNBÚÐIN

RJÚPNABRINGUR

MEÐ VÍNBERJUM OG VALHNETUM Í GRÁÐAOSTASÓSU

Fyrir 4

2 msk. olía
12 skoskar eða íslenskar rjúpnabringur
Salt og nýmalaður pipar
3 dl sterkt villibráðarsoð
1 dl rjómi
1 msk. gráðaostur
1 tsk. rifsberjahlaup
Sósujafnari
20 steinlaus vínber, skorin til helminga
12 valhnetur, bakaðar í 180°C heitum ofni í 5 mínútur

Kryddið bringurnar með salti og pipar og steikið í olíu á vel heitri pönnu í 1 mínútu á hvorri hlið. Takið þá bringurnar af pönnunni og haldið heitum. Hellið soðinu á sömu pönnu ásamt rjóma, gráðaosti og rifsberjahlaupi og þykkið sósuna með sósujafnara. Þá er bringunum bætt út í sósuna ásamt vínberjum og valhnetum. Látið malla við vægan hita í 1-3 mínútur. Smakkið til með salti og pipar. Berið bringurnar fram með sósunni og t.d. berjasoðnum perum, blönduðu grænmeti og kartöflum.

Á BAKHLIÐINNI MÁ SJÁ LISTA YFIR VÍN SEM HENTA VEL MEÐ ÞESSUM RÉTTI.

RJÚPNABRINGUR

RAPIDO RED
RAUÐVÍN *ÍTALÍA*

10492 | 750 | 13,0% | ÁGM ehf | 1.349

Rúbínrauð. Létt fylling, þurrt og ferskt með lítil, þurrkandi tannín. Ferskur léttur ávöxtur og lyngtónar.

BERONIA RESERVA
RAUÐVÍN *SPÁNN*

00148 | 750 | 13,5% | Bakkus ehf | 2.098

Kirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannín með þróttmiklum ávexti og mikilli eik.

VALDUERO RESERVA
RAUÐVÍN *SPÁNN*

10706 | 750 | 13,0% | Ber ehf | 3.988

Dökkrúbínrauð. Þétt meðalfylling, þurrt, ferskt, mikil, þroskuð tannín. Þéttur, sultaður ávöxtur, appelsína, krydd, jörð.

COTO DE IMAZ GRAN RESERVA
RAUÐVÍN *SPÁNN*

05802 | 750 | 13,5% | Globus hf | 2.598

Dökkkirsuberjarauð. Þétt meðalfylling, þurrt og ferskt með mjúkum tanníunm. Hindber, fíóla, vanilla. Löng ending.

THORNTREE SAUVIGNON BLANC
HVÍTVÍN *SUÐUR-AFRÍKA*

12675 | 750 | 13,5% | HOB-vín ehf | 1.199

Ljóssítrónugrænt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt. Sólber, lauf, sítrus, aspas, steinefni.

BROLIO CHIANTI CLASSICO
RAUÐVÍN *ÍTALÍA*

00172 | 750 | 13,5% | Karl K Karlsson hf | 2.590

Dökkkirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Berjarauði, lyng, jörð.

MARQUES DE CASA CONCHA CABERNET SAUVIGNON
RAUÐVÍN *CHILE*

08451 | 750 | 14,5% | Mekka Wines & Spirits | 2.199

Dimmrúbínrauð. Þétt fylling, þurrt, ferskt, höfugt, þroskuð tannín. Skógarber, minta, plómur, eik.

CHATEAU BONNET RESERVE
RAUÐVÍN *FRAKKLAND*

06911 | 750 | 13,0% | Rolf Johansen & Co ehf | 2.090

Rúbínrauð. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil, þurrkandi tannínum. Sælgætiskenndur berjakeimur og grösugir lyngtónar.

CLAY STATION PETITE SIRAH
RAUÐVÍN *BANDARÍKIN*

10420 | 750 | 13,5% | Vínlistinn hf | 1.953

Dimmfjólurauð. Þétt fylling, þurrt og milt með þurrkandi tannín. Sætur ávöxtur og hýðistónar.

OVIDIO CENCIBEL CRIANZA
RAUÐVÍN *SPÁNN*

10268 | 750 | 14,0% | Vínó ehf | 2.690

Dökkrúbínrauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Krydd, blóm, dökk ber, appelsína. Löng ending.

MASI CAMPOFIORIN
RAUÐVÍN *ÍTALÍA*

00177 | 750 | 13,0% | Ölgerðin Egill Skallagrímsson | 1.930

Rúbínrauð. Meðalfylling, þurrt og sýrurikt með lítil tannín. Ungt, friskt, berjakeimur.

ROSEMOUNT SHIRAZ CABERNET
RAUÐVÍN *ÁSTRALÍA*

01620 | 750 | 13,5% | Ölgerðin Egill Skallagrímsson | 1.750

Rúbínrauð. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannín. Létt berjabragð, jörð.

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur - verð gildir í desember 2008

HREINDÝRASTEIKUR

CATENA MALBEC
RAUÐVÍN *ARGENTÍNA*

05087 | 750 | 14,0% | Bakkus ehf | 2.197

Rúbínrauð. Meðalfylling, þurrt og ferskt með þroskuðum tanníunm, þéttum berjabláma, kryddi og jarðartónum.

VINA PEDROSA CRIANZA
RAUÐVÍN *SPÁNN*

07517 | 750 | 14,0% | Ber ehf | 3.173

Dökkkirsuberjarauð. Þétt meðalfylling, þurrt, ferskt, mikil þroskuð tannín. Súr, rauð ber, eik, jörð, tóbak, sveppir.

PETER LEHMANN THE FUTURES SHIRAZ
RAUÐVÍN *ÁSTRALÍA*

05248 | 750 | 14,5% | Globus hf | 2.399

Dökkkirsuberjarauð. Þétt fylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Kirsuber, skógarber, vanilla, eik, minta.

THORNTREE CABERNET SAUVIGNON
RAUÐVÍN *SUÐUR-AFRÍKA*

12674 | 750 | 14,0% | HOB-vín ehf | 1.199

Dökkkirsuberjarauð. Mjúk meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Sætkenndur, dökkur ávöxtur, jörð, tóbak.

TORRES MAS LA PLANA CABERNET SAUVIGNON
RAUÐVÍN *SPÁNN*

02228 | 750 | 14,0% | Karl K Karlsson hf | 3.990

Dökkrúbínrauð. Þétt fylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Dökk ber, eik, dökkt súkkulaði. Ungt, höfugt.

TOMMASI RIPASSO
RAUÐVÍN *ÍTALÍA*

04148 | 750 | 13,0% | Mekka Wines & Spirits | 2.999

Rúbínrauð. Þétt fylling, höfugt, þurrt og ferskt með lítil tannín. Þroskað, blómlegt, þurrkaður ávöxtur, lakkris.

CARMEN RESERVE CARMENERE-CABERNET
RAUÐVÍN *CHILE*

04859 | 750 | 13,5% | Rolf Johansen & Co ehf | 1.850

Dökkkirsuberjarauð. Þétt fylling, þurrt, ferskt, mikil þroskuð tannín. Sólber, minta, vanilla, eik, krydd.

SOLIGAMAR RESERVA
RAUÐVÍN *SPÁNN*

12167 | 750 | 13,0% | SJF Innport ehf | 2.290

Múrsteinsrauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Þroskaður berjarauði og kryddkeimur.

MORANDE MERLOT GRAND RESERVE
RAUÐVÍN *CHILE*

09217 | 750 | 14,5% | Vínlistinn hf | 1.999

Dökkkirsuberjarauð. Þétt meðalfylling, þurrt, ferskt með þroskuðum tanníunm. Lyng, dökk ber, eik. Höfugt eftirbragð.

CASTELLO DI QUERCETO CHIANTI CLASSICO RISERVA
RAUÐVÍN *ÍTALÍA*

09565 | 750 | 13,5% | Vín og matur ehf | 2.790

Dökkkirsuberjarauð. Þétt fylling, þurrt, ferskt, mikil tannín. Viðarkrydd, reykur, dökk ber, jörð.

FRANCOIS D'ALLAINES BOURGOGNE PINOT NOIR
RAUÐVÍN *FRAKKLAND*

09313 | 750 | 12,5% | Vínekran Bourgogne ehf | 2.299

Ljósrúbínrauð. Létt fylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Sælgætiskenndur skógarberjakeimur.

KANONKOP PINOTAGE
RAUÐVÍN *SUÐUR-AFRÍKA*

10870 | 750 | 14,5% | Vínó ehf | 3.490

Dökkrúbínrauð. Mjúk meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Kirsuber, sólber, jörð, tóbak, eikartónar.

FRANCIS COPPOLA DIAMOND GREEN LABEL SYRAH-SHIRAZ
RAUÐVÍN *BANDARÍKIN*

12495 | 750 | 13,5% | Þórshamar ehf | 2.999

Dökkrúbínrauð. Mjúk meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Dökkur sælgætiskenndur ávöxtur, eik, vanilla.

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur - verð gildir í desember 2008

VILLIANDABRINGUR

BANFI CHIANTI CLASSICO RISERVA
RAUÐVÍN *ÍTALÍA*

05075 | 750 | 13,0% | Bakkus ehf | 2.297

Kirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannín. Sveit, hestur, sveppir, lyng.

CASTILLO PERELADA BRUT RESERVA
FREYÐIVÍN *SPÁNN*

05970 | 750 | 11,5% | Ber ehf | 1.397

Ljóssítrónugult. Létt, þurrt og ferskt með mildum epla-, sítrus- og gertónum.

EQUUS CARMENERE
RAUÐVÍN *CHILE*

12456 | 750 | 15,0% | Dista ehf | 1.295

Dökkkirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Dökk ber, sólber, krydd.

WENTE SOUTHERN HILLS CABERNET SAUVIGNON
RAUÐVÍN *BANDARÍKIN*

02774 | 750 | 13,5% | Eigur ehf | 1.890

Kirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Lauf, kryddkenndur, rauður berjakeimur.

GALLO FAMILY SONOMA COUNTRY CABERNET SAUVIGNON
RAUÐVÍN *BANDARÍKIN*

02453 | 750 | 13,5% | Globus hf | 1.699

Dökkrúbínrauð. Þétt meðalfylling, þurrt, milt, þroskuð tannín. Dökk ber, vanilla, barkarkrydd.

BARTON & GUESTIER 1725 BORDEAUX RESERVE
RAUÐVÍN *FRAKKLAND*

07074 | 750 | 12,5% | Karl K Karlsson hf | 1.659

Kirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt og ferskt með miðlungs tanníunm. Rauður ávöxtur og heiðarjurtatónn.

CASILLERO DEL DIABLO SHIRAZ RESERVA
RAUÐVÍN *CHILE*

04301 | 750 | 14,0% | Mekka Wines & Spirits | 1.599

Dökkrúbínrauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt með þroskuðu tanníunm. Þéttur skógarberjakeimur og kryddtónar.

SENSI CHIANTI RISERVA
RAUÐVÍN *ÍTALÍA*

04824 | 750 | 13,0% | Perlu-Kaup ehf | 1.688

Kirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt og ferskt með þroskuðum tanníunm. Kryddkenndir berja- og jarðartónar.

CHATEAU DE BARBE BLANCHE
RAUÐVÍN *FRAKKLAND*

04079 | 750 | 14,0% | Rolf Johansen & Co ehf | 2.750

Dökkrúbínrauð. Meðalfylling, þurrt, milt, mikil þroskuð tannín. Blár ávöxtur, eik, lyng. Ungt.

YALUMBA SHIRAZ VIOGNIER
RAUÐVÍN *ÁSTRALÍA*

05010 | 750 | 14,0% | Vínlistinn hf | 1.889

Dökkrúbínrauð. Meðalfylling, höfugt, þurrt, milt, lítil tannín. Dökk ber, minta, hrat. Remma í endann.

HUBERT SANDHOFER ST. LAURENT RESERVE
RAUÐVÍN *AUSTURRÍKI*

11257 | 750 | 13,0% | Vín og matur ehf | 2.695

Rúbínrauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil þroskuð tannín. Kirsuber, jarðarber, lyngtónar, ristuð eik.

CHATEAU PEZILLA FUT DE CHENE
RAUÐVÍN *FRAKKLAND*

10347 | 750 | 13,0% | Vínekran Bourgogne ehf | 1.999

Kirsuberjarauð. Þétt meðalfylling, þurrt, milt, höfugt, þurrkandi tannín. Heitur ávöxtur, dökk krydd. Stutt.

ADOBE CABERNET SAUVIGNON
RAUÐVÍN *CHILE*

10913 | 750 | 14,5% | Vínó ehf | 1.690

Dimmkirsuberjarauð. Mjúk meðalfylling, þurrt og ferskt með þroskuðum tanníunm, þéttum berjablána og jarðkenndum kryddtónum.

WOLF BLASS CHARDONNAY
HVÍTVÍN *ÁSTRALÍA*

01974 | 750 | 14,0% | Ölgerðin Egill Skallagrímsson | 1.930

Ljóssítrónugult. Meðalfylling, höfugt, þurrt, ferskt. Eik, sítrus, melóna.

WOLF BLASS YELLOW LABEL CABERNET SAUVIGNON
RAUÐVÍN *ÁSTRALÍA*

02057 | 750 | 13,5% | Ölgerðin Egill Skallagrímsson | 1.899

Dökkkirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil þroskuð tannín. Hindber, vanilla.

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur - verð gildir í desember 2008

GRÁGÆSABRINGUR

BLINDFLUG RIESLING - SPATLESE
HVÍTVÍN *ÞÝSKALAND*

12120 | 750 | 10,5% | ÁGM ehf | 1.590

Fölsítrónugrænt. Létt fylling, hálfsætt, sýrurikt. Steinefni, ljós ávöxtur. Ferskt, stutt ending.

ESCUDO ROJO
RAUÐVÍN *CHILE*

07823 | 750 | 14,5% | Bakkus ehf | 1.497

Dökkkirsuberjarauð. Þétt fylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Skógarber, sólber, lyng, minta, jörð.

MONTECILLO CRIANZA
RAUÐVÍN *SPÁNN*

00133 | 750 | 13,5% | Globus hf | 1.498

Kirsuberjarauð. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil, hörð tannín. Létt, rauð ber, tunna, grösugt.

VINA MAIPO CABERNET SAUVIGNON RESERVA
RAUÐVÍN *CHILE*

10878 | 750 | 13,5% | Karl K Karlsson hf | 1.549

Rúbínrauð. Meðalfylling, þurrt og ferskt með þroskuðum tanníunm og kryddkenndum berjabláma.

JACOB'S CREEK SHIRAZ CABERNET
RAUÐVÍN *ÁSTRALÍA*

03412 | 750 | 13,5% | Mekka Wines & Spirits | 1.759

Kirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Vanilla, minta, sólber, lyng.

CHATEAU COUCHEROY
RAUÐVÍN *FRAKKLAND*

00046 | 750 | 12,5% | Rolf Johansen & Co ehf | 2.295

Kirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þurrkandi tannín. Létt eik, paprika.

CHIANTI CLASSICO CAMPOMAGGIO
RAUÐVÍN *ÍTALÍA*

09508 | 750 | 12,5% | Vínlistinn hf | 2.026

Kirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt, sýrurikt, þurrkandi tannín. Lakkris, kirsuber, jarðartónar, lauf.

PUJOL TRADITION
RAUÐVÍN *FRAKKLAND*

05416 | 750 | 12,7% | Vínekran Bourgogne ehf | 1.799

Kirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Kryddaður, sólbakaður berjablámi.

BLACK RIVER MERLOT
RAUÐVÍN *ARGENTÍNA*

10477 | 750 | 13,5% | Vínó ehf | 1.490

Rúbínrauð. Létt fylling, þurrt og ferskt með þurrkandi tanníunm. Jarðkennd paprika og berjatónar.

ROSEMOUNT MERLOT
RAUÐVÍN *ÁSTRALÍA*

07122 | 750 | 13,5% | Ölgerðin Egill Skallagrímsson | 1.799

Dökkrúbínrauð. Mjúk meðalfylling, sætuvottur, ferskt, lítil tannín. Berjarikt, plóma, minta, létt eik.

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur - verð gildir í desember 2008

KRÓNHJARTARLUNDIR

BANFI ROSSO DI MONTALCINO
RAUÐVÍN *ÍTALÍA*

05068 | 750 | 13,5% | Bakkus ehf | 2.597

Kirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þurrkandi tannín. Jörð, rauður ávöxtur.

JACQUESSON CUVÉE 732 BRUT
FREYÐIVÍN *FRAKKLAND*

04781 | 750 | 12,0% | Ber ehf | 4.797

Ljósgult. Meðalfylling, þurrt og sýrurikt. Sítrus, eplakjarni, marsipan, möndlur, proskaðir gertónar.

EQUUS CABERNET SAUVIGNON
RAUÐVÍN *CHILE*

12124 | 750 | 14,5% | Dista ehf | 1.299

Dökkkirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt, milt, þroskuð tannín. Sólber, sólberjalauf, jörð.

MONTES ALPHA CABERNET SAUVIGNON
RAUÐVÍN *CHILE*

00213 | 750 | 14,5% | Globus hf | 1.999

Dökkkirsuberjarauð. Mjúk meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Steinefnarikur berjablámi, vanilla, eik.

OLD WELL HOUSE CABERNET SAUVIGNON
RAUÐVÍN *SUÐUR-AFRÍKA*

12676 | 750 | 14,5% | HOB-vín ehf | 1.399

Dökkkirsuberjarauð. Mjúk meðalfylling, þurrt, ferskt, mikil þroskuð tannín. Dökkur ávöxtur, kaffi, jörð, úthús, eik.

FAUSTINO I GRAN RESERVA
RAUÐVÍN *SPÁNN*

00122 | 750 | 13,0% | Karl K Karlsson hf | 2.990

Múrsteinsrauð. Meðalfylling, þurrt og ferskt með þurrkandi tanníunm; þroskaður grösugur ávöxtur og krydtónar.

MEZZACORONA TRENTINO MERLOT
RAUÐVÍN *ÍTALÍA*

05958 | 750 | 13,0% | Mekka Wines & Spirits | 1.399

Kirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt og ferskt með miðlungs tanníunm. Jörð, barkarkrydd.

CHATEAU MONT-REDON CHATEAUNEUF DU PAPE
RAUÐVÍN *FRAKKLAND*

12547 | 750 | 14,5% | Perlu-Kaup ehf | 3.689

Ljóskirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil, hrjúf tannín. Rauð ber, lyng, steinefni, ungt.

BENCHMARK MERLOT
RAUÐVÍN *ÁSTRALÍA*

12513 | 750 | 14,5% | Rolf Johansen & Co ehf | 1.350

Kirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt. Sætkenndur ávöxtur, dökk ber, plómur, kirsuber.

ARETEY MERLOT TEMPRANILLO BARRICA
RAUÐVÍN *SPÁNN*

12732 | 750 | 13,5% | SJF Innport ehf | 1.090

Kirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Rauð ber, eik, vanilla, steinefni.

S.ORSOLA MOSCATO SPUMANTE DOLCE
FREYÐIVÍN *ÍTALÍA*

12519 | 750 | 7,5% | Vegar ehf | 933

Fölsítrónugrænt. Létt fylling, sætt, ferskt. Ferskur ávöxtur, epli, eplakjarni, vínber.

DELICATO MERLOT
RAUÐVÍN *BANDARÍKIN*

06400 | 750 | 13,5% | Vínlistinn hf | 1.548

Kirsuberjarauð. Meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannín. Berjarikt, mjúkur ávöxtur, minta.

M. CHAPOUTIER CHATEAUNEUF-DU-PAPE LA BERNARDINE
RAUÐVÍN *FRAKKLAND*

00175 | 750 | 14,0% | Vínekran Bourgogne ehf | 5.249

Kirsuberjarauð. Þétt fylling, þurrt, mild sýra, þroskuð tannín. Berjarikt, kryddað. Langt.

PUJOL COTES DU ROUSSILLON FUTS DE CHENE
RAUÐVÍN *FRAKKLAND*

03858 | 750 | 13,0% | Vínekran Bourgogne ehf | 2.199

Kirsuberjarauð. Meðalfylling. Þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Þroskaður, sólbakaður, kryddaður ávöxtur og eikartónar.

KANONKOP PAUL SAUER
RAUÐVÍN *SUÐUR-AFRÍKA*

10872 | 750 | 14,0% | Vínó ehf | 3.990

Dökkkirsuberjarauð. Þétt meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Berjablámi, sólber, kúrenur, eik. Margslungið.

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur - verð gildir í desember 2008

VILLIBRÁÐ

Á hátíðum og tyllidögum gerum við betur við okkur bæði í mat og drykk og er þá villibráð í hávegum höfð hjá mörgum. Íslenska villibráðin er bagðmeiri en sú innflutta og að margra mati besta kjöt sem hægt er að fá enda hafa rjúpa, gæs og hreindýr lengi skipað heiðursessa á hátíðarborðum landsmanna. Villibráð er magurt kjöt og því ætti að forðast að bera fram með henni vín með mikil eða þurrkandi tannín. Vínið má hins vegar vera bragðmikið en það fer þó eftir því hver villibráðin er; með bragðmeiri bráð hæfir bragðmeira vín. Ekki er verra að vínið hafi náð nokkrum þroska og sömuleiðis er kostur að ávöxturinn komi vel fram í víninu. Í þessum bæklingi er að finna gómsætar uppskriftir að villibráð frá Úlfari Finnbjörnssyni ásamt tillögum um vín sem passar með þeim.
Gleðilega hátíð og njótið vel!

Verð í bæklingi gildir í desember 2008.
Verð er birt með fyrirvara um prentvillur
Útgefandi: ÁTVR / Vínbúðin
Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal
Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir

Hönnun: ENNEMM / NM35375
Höfundur uppskrifta: Úlfar Finnbjörnsson
Ljósmyndir: Kristinn Magnússon / Istockphoto
Prentun: Prentmet