

# Opnunartímar

Vinbúðin Heiðrún,	mán - fim 9 - 18 fös 9 - 19 lau 9 - 16	Vinbúðin Sauðárkróki	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 14
Vinbúðin Kringlunni	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 18	Vinbúðin Vestmannaeyjum	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 14
Vinbúðin Akureyri,	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 16	Vinbúðin Blönduósi	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 14
Vinbúðin Kópavogi,	mán 13 - 18 þri - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 18	Vinbúðin Dalvík	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 14
Vinbúðin Hafnarfirði	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 16	Vinbúðin Grindavík	mán - fös 14 - 18
Vinbúðin Seltjarnarnesi	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 20 lau 11 - 16	Vinbúðin Húsavík	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 14
Vinbúðin Smáralind	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 18	Vinbúðin Hvolsvelli	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 16
Vinbúðin Austurstræti	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 14	Vinbúðin Höfn	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 14
Vinbúðin Garðabæ	mán - fim 14 - 18 fös 12 - 20 lau 12 - 16	Vinbúðin Neskaupstað	mán - fim 14 - 18 fös 11 - 18
Vinbúðin Holtagörðum	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 16	Vinbúðin Ólafsvík	mán - fim 14 - 18 fös 14 - 18
Vinbúðin Keflavík	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 14	Vinbúðin Patreksfirði	mán - fim 13 - 18 fös 10 - 18
Vinbúðin Mjódd	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 16	Vinbúðin Siglufirði	mán - fim 13 - 18 fös 11 - 19
Vinbúðin Mosfellsbæ	mán - fim 14 - 19 fös 12 - 20 lau 12 - 16	Vinbúðin Stykkishólmi	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 14
Vinbúðin Selfossi	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 14	Vinbúðin Búðardal	mán - fim 17 - 18 fös 16 - 18
Vinbúðin Spönginni	mán - fim 14 - 18:30 fös 12 - 20 lau 12 - 16	Vinbúðin Djúfavogi	mán - fim 17 - 18 fös 16 - 18
Vinbúðin Akranesi	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 14	Vinbúðin Fáskrúðsfirði	mán - fim 17 - 18 fös 16 - 18
Vinbúðin Borgarnesi	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 14	Vinbúðin Grundarfirði	mán - fim 17 - 18 fös 16 - 18
Vinbúðin Egilsstöðum	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 14	Vinbúðin Hvammstanga	mán - fim 17 - 18 fös 16 - 18
Vinbúðin Ísafirði	mán - fim 11 - 18 fös 11 - 19 lau 11 - 14	Vinbúðin Seyðisfirði	mán - fös 14 - 18
		Vinbúðin Vík,	mán - fim 17 - 18 fös 16 - 19
		Vinbúðin Vopnafirði	mán - fim 17 - 18 fös 16 - 18
		Vinbúðin Þorlákshöfn	mán - fim 17 - 18 fös 16 - 18
		Vinbúðin Þórshöfn	mán - fim 17 - 18 fös 16 - 18

www.vinbud.is

Á vinbud.is er hægt að skoða allar vintegundir sem vinbúðir ÁTVR hafa upp á að bjóða og sjá hvar þær fást. Einnig er hægt að leggja inn þöntun þar og fá vöruna senda heim.

Vin sem eru í kjarna fást í flestum stærri vinbúðum.  
Vin sem eru í reynslu fást aðeins í vinbúðunum Heiðrúnu og í Kringlunni.

# Nautakjöt

<p><b>Le Cep Merlot</b></p> <p>Djúpraður litur. Angan af sólberjum, klassískt vín, mjúkt og milt tugprautarvín. <b>3050 kr.</b> 3000 ml.</p> 	<p><b>Nederburg Cabernet Sauv.</b></p> <p>Nederburg er þekktasti vingarður Suður-Afríku og er staðsettur í Paarl. <b>1090 kr.</b> 750 ml.</p> 
<p><b>KWV Roodeberg</b></p> <p>Einkennist af þurrkuðum ávöxtum, súkkulaði, vanillu, eik og jafnvægi og af lakkrís. Geymt á frönskum eikartunnum í um 14 mánuði. Reykmikið og svöltið sveitalegt vín með hinu klassiska suðurfríska jarðvegsbragði. <b>1290 kr.</b> 750 ml.</p> 	<p><b>Lindemans Bin 50 Shiraz</b></p> <p>Silkimjúkt og gott, hentar vel með flestu grillkjöti. <b>1250 kr.</b> 750 ml.</p> 
<p><b>Santa Rita Cabernet Sauvignon Reserva</b></p> <p>Vingarðar Santa Rita eru þeir elstu í Chile og eru í Maipo dal, einu besta vingerðarsvæði heims. Hlutur af víninu hefur verið geymdur á amerískum eikartunnum í 6 mánuði og afgangurinn á stáltonkum. <b>1290 kr.</b> 750 ml.</p> 	<p><b>Woodbridge Cabernet Sauv.</b></p> <p>Þétt og kraftmikið vín í góðu jafnvægi og mikilli fyllingu. Langt, þægilegt eftirbragðið gerir vinið fullkomið með grilluðu nautakjöti. Vinið hefur verið geymt í eikartunnum sem gefur því einkenni og gerir það mikið og djúpt. <b>1090 kr.</b> 750 ml.</p> 
<p><b>Pujol Côtes du Roussillon Montadella</b></p> <p>Í munni er vinið vel uppbyggt, milt tannin í frábæru jafnvægi við ávöxtinn. <b>1590 kr.</b> 750 ml.</p> 	<p><b>Drink &amp; Eat</b></p> <p>Höfugt vín, léttur ávöxtur, létt stemma, meðalfylling, dókkraut. <b>2090 kr.</b> 2000 ml.</p> 
<p><b>La Joya Reserve Cabernet Sauvignon</b></p> <p>Margverðlaunað vín sem býður upp á allt sem gott Cabernet vín frá Chile hefur að bjóða. Hentar vel með grilluðu nautakjöti. <b>1190 kr.</b> 750 ml.</p> 	<p><b>Alamos Cabernet Sauvignon</b></p> <p>Bjart og þægilegt vín. Ferskur, djúpur ilmur af kaffi og sólberjum. Góð fylling, mikil lengd. <b>1220 kr.</b> 750 ml.</p> 
<p><b>Vina Sardasol Tempranillo</b></p> <p>Ávaxtaríkt vín með sterk einkenni tempranillo-þrúgunnar. Gott jafnvægi, þétt og langt eftirbragðið. Hentar vel með sumarréttum, kjöti af grilli og mjúkkum ostum. <b>1070 kr.</b> 750 ml.</p> 	<p><b>Morande Cabernet Sauvignon</b></p> <p>Hefur mjög gott jafnvægi í bragði ásamt góðum ávexti sem eltir uppi matinn. Allt dókkt grillkjöt er frábært með þessu vini. Grillvinið í ár. <b>1140 kr.</b> 750 ml.</p> 
<p><b>Conde de Valdemar Reserva</b></p> <p>Kraftmikið Rioja-vín eins og það gerist best. Hreint út sagt frábært vín með nautakjötinu. <b>1450 kr.</b> 750 ml.</p> 	<p><b>Viñas del Vero Gran Vos Reserva</b></p> <p>Finnið reykin og fituna í þessu stóra vini renna saman við safann úr kjötinu. <b>1670 kr.</b> 750 ml.</p> 
<p><b>Château de Rions - Spéciale Réserve</b></p> <p>Vin gert úr sérvöldum þrúgum og látið þroskast á eikartunnum af vönduðustu gerð. Kröftugt og margslungið, hláðið kryddi með mikilli fyllingu. <b>1580 kr.</b> 750 ml.</p> 	<p><b>Campo Viejo Gran Reserva</b></p> <p>Smellpassar með grilluðu nauta- og lambkjöti. <b>1550 kr.</b> 750 ml.</p> 
<p><b>Santa Ana Cabernet Sauvignon Special Reserve</b></p> <p>Mjúkt vín, millipurr, þroskað og margslungið, grösugt bragð með léttum eikarkeim. Vottar fyrir brómberjum, garðberjum, rúsinum og ávexti. <b>1220 kr.</b> 750 ml.</p> 	<p><b>Turning Leaf Cab Sauv.</b></p> <p>Þetta vín er eitt af bestu kaupunum í Gallo-linunni. Vinið er ungt og bragðmikið þar sem greina má súkkulaði, lakkrís og vanillu. Afar gott steikarvín. Hefur unnið til gull- og silfurverðlauna. <b>1090 kr.</b> 750 ml.</p> 

Vinið með grillmatnum 2004. Útgefandi ÁTVR. Ábyrgðarmaður: Ivar J. Arndal. Retsgjafi: Þordís Yngvadóttir. Hönnun/umbrot: Linda/Fróði hf. Myndir: Sigrún Kristjánsdóttir. Forsíðumynd: Gisli Egill Hrafnsson. Verð birt með fyrirvara um prentvillur.

# Nautakjöt

<p><b>Peter Lehmann Weighbridge Shiraz</b></p> <p>Flauelsmjúkt og örliðið kryddað vín þar sem greina má ávexti og dókkt súkkulaði í eftirbragði. <b>1190 kr.</b> 750 ml.</p> 	<p><b>Montecillo Reserva</b></p> <p>Vinið hefur tæran, rúbinraudan lit og er tónað af dókkum berjum og mildum kryddum. Kraftmikið vín með fjölbreytta bragðflóru, vín í afar góðu jafnvægi með langt og gott eftirbragði. <b>1370 kr.</b> 750 ml.</p> 
<p><b>Conde de Valdemar Crianza</b></p> <p>Bragðmikið vín sem hæfir vel grillaða nautinu. Hentar einnig með góðum lambavöðva. <b>1240 kr.</b> 750 ml.</p> 	<p><b>Bach Cabernet Sauvignon</b></p> <p>Mjög gott með öllu grillkjöti eins og nauta-, lamba- eða svínakjöti. <b>1070 kr.</b> 750 ml.</p> 
<p><b>Torres Gran Vina Sol Chardonnay</b></p> <p>Frekar flókinn ilmur sem er vel saman settur af ávöxtum, blómum og víði. Góð sýra, gott jafnvægi með blóma- og ávaxtabragði sem hefur góða endingu og frábært eftirbragði. <b>1190 kr.</b> 750 ml.</p> 	<p><b>Frontera Cabernet Sauvignon</b></p> <p>Frábært vín eitt og sér eða með grilluðum fiski eins og laxi, silungi, lúðu eða skótusel. <b>3390 kr.</b> 3000 ml.</p> 
<p><b>Santa Helena Reserva Chardonnay Casablanca</b></p> <p>Fölgrænt að lit, þurr, djúpt og kryddað vín með þétri, ristaðri eik, góðri fyllingu og endingu. <b>1390 kr.</b> 750 ml.</p> 	<p><b>Pelee Island Gewurztraminer</b></p> <p>Það sem einkennir þetta vín er þéttur kryddkeimur og nokkur sæta. <b>1280 kr.</b> 750 ml.</p> 
<p><b>Baron de Lestac Blanc</b></p> <p>Margslunginn eikar-, vanillu- og sitrusávaxtaillmur. Ferskt í munni með góðu jafnvægi. Þétt eftirbragðið. Berið fram kælt (8 til 10 gráður) með öllu sjávarfangi af grilli. <b>1290 kr.</b> 750 ml.</p> 	<p><b>Morande Sauvignon Blanc</b></p> <p>Þetta vín er ferskt og lifandi, fitnar með grillmat og verður þannig þykkt og mikið. Hentar ekki bara með fiski, heldur gengur það líka með ljósu kjöti. <b>1140 kr.</b> 750 ml.</p> 
<p><b>Monasterio de Tentudia</b></p> <p>Ferskt vín með léttari stemmu og meðalfyllingu. Passar vel með fiski, fugla og svínakjöti, lambakjöti og grænmeti. <b>1160 kr.</b> 750 ml.</p> 	<p><b>Rosemount Chardonnay</b></p> <p>Eðalvín með grillaða humrinum - eða nyveidda laxinum. Er með góða fyllingu og mikinn ávöxt. Klikkar ekki! <b>1350 kr.</b> 750 ml.</p> 
<p><b>Cypress White Zinfandel</b></p> <p>Ferskt og liflegt, skemmtilega laxaleikt að lit. Angan af ferskum hindberjum, jarðarberjum, rífsberjum og vatnsmelónu. Í bragði gæstir sæteika til að byrja með og örliðillur kolsýru sem gerir vinið liflegt og skemmtilegt. <b>890 kr.</b> 750 ml.</p> 	



Verðin í bæklingnum eru kynningarverð sem gilda í júní.

# Vinið með grillmatnum

VÍNBUÐ  
lífur, lærum & vötum

Verðin í bæklingnum eru kynningarverð sem gilda í júní.

## Lambakjöt

**Château de Rions**

Vandað Bordeaux-vín með þokkafullan eikarkeim sem veitir aukna dýpt og fágum. Blæbrigðaríkt bragðið er kryddkennt og hefur góða fyllingu.

**1180 kr. 750 ml.**



**Santa Carolina Cabernet Sauvignon Reserve**

Mikið kryddað og lifandi vín, hentar vel með lamba- og nautakjöti.

**990 kr. 750 ml.**



**Miguel Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon**

Margverðlaunað vín: Gullverðlaun á fjórðu World Wine Contest, gullverðlaun á Challenge International Du Vin Blaye-Bourg, 2000, Prix d'Excellence, CIVART, France, 2000.

**1190 kr. 750 ml.**



**Jacobs Creek Shiraz Cab**

Liklega hefur engin rauðvinsbrúga náð jafngóðum árangri í Ástralíu og Rhône-þrúgan shiraz. Djúprautt vín að lit þar sem plómur og sólber eru áberandi. Mjúkt tannín gerir eftirbragðið einstaklega ljúft.

**1060 kr. 750 ml.**



**Marques de Caceres Crianza Vendimia Seleccionada**

Vinið er geymt í 15-18 mánuði í eik og 14 mánuði á flösku áður en það er sett á markað. Hentar vel með grilluðu lambakjöti.

**1240 kr. 750 ml.**



**Montes Merlot**

Flauelsmjúkt og þægilegt vín með þroskuðum, þykkum ávexti. Sultukennt og heitt. Vín sem sýnir hvers merlot-þrúgan er megnug í Chile.

**1090 kr. 750 ml.**



**Altozano Crianza**

Þetta er vín er með mikla fyllingu, langt og þægilegt eftirbragð. Gott tannín í fráberu jafnvægi. Vinið passar vel með grilluðu og steiktu kjöti, einnig gott með mjúku ostum, saltfiski og villibráð.

**890 kr. 750 ml.**



**Canaletto Montepulciano**

Vín sem nær að fanga þessa dásamlegu angan sem er ríkuleg og með oflugan karakter Abruzzo. Nokkuð kryddað, mjúk kirsuber í bragði, góð fylling.

**1120 kr. 750 ml.**



**Pelee Island Cabernet Franc**

Vín með gott jafnvægi. Er dökkt, tannískt með góðum kryddkeim og þroskuðu berjabragði. Nokkuð eikað.

**1320 kr. 750 ml.**




**Gato Negro Cabernet Sauvignon**

Þetta gæðavin hefur meðalfyllingu, er mjög berjaríkt og létt og gengur mjög vel með grilluðu lambakjöti. Einnig fánlegt í þriggja lítra kassa.

**930 kr. 750 ml.**



**Pujol Côtes du Roussillon Fut de Chêne**

Í nefi er vinið kryddað og minnir á hefðbundnið, gott Suður-Frakklandsvín.

**1490 kr. 750 ml.**



**Arabesque Merlot**

Rúbrautt vín sem ilmar af þroskuðum ávöxtum. Bragð af ferskum berjum lifir lengi.

**3150 kr. 3000 ml.**



**Angove's Bear Cr. Cab/Merlot**

Flaskan ber merki Australian Koala Foundation, samtaka til vendar viðkvæmum stofni Koalabarna. Hluti andvirðisins af sölu vinsins rennur til þjóðsins. Þrúgusamsetningin í þessu víni er 69% Cabernet Sauv. og 31% Merlot.

**990 kr. 750 ml.**



**Gato Negro Cabernet Sauv.**

Frá Vina San Pedro, einum stærsta vinfraðleiðanda í Chile, kemur Gato Negro Cabernet Sauvignon í þriggja lítra umbúðum. Upplagt með grillmatnum í sumar.

**3440 kr. 3000 ml.**



**Santa Helena Siglo de Oro Carmenera Malbec**

Dökkraut, bragðmikið, kryddað og margslungið vín með ákveðnum kaffibauna- og berjakkeim.

**1190 kr. 750 ml.**



**Remirez de la Piscina Reserva**

Djúpur, rúbráurður litur. Eikar- og ávaxtaillmur með keim af kryddjurtum og vanillu. Margslungið eftirbragð. Afbragð með lamba- og nautakjöti af grilli.

**1820 kr. 750 ml.**



## Lambakjöt

**Diego de Almagro Crianza**

Diego de Almagro Crianza er kryddað vín sem hentar mjög vel léttum grillmat eins og lambaréttum eða réttum með grilluðum tómötum.

**1090 kr. 750 ml.**



**Penasol Tempranillo**

Penasol er léttkryddað og ákveðið vín. Mjög gott með grilluðu lambakjöti sem er aðeins kryddað með svörtum pipar. Einnig góður kostur með reyktu kjöti.

**3140 kr. 3000 ml.**



**Fleur du Cap Merlot**

Þetta vín hefur djúpan, rúbráurðan lit, ávöxturinn sýnir nokkurn þroska. Samræmi tannina og mildrar eikar skilar vel fylltu og mjög góðu jafnvægi.

**1190 kr. 750 ml.**



**De Bortoli Deen, VAT 9, Cabernet Sauvignon**

Króftugt, mjúkt, berjaríkt vín með kryddkeim. Dökkraut að lit. Frekar langt eftirbragð.

**1290 kr. 750 ml.**



**Pasqua Cabernet Merlot Venezia**

Mest selda vinið í ÁTVR árið 2003, silkimjúkt og bragðgott, upplagt í grillpartí sumarsins.

**3150 kr. 3000 ml.**



**Nederburg Cab/Merlot**

Þrúgurarn voru ræktaðar í Paarl dalnum í Suður Afríku skammt frá Drakenstein fjöllum. Þrúgusamsetningin frá Western Cape svæðinu gefur víninu mikinn hita, safu og mykt. Hluti vinsins hefur verið geymdur á eikartunnum.

**1090 kr. 750 ml.**



**Robert's Rock Cabernet Sauvignon Merlot**

Rautt. Höfugt vín, þétt og snarpt, berjaríkt, með eikar- og jarðarkeim.

**890 kr. 750 ml.**



**Tabiso Shiraz**

Yfir 200 danskir vínáhugamenn tóku þátt í blindsmakki á Tabiso og þeir töldu að það hlýti að vera helmingi dýrara en það er í raun og vissu ekkert að Tabiso er kassavin. Vinið hefur verið geymt í 12 máni. í frönskum eikartunnum.


**3390 kr. 3000 ml.**



**Labouré-Roi Beaune Premier Cru**

Gegnheilt og karaktermikið vín frá Bürgúndi, með góðum ávöxtum. Passar alveg sérstaklega vel með nautakjöti og ónd. Einnig gott með lambakjöti.

**2210 kr. 750 ml.**



## Kjúklinga- og kalkúnakjöt

**Bichot Saint-Emilion**

Frekar létt vín með berjabragði.

**1330 kr. 750 ml.**



**Cumera Sangiovese**

Ávaxtaríkt og mjúkt. Hentar með kjúklinga-, svína- og lambakjöti.

**2930 kr. 3000 ml.**



**Les 7 Soeurs Merlot**

Merlot-vinið frá 7 systur er ungt og berjaríkt vín sem passar einstaklega vel með fugla-, svína- og lambakjöti. Fer vel með grænmetisréttum.

**960 kr. 750 ml.**



**Stone Cellars Zinfandel**

Ávaxtaríkt og léttkryddað vín. Hentar með kjúklinga-, svína-, lamba- og nautakjöti.

**990 kr. 750 ml.**



**Lagunilla Reserva**

Rioja eins og hann gerist bestur. Hefur mikla fyllingu, með djúpa angan og flauelsmjúkt eftirbragð. Töluverður sveitakeimur sem kemur meðal annars af þriggja ára þroskan á eikartunnum.

**1360 kr. 750 ml.**



**Santa Rita 120 Chardonnay**

Þrúgurarn koma frá Central Valley í Chile. Það hefur einungisverið geymt á stálöngum til að halda í hinn náttúrulega fríska keim vinsins. Hentar með: Ljósu kjöti/kjúklingi og fiski (kjöthiti: 10-12°C)

**990 kr. 750 ml.**



**Cellier des Dauphins Cotes du Rhone**

Ljóst kjöt og lambakjöt Meðalfylling með sætum berjakkeim. Létt eftirbragð. Ljósraut að lit.

**3890 kr. 3000 ml.**



**Rioja Vega Crianza**

Ljóst kjöt og fiskur Nýtt vín frá Rioja. Gengur vel með krydduðum og marineruðum grillmat.

**1050 kr. 750 ml.**



**Concha y Toro Frontera Chardonnay**

Frábært eitt og sér eða með grilluðu kjúklinga-, lamba- og grisakjöti.

**3370 kr. 3000 ml.**



**Las Campanas**

Gengur mjög vel með grilluðum kjúklingi, lamba- og grisakjöti.

**1050 kr. 750 ml.**



**Viñas del Vero Tinto**

Ávaxtaríkt og ferskt vín, nokkuð bragðmikið með mildum eikarkeim.

**990 kr. 750 ml.**



**Terra Vecchia Raut**

Nokkuð kryddað vín með talverðri fyllingu. Hentar með kjúklinga-, svína-, lamba- og nautakjöti.

**2930 kr. 3000 ml.**



**Stowells Vin de Pays du Gard**

Vinið er Miðjarðarhafslétt, létt, ávaxtaríkt með milda endingu. Vinið þórir dálitla kælingu og er tilvalið með léttari réttum.

**2990 kr. 3000 ml.**



**Banfi Chianti**

Vín sem er elegant og ferskt í lykt. Flauelsmjúkt í bragði.

**1150 kr. 750 ml.**



**Cielo Merlot**

Ljósraut. Milt og aðgengi-legt vín með jarðarberja og léttkrydduðum skógarkkeim. Sérlega ilmrikt og ljúffengt um leið.

**890 kr. 750 ml.**



**Pelee Island Gamay Noir Zweigelt**

Ávöxtur og mjúk eikin eru áberandi í þessu víni. Zweigelt-þrúgan ýtir undir léttan kryddkeim og gefur léttan tannin ásamt „black currant“ keim.

**1290 kr. 750 ml.**



**Delicato White Zinfandel**

Þetta er vín fyrir þá sem vilja hafa órlita sætu með matnum. Vinið er jarðarberjaríkt og á mjög vel við grillaða kjúklinga og jafnvel fiskretti.

**940 kr. 750 ml.**



## Kjúklinga- og kalkúnakjöt

**Trivento Reserve Cabernet Malbec**

Talsverð fylling og þroskaðir ávextir. Hentar einnig vel með lamba- og nautakjöti.

**990 kr. 750 ml.**



**Salisbury Cabernet Sauvignon**

Nokkuð létt og ávaxtaríkt vín. Hentar með kjúklinga-, svína- og lambakjöti.

**890 kr. 750 ml.**




## Svínakjöt

**Castaño Monastrell**

Vín mánaðarins í Gestgjafanum.

**1040 kr. 750 ml.**



**Painter Bridge Zinfandel Syrah**

Djúpraðurður litur, þétt angan af sultuðum rauðum berjum með keim af svörtu tei, fjórugt og lipurt. Dregur fram allt það besta í bæði kjöti og kryddi.

**1090 kr. 750 ml.**



**Allegrini Valpolicella**

Ekta matarvín, passar vel með grilluðu, ljósu kjöti með tómötum, basil og ítölskum mat.

**1290 kr. 750 ml.**



**Santa Helena Gran Vino Cabernet Sauvignon**

Dökkfjólurautt, bragðmikið vín með þéttu berjabragði sem ferskleiki og dýpt vinna saman.

**3590 kr. 3000 ml.**



**Rosemount Shiraz Cabernet**

Einfaldlega frábært með grillaða grísum, bragðmikið, milt og þægilegt.

**1150 kr. 750 ml.**



**Goiya Shiraz Pinotage**

Mjög bragð- og lyktarmikið vín, frekar flókið, og er fyrst og fremst matarvín.

**1120 kr. 750 ml.**



**Delicato Shiraz**

Delicato Shiraz er ákveðið vín, kjörið með grillmat, sérstaklega grisakjöti, og piparsósa á einstaklega vel við vinið. Vinið er einnig afar gott með þroskuðum ostum.

**1240 kr. 750 ml.**



**De Muller Cabernet Sauvignon**

Djúpraút að lit. Bragðmikið með góðri fyllingu og endingu, kryddað og grösugt með finlegum jarðarberjakkeim.


**1290 kr. 750 ml.**



**Mosel Gold Riesling**

Hálfsett, létt, þó nokkuð bragðmikið vín, folgrænt að lit. Dæmigert Riesling vín frá Mosel.

**2890 kr. 3000 ml.**



**Painter Bridge Chardonnay**

Skemmtileg blanda af appelsínunum, grape-ávexti og papaya í bragði. Smjörkennt með vanillu en einnig lúmsk syra í eftirbragði. Yndislegt með eftirréttum sem innihalda súkkulaði. Mjög ljúffengt eitt og sér úti í sólinni í sumar.

**1090 kr. 750 ml.**



**Mosel Gold Riesling**

Hálfsett, létt, þó nokkuð bragðmikið vín, folgrænt að lit. Dæmigert Riesling vín frá Mosel.

**2890 kr. 3000 ml.**



**Painter Bridge Chardonnay**

Skemmtileg blanda af appelsínunum, grape-ávexti og papaya í bragði. Smjörkennt með vanillu en einnig lúmsk syra í eftirbragði. Yndislegt með eftirréttum sem innihalda súkkulaði. Mjög ljúffengt eitt og sér úti í sólinni í sumar.

**1090 kr. 750 ml.**



**Mosel Gold Riesling**

Hálfsett, létt, þó nokkuð bragðmikið vín, folgrænt að lit. Dæmigert Riesling vín frá Mosel.

**2890 kr. 3000 ml.**

