Þrúga / tegund — Rauðvín — Hvítvín — Fæst aðeins í Vínbúðinni Kringlunni og Heiðrúnu

*Skýringar:*
**„Hentar með“**
Fordrykkir, smáréttir
Skelfiskur
Fiskur
Ljóst kjöt/svínakjöt
Nautakjöt
Lambakjöt
Villibráð
Grænmetisréttir
Grillað kjöt
Austurlenskur matur
Ostar
Pasta/Pítsa
Ábætisréttir
Sólpallavín

## Ástralía

| | | | | | | Hentar með | Almennt verð | Verð á kynningu |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Cabernet** | | | | | | | | |
| 03496 | Rosemount Cabernet Sauvignon | 750 ml | 13,5% | Ölgerðin E. Skallagríms. | Dimmfjólurautt, bragðmikið, ferskt, mjög ávaxtaríkt með góðum berja- og kryddkeim. Nokkur stemma. | | 1.290 kr. | **1.200 kr.** |
| 05031 | Deakin Estate Cabernet Sauvignon | 750 ml | 13,5% | HOB-vín ehf | Stíllinn er léttur, með ávaxta og eikarvotti. Gott með rauðu kjöti. | | 1.290 kr. | **1.090 kr.** |
| 05128 | Yellow Tail Cabernet Sauvignon | 750 ml | 13,5% | Bakkus ehf | Þéttur djúpur litur, með votti af myntu, sólberjum, súkkulaði og karamellu. Ristuð eik, vanilla og mjúkur berjakeimur. | | 1.290 kr. | **1.190 kr.** |
| 06488 | Lindemans Bin 45 Cabernet Sauvignon | 750 ml | 13,5% | Ölgerðin E. Skallagríms. | Kirsuberjarautt, góð fylling, þurrt, mild sýra og miðlungs tannín, sætur bakaður ávöxtur og keimur af lakkrís. | | 1.380 kr. | **1.300 kr.** |
| 09203 | Jindalee Cabernet Sauvignon | 750 ml | 14,0% | Vín tríó ehf | Lyktar af ferskum jarðaberjum og plómum. Í bragði eru þroskaðir ávextir og sólber, mjúkt tannín. Þægilega eikað og ríkulegt vín. | | 1.190 kr. | **1.090 kr.** |
| 02057 | Wolf Blass Yellow Label Cabernet Sauvignon | 750 ml | 13,5% | Eðalvín ehf | Sígildur og pottþéttur ástralskur Cabernet Sauvignon. Góð fylling, ávaxtamikill, myntukeimur – gert fyrir lambakjöt! | | 1.490 kr. | **1.410 kr.** |
| 07769 | Peter Lehmann Cabernet Sauvignon | 750 ml | 13,5% | Globus hf | Djúprautt vín með mikinn ávöxt. Greina má dökk ber ásamt kryddum, tónað af nýrri eik. Langt, gjöfult eftirbragð. | | 1.560 kr. | **1.390 kr.** |
| **Chardonnay** | | | | | | | | |
| 05129 | Yellow Tail Chardonnay | 750 ml | 13,5% | Bakkus ehf | Gyllt. Mikil og opin lykt af ferskju, kókos og vanillu. Í bragði má finna fagran keim af suðrænum ávexti. | | 1.140 kr. | **1.070 kr.** |
| 00363 | Lindemans Chardonnay Bin 65 | 750 ml | 13,5% | Ölgerðin E. Skallagríms. | Ljósgult, höfugt og þurrt með ávaxta-, hnetu- og eikarkeim. | | 1.380 kr. | **1.300 kr.** |
| 01974 | Wolf Blass Chardonnay | 750 ml | 13,0% | Eðalvín ehf | Flott matarvín í mjög flottu jafnvægi. Góð sýra, mikill ávöxtur (ferskja, melóna), létt eik. Fer vel með kjúklingi, rækjum, grilluðum fiski. | | 1.360 kr. | **1.290 kr.** |
| 04142 | Rosemount Chardonnay | 750 m | 13,5% | Ölgerðin E. Skallagríms. | Meðalfylling, þurrt, mjúkt og ferskt, ávaxtaríkt með léttu biti. | | 1.380 kr. | **1.290 kr.** |
| 04391 | Angove's Chardonnay Bear Crossing | 750 ml | 14,0% | HOB-vín ehf | Frísklegur Chardonnay, ávaxtaríkur og léttur. | | 1.190 kr. | **1.090 kr.** |
| 05245 | Peter Lehmann Wildcard Chardonnay | 750 ml | 13,0% | Globus hf | Ferskt og ávaxtaríkt vín þar sem helst má greina bragð og angan frá melónu og ferskjum ásamt hunangskeim. | | 1.090 kr. | **990 kr.** |
| 05771 | Jacob's Creek Chardonnay | 750 ml | 12,5% | Globus hf | Fágað hvítvín með suðrænan ávöxt þar sem greina má sítrus, ferskjur og melónur í bland við milda ristaða eik. | | 1.090 kr. | **990 kr.** |
| 06727 | Yalumba Unwooded Chardonnay | 750 ml | 13,5% | Allied Domecq ehf. | Gyllt með grænum tónum. Bragðmikið og höfugt, þurrt með grösugum ávexti og hnetukeim. | | 1.290 kr. | **1.220 kr.** |
| 09201 | Jindalee Chardonnay | 750 ml | 13,5% | Vín tríó ehf | Gullið Chardonnay. Lyktar af ferskum sítrónum og ferskjum. Góð fylling með góðum sítrusávaxta keim. Ríkulegt og þykkt Chardonnay. | | 1.190 kr. | **1.090 kr.** |
| 09439 | Palandri Estate Chardonnay | 750 ml | 14,0% | Karl K. Karlsson hf | Fágað með keim af perum, grænum eplum og múskati. Vottur af eik og vanillu í eftirbragði, hreint, langt og ferskt. | | 1.490 kr. | **1.190 kr.** |
| **Merlot** | | | | | | | | |
| 07503 | Yalumba Oxford Landing Merlot | 750 ml | 14,5% | Allied Domecq ehf. | Rúbínrautt með góðri fyllingu, sætbakað, með krydduðum sveskju- og ávaxtakeim. | | 1.390 kr. | **1.320 kr.** |
| 07543 | Brown Brothers Merlot | 750 ml | 13,5% | Vínheimar ehf | Er fallega dökkrautt að lit með lykt og bragði af vel þroskuðum kirsuberjum, villtum brómberjum og plómum. Gott með ostum og léttari réttum. | | 1.390 kr. | **1.320 kr.** |
| 05130 | Yellow Tail Merlot | 750 ml | 13,5% | Bakkus ehf | Angar eins og konfektkassi. Virkilega mjúkt bragð með blöndu af súkkulaði, karamellu og ferskum berjum. | | 1.290 kr. | **1.190 kr.** |
| 05865 | McGuigan Black Label Merlot | 750 ml | 13,5% | Vinval ehf | Fallegur rúbínrauður litur. Flauelsmjúkt bragð, ávaxtaríkt og í góðu jafnvægi. Fellur til dæmis vel að lambakjöti. | | 1.290 kr. | **1.220 kr.** |
| 09202 | Jindalee Merlot | 750 ml | 14,0% | Vín tríó ehf | Góður ávöxtur og krydd í nefi. Í bragði má finna plómur, sólber og rifsber, ameríska eikin gefur víninu góðan vanillukeim í endann. | | 1.190 kr. | **1.090 kr.** |
| **Semillon** | | | | | | | | |
| 07406 | Peter Lehmann Barossa Semillon | 750 ml | 12,0% | Globus hf | Fjörlegt, ferskt hvítvín sem einkennist af sítrusávexti með keim af blómum og hunangi. | | 1.290 kr. | **1.190 kr.** |
| 09536 | Torbreck Woodcutter's Semillon | 750 ml | 14,0% | Vín og matur ehf | 100% Semillon. "Yndislega ilmríkt vín... eins fagurt og Semillon getur best orðið" - Robert Parker 89/100. | | 1.980 kr. | **1.880 kr.** |
| **Shiraz** | | | | | | | | |
| 05439 | Wilderness Estate Shiraz | 3.000 ml | 13,5% | Elgur ehf | Mikið bragð og fylling, létt eik og langt eftirbragð. Tilvalið grillvín, t.d. með lambakjöti. Kemur þægilega á óvart. | | 3.790 kr. | **3.590 kr.** |
| 05131 | Yellow Tail Shiraz | 750 ml | 13,5% | Bakkus ehf | Dökkur í glasi með mikla berjasultuangan. Mildir jarðartónar með nettum, sætum tón af þroskuðum ávexti. | | 1.290 kr. | **1.190 kr.** |
| 07087 | Hardys Nottage Hill Shiraz | 750 ml | 13,5% | Karl K. Karlsson hf | Vínið er ríkmannlegt en mjúkt, með innslagi af plómum, dökkum berjum og eik. Virkilega kröftugt en mjúkt og tamið. | | 1.390 kr. | **1.190 kr.** |
| 07549 | Brown Brothers Shiraz | 750 ml | 14,0% | Vínheimar ehf | Meðalfylling, angan af svörtum pipar, bláberjum og eik. Ávaxtakeimur og vottur af kryddi. Gott með flestu kjöti, ekki síst með piparsteik. | | 1.490 kr. | **1.410 kr.** |
| 08088 | Deakin Estate Shiraz | 750 ml | 14,5% | HOB-vín ehf | Ávaxtaríkt og kröftugt, stílhreint og fer vel með alvöru steik. | | 1.290 kr. | **1.090 kr.** |
| 09182 | Tyrrell's Shiraz | 750 ml | 14,5% | Bakkus ehf | Djúpur, dökkur litur, ríkuleg angan af plómum og dökku súkkulaði. Bragðmikið og langt vín. | | 1.360 kr. | **1.290 kr.** |
| 09440 | Palandri Estate Shiraz | 750 ml | 13,5% | Karl K. Karlsson hf | Kryddað með góðum einkennum eikar. Kryddjurtir og piparávextir áberandi með þægilegu tanníni í lokin. | | 1.490 kr. | **1.190 kr.** |
| 02683 | Grant Burge Filsell | 750 ml | 14,0% | Rolf Johansen & Co ehf | Ekta ástralskt Shiraz vín frá einum besta vínframleiðandanum í Barossa Valley í Ástralíu. Mjög gott með villibráð, lambi og grillmat. | | 2.020 kr. | **1.690 kr.** |
| 03770 | Wolf Blass Shiraz | 750 ml | 14,0% | Eðalvín ehf | Vandað Shiraz, þétt, bragðmikið. Sultuð ber, pipar, kryddjurtir og létt eik. Frábært jafnvægi. Haft með lambakjöti og öllu grilluðu kjöti. | | 1.390 kr. | **1.320 kr.** |
| 05010 | Yalumba Shiraz | 750 ml | 14,0% | Allied Domecq ehf. | Dökkrautt með þægilegri fyllingu, ferskt og berjaríkt með léttum eikarkeim. | | 1.350 kr. | **1.280 kr.** |
| 05249 | Peter Lehmann Wildcard Shiraz | 750 ml | 14,0% | Globus hf | Berjaríkt vín þar sem greina má dökkan ávöxt, tónaðan af kryddum, dökku súkkulaði og mildri eik. | | 1.190 kr. | **1.090 kr.** |
| 05927 | McGuigan Black Label Shiraz | 750 ml | 13,5% | Vínval ehf | Kröftugt og kryddkennt bragð með ljúfum þroskuðum ávaxtakeim og góðu eftirbragði. Gott með öllu grilluðu kjöti. | | 1.290 kr. | **1.220 kr.** |

*Lýsingar vína eru á ábyrgð heildsala*

**Þó svo að áströlsk víngerð eigi sér ekki langa sögu, þá hefur hún haft mikil áhrif í vínheiminum. Öfugt við gamla heiminn þá hafa Ástralar engar hefðir né strangar reglur sem þarf að fara eftir. Því eru fáir þröskuldar í vegi víngerðarinnar og eru Ástralar óhræddir við að fara ótroðnar slóðir, og nýta sér jafnframt nýjustu tækni í víngerðinni. Ástralar vilja gera vínin aðgengileg og tilbúin til drykkjar, búa til vín sem falla að óskum neytenda, og er þar eflaust að finna skýringu á vinsældum ástralskra vína. Einkenni ástralskra vína eru kannski helst þau að víngerðarmennirnir taka bragðefnin og helstu einkenni þrúgunnar og koma þeim fyrir í flöskunni. Útkoman er ávaxtarík, oft mjúk vín með eikarkeim og sætum berjaríkum ávexti.**

**Chardonnay** er eflaust þekktasta og vinsælasta hvítvínsþrúga heims og hefur átt sinn þátt í vinsældum ástralskra vína. Í Ástralíu gefur þrúgan af sér ávaxtarík vín með meðalfyllingu til vína með góða fyllingu. Hafa þau oft merkjanlega sætu sem kemur frá háu alkóhóli (13 til 14,5 %), gerjun og þroskun á eik, auk þess að í hitanum fær þrúgan meiri og sætari ávöxt. Yfirleitt eru vínin mjúk með greinilega eik og ber ávöxturinn keim af suðrænum ávöxtum eins og t.d. mangó, papaya og ananas, einnig má oft finna kókos og hunang.

Vínin henta með steiktum fiskréttum sem innihalda sætt meðlæti, t.d. ávöxtum og grillaðri papriku, grilluðum glasseruðum kjúkling eða fiskisúpu með austurlensku ívafi. Mikið eikuð vín geta jafnvel gengið með kjötréttum, t.d. önd, og eru því um leið góður valkostur fyrir þá sem ekki vilja rauðvín með kjötinu.

**Riesling** er ásamt Chardonnay talin ein besta hvítvínsþrúga heims. Vínin eru létt til meðalfyllt, þurr með ferska sýru og hafa ávöxt sem ber keim af sítrus, eplum og jafnvel ferskjum. Oft má finna svolítinn olíukeim. Einnig eru framleidd sæt eðalmygluvín úr riesling þrúgunni.

Þurru vínin henta vel sem fordrykkur, með fiskréttum, kjúkling og mörgum austurlenskum réttum. Einnig má hafa þau með söltum og reyktum mat.

**Sauvignon Blanc** gefur af sér vinsæl hvítvín. Létt til meðalfyllt vín, grösug, ilmrík og fersk með keim af sólberja- og rifsberjarunna, spergli, sítrus og suðrænum ávextum. Hafi Sauvignon Blanc komist í kynni við eik er það oft kallað Fumé Blanc.

Gott sem fordrykkur, hentar vel með gufusoðnum og ofnbökuðum fiskréttum, einnig skelfiski, reyktum fiski og salati. Hafi einhver eik komið nálægt víninu passar það betur með steiktum eða grilluðum fiski og ljósu kjöti.

**Shiraz/Syrah** má kalla trompþrúgu Ástrala, en vín úr þessari þrúgu hafa náð miklum vinsældum. Dökk rauðvín með allt frá meðalfyllingu til bragðmikilla og kröftugra vína. Ávaxtarík vín, oft kjarnmikil og kröftug með tóna af dökkum kirsuberjum, sólberjum, myntu, eucalyptus, oft mikilli eik og stundum tjöru, svo eitthvað sé nefnt.

Shiraz vín geta oft verið stöm eða tannísk, en slík vín passa vel með bragðmiklum og kröftugum mat, t.d. nautakjöti og villibráð með bragðmiklum sósum. Krydd eins og rósmarín og salvía og sósur sem innihalda smjör eða rjóma henta vel. Fitan í rjómanum og smjörinu eða önnur fita hefur mýkjandi áhrif á tannínin í víninu.

**Cabernet Sauvignon** þrúgan er oft blönduð með Shiraz, en ein og sér gefur hún af sér ávaxtarík, frekar dökk rauðvín sem hafa meðalfyllingu til bragðmikilla og kröftugra vína. Vínin eru oft með nokkuð sætan ávöxt með áberandi ilmi af sólberjum, myntu, eucalyptus og mikilli eik.

Léttari vínin geta passað með grilluðum fiski og ljósu kjöti, en vín með meðalfyllingu ganga með rauðu kjöti og eru góð með lambakjöti og grilluðu kjöti.

Þrúga / tegund | Rauðvín | Hvítvín | Fæst aðeins í Vínbúðinni Kringlunni og Heiðrúnu

*Skýringar:*
**„Hentar með"**
Fordrykkir, smáréttir · Skelfiskur · Fiskur · Ljóst kjöt/svínakjöt · Nautakjöt · Lambakjöt · Villibráð · Grænmetisréttir · Grillað kjöt · Austurlenskur matur · Ostar · Pasta/Pítsa · Ábætisréttir · Sólpallavín

## Blöndur og annað

| | | | | | | Hentar með | Almennt verð | Verð á kynningu |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Cabernet - Shiraz** | | | | | | | | |
| 07848 | **Angove's Stonegate Cabernet Shiraz** | 750 ml | 14,0% | HOB-vín ehf | Kröftug blanda, létt eikuð. Hentar vel með öllu kjöti. | Ljóst kjöt/svínakjöt, Lambakjöt, Grillað kjöt, Pasta/Pítsa | 990 kr. | **880 kr.** |
| 09484 | **Angoves Bear Crossing Cabernet Shiraz** | 750 ml | 14,0% | HOB-vín ehf | Þessi blanda gefur víninu mýkt og hita, létt eikað og hentar vel eitt og sér eða með grilluðum mat. | Lambakjöt, Pasta/Pítsa | 1.190 kr. | **1.090 kr.** |
| 03412 | **Jacob's Creek Shiraz Cabernet** | 750 ml | 14,0% | Globus hf | Gjöfult en fágað rauðvín með þroskaðan ávöxt þar sem greina má kirsuber, plómur, kaffi og eikartóna. | Ljóst kjöt/svínakjöt, Lambakjöt, Grillað kjöt | 1.190 kr. | **1.090 kr.** |
| 06460 | **Hardys Stamps Shiraz Cabernet Sauvignon** | 750 ml | 14,0% | Karl K. Karlsson hf | Vínið er ríkmannlegt með innslagi af plómum, dökkum berjum og eik. Virkilega kröftugt en mjúkt og tamið. | Ljóst kjöt/svínakjöt, Lambakjöt, Grillað kjöt | 1.090 kr. | **990 kr.** |
| 00185 | **Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet** | 750 ml | 13,5% | Ölgerðin E. Skallagríms. | Dökkrautt, höfugt með krydduðum og grösugum ávaxtakeim. | Nautakjöt, Lambakjöt, Ostar | 1.480 kr. | **1.400 kr.** |
| 01973 | **Wolf Blass Red Label Shiraz Cabernet Sauvignon** | 750 ml | 13,5% | Eðalvín ehf | Mjúk og ávaxtarík Cabernet Sauvignon-Shiraz blanda sem hrífur alla. Dökk ber, grænn pipar, myntukeimur og létt eik. Mjög fjölhæft vín. | Nautakjöt, Lambakjöt, Ostar | 1.290 kr. | **1.220 kr.** |
| 09572 | **Yellow Tail Shiraz - Cabernet** | 750 ml | 13,5% | Bakkus ehf | Angar eins og Ástralía, bragðast eins og blanda af sólberjum og eyjaálfu-kryddi | Ljóst kjöt/svínakjöt, Grillað kjöt | 1.290 kr. | **1.190 kr.** |
| 04732 | **Boomerang Bay Cabernet Shiraz** | 750 ml | 13,5% | Rolf Johansen & Co ehf | Mjúkt og bragðmikið og hentar mjög vel með grillmat og flestu kjöti. | Ljóst kjöt/svínakjöt, Lambakjöt, Grillað kjöt, Sólpallavín | 990 kr. | **940 kr.** |
| 06775 | **Sacred Hill Shiraz Cabernet** | 750 ml | 13,0% | Elgur ehf | Hæfilega eikað rauðvín með þroskuðu berjabragði, mikilli fyllingu og löngu eftirbragði. | Ljóst kjöt/svínakjöt, Grillað kjöt | 1.090 kr. | **990 kr.** |
| **Cabernet - Merlot** | | | | | | | | |
| 08471 | **Barramundi Cabernet Merlot** | 3.000 ml | 13,5% | Eðalvín ehf | Þétt vín með keim af plómum og dökkum kirsuberjum. Gott með lamba- og nautakjöti, léttum karríréttum og léttri villibráð. Gott eitt og sér. | Nautakjöt, Lambakjöt, Grillað kjöt, Pasta/Pítsa, Sólpallavín | 3.590 kr. | **3.410 kr.** |
| 07117 | **Rosemount Cabernet Merlot** | 750 ml | 13,5% | Ölgerðin E. Skallagríms. | Dökkrúbínrautt, góð fylling, þurrt, ferskt með lítið tannín, sætur berjakeimur. | Ljóst kjöt/svínakjöt, Grillað kjöt | 1.290 kr. | **1.200 kr.** |
| 09441 | **Palandri Estate Cabernet Merlot** | 750 ml | 13,5% | Karl K. Karlsson hf | Ilmur af plómum, brómberjum og fjólum. Í munni silkimjúk tannín, langt og gott eftirbragð. | Ljóst kjöt/svínakjöt, Nautakjöt | 1.490 kr. | **1.190 kr.** |
| 04409 | **Angove's Bear Crossing Cabernet Sauvignon Merlot** | 750 ml | 14,0% | HOB-vín ehf | Einstakt vín eitt og sér eða með grilluðum kjötréttum og pizzu. | Ljóst kjöt/svínakjöt, Pasta/Pítsa | 1.190 kr. | **1.090 kr.** |
| **Semillon - Chardonnay** | | | | | | | | |
| 07712 | **Barramundi Semillon Chardonnay** | 3.000 ml | 12,5% | Eðalvín ehf | Létt, ljúft og bragðgott vín sem er mjög vinsælt. Hentar við öll tækifæri, í sumarbústaðnum, sem selskapsvín og alla daga með léttum réttum. | Fiskur, Grænmetisréttir, Austurlenskur matur | 3.500 kr. | **3.320 kr.** |
| 04510 | **Badgers Creek Semillon Chardonnay** | 750 ml | 12,0% | RS vín ehf | Bragðmikið með góðri fyllingu, sítrusávexti og ananas. Best með feitum fiski og ljósu kjöti. | Fiskur, Pasta/Pítsa | 1.210 kr. | **1.140 kr.** |
| 06459 | **Hardys Stamps Chardonnay Semillon** | 750 ml | 13,0% | Karl K. Karlsson hf | Suðrænir ávextir og vanilla sem tóna vel saman í nefi. Bragðmikið með mjúkri og meðalþurri endingu. | Fiskur, Ljóst kjöt/svínakjöt | 1.190 kr. | **990 kr.** |
| 09573 | **Sacred Hill Semillon Chardonnay** | 750 ml | 12,5% | Elgur ehf | Bragð þroskaðra ávaxta og melónu. Hæfilega eikað með mikilli fyllingu og nokkuð þurru eftirbragði. | Fordrykkir, smáréttir, Skelfiskur, Fiskur | 1.090 kr. | **990 kr.** |
| **Annað** | | | | | | | | |
| 05866 | **McGuigan Black Label** | 750 ml | 13,0% | Vinval ehf | Silkimjúkt, fínlegt bragð þar sem vottar fyrir sólberjum og súkkulaði. Gott með pastaréttum og ljósu kjöti. | Ljóst kjöt/svínakjöt, Lambakjöt, Pasta/Pítsa | 1.190 kr. | **1.130 kr.** |
| 07548 | **Brown Brothers Everton** | 750 ml | 14,0% | Vínheimar ehf | Blanda af Cabernet og Malbec. Brómber, kirsuber og vottur af eik og ávaxtakeim. Ákaflega þægilegt vín. Gott með grilluðum mat. | Grillað kjöt, Lambakjöt, Nautakjöt | 1.190 kr. | **1.130 kr.** |
| 09535 | **Torbreck Cuvée Juveniles** | 750 ml | 14,0% | Vín og matur ehf | Robert Parker 90/100. Óeikað GSM úr 40-150 ára gömlum vínvið, bragðmikið, safaríkt og einstakt. | Ljóst kjöt/svínakjöt, Lambakjöt, Grillað kjöt, Ostar | 2.390 kr. | **2.270 kr.** |
| 08121 | **Oxford Landing Sauvignon Blanc** | 750 ml | 11,0% | Allied Domecq ehf. | Ljósgyllt. Létt og þægilegt. Frekar þurrt og ferskt með grösugum ávaxtakeim. | Fordrykkir, smáréttir, Skelfiskur, Fiskur | 1.290 kr. | **1.220 kr.** |

## Nýja Sjáland

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 06205 | **Babich Riesling** | 750 ml | 12,0% | Rolf Johansen & Co ehf | Ilmríkt vín, gert úr Riesling þrúgunni, passar mjög vel með asískum mat og góðum fiski. Fékk gullverðlaun á IWSC í London árið 2003. | Fiskur, Austurlenskur matur | 1.350 kr. | **1.280 kr.** |
| 05621 | **Wairau River Sauvignon Blanc** | 750 ml | 13,0% | Þórshamar ehf | Ljósgrænt. Meðalfylling, ferskt og sýruríkt, með grösugum ávaxtakeim. Hentar vel með fiski, skelfiski eða bara eitt sér. | Fordrykkir, smáréttir, Skelfiskur, Fiskur | 1.570 kr. | **1.290 kr.** |

*Lýsingar vína eru á ábyrgð heildsala*

## Vínbúðir eru á eftirtöldum stöðum:

**Höfuðborgarsvæðið:**
Vínbúðin Austurstræti
Vínbúðin Dalvegi, Kópavogi
Vínbúðin Garðabæ
Vínbúðin Hafnarfirði
Vínbúðin Heiðrún
Vínbúðin Holtagörðum
Vínbúðin Kringlunni
Vínbúðin Mosfellsbæ
Vínbúðin Seltjarnarnesi
Vínbúðin Smáralind
Vínbúðin Spönginni
Vínbúð Mjódd

**Vesturland:**
Vínbúðin Akranesi
Vínbúðin Borgarnesi
Vínbúðin Búðardal
Vínbúðin Grundarfirði
Vínbúðin Hólmavík
Vínbúðin Keflavík
Vínbúðin Ólafsvík
Vínbúðin Stykkishólmi

**Vestfirðir:**
Vínbúðin Ísafirði
Vínbúðin Patreksfirði

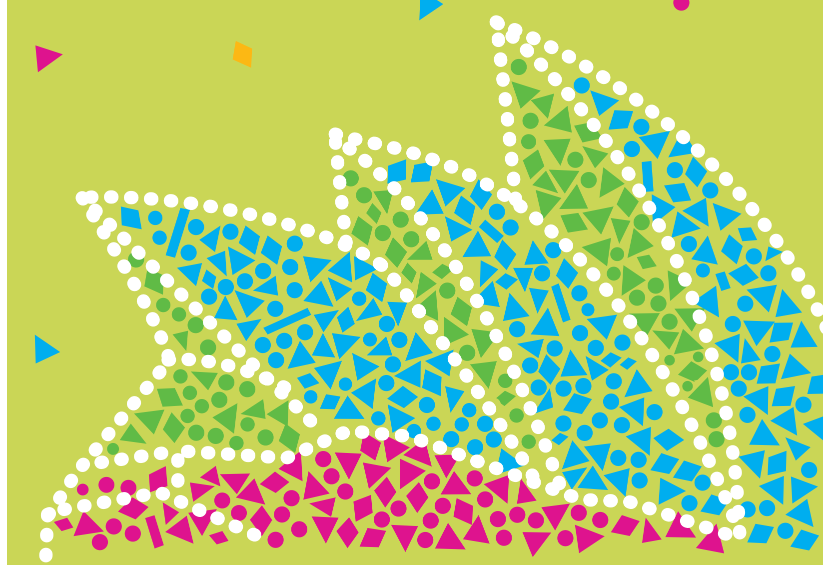
**Norðurland:**
Vínbúðin Akureyri
Vínbúðin Blönduósi
Vínbúðin Dalvík
Vínbúðin Húsavík
Vínbúðin Hvammstanga
Vínbúðin Sauðárkróki
Vínbúðin Siglufirði

**Austurland:**
Vínbúðin Djúpavogi
Vínbúðin Egilsstöðum
Vínbúðin Fáskrúðsfirði
Vínbúðin Neskaupstað
Vínbúðin Seyðisfirði
Vínbúðin Vopnafirði
Vínbúðin Þórshöfn

**Suðurland:**
Vínbúðin Grindavík
Vínbúðin Hveragerði
Vínbúðin Hvolsvelli
Vínbúðin Höfn
Vínbúðin Keflavík
Vínbúðin Kirkjubæjarklaustri
Vínbúðin Selfossi
Vínbúðin Vestmannaeyjum
Vínbúðin Vík
Vínbúðin Þorlákshöfn

**Verð í bæklingi gildir frá 25. apríl til 21. maí 2005**

Útgefandi: ÁTVR. Ábyrgðarmaður: Höskuldur Jónsson. Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir. Verð birt með fyrirvara um prentvillur.
ÍSLENSKA AUGLÝSINGASTOFAN EHF./SIA.IS AVR 27721 04/2005



# CHEERS MATE!

**25. apríl til 21. maí**

**KYNNING Á VÍNUM FRÁ ÁSTRALÍU**

VÍNBÚÐ
*lifum, lærum & njótum*