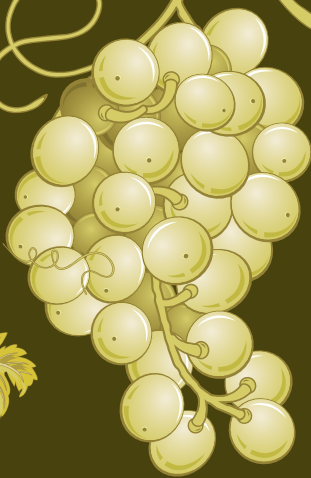


VÍN BÚÐ

lífum, lærum & njótum

Þriðjudagar



Merlot

Sangiovese

Chardonnay

Pinot Gris / Pinot Grigio



Sérvin



CHARDONNAY FRAKKLAND CHABLIS

JEAN-MARC BROCARD CHABLIS DOMAINE SAINTE CLAIRE

Ljósítrónugult. Lítt fylling, þurr og sýrukt. Þroskað, epli, ananas, sítrus. Snarpt vín með nokkuð heitum ávexti ríkjandi. Tilbúið en þolir geymslu í 1-2 ár.

09172 750 ml 2005 12,5%
! 🍷 🍷 🍷
verð **1.840 kr.**

CHARDONNAY FRAKKLAND CHABLIS

JEAN-MARC BROCARD CHABLIS FOURCHAUME

Ljósítrónugult. Lítt meðalfylling, þurr, sýrukt. Steinefni, epli, sítrus, smjörtónar. Fágáð, þróttmikið og dæmigert Chablis. Tilbúið en þolir vel geymslu í 3-5 ár.

12139 750 ml 2004 13,0%
! 🍷 🍷 🍷
verð **2.580 kr.**

CHARDONNAY FRAKKLAND CHABLIS

JOSEPH DROUHIN CHABLIS

Ljósítrónugult. Lítt fylling, þurr, sýrukt. Steinefni, epli, blæjuuber, smjörtónar. Snarpt, margslungið og dæmigert Chablis. Tilbúið en þolir geymslu í 3-5 ár.

05609 750 ml 2005 12,5%
! 🍷 🍷 🍷
verð **1.990 kr.**

CHARDONNAY FRAKKLAND CHABLIS

JOSEPH DROUHIN CHABLIS LES CLOS

Ljósítrónugult. Meðalfylling, þurr, sýrukt. Lítt eik, vanilla, epli, steinefni, smjör. Löng ending. Finlegt en þróttmikið, margslungið og dæmigert Chablis. Tilbúið en þroskast næstu 5+ árin.

00291 750 ml 2004 13,0%
! 🍷 🍷 🍷
verð **4.990 kr.**

CHARDONNAY FRAKKLAND COTEDEBEAUNE

FRANCOIS D'ALLAINES SAINT-AUBIN 1ER CRU „SUR GAMAY“

Ljósítrónugult. Lítt meðalfylling, þurr, ferskt. Steinefni, sítrus, lítt eik. Finlegur, léttur búrgundari sem er tilbúinn en batnar ekki við geymslu.

12140 750 ml 2005 13,0%
🍷 🍷 🍷
verð **2.990 kr.**

CHARDONNAY ÍTALÍA

RICASOLI TORRICELLA

Sítrónugult. Þétt meðalfylling, þurr, sýrukt. Ristuð eik, vanilla, smjör, melóna. Höfugt eftirbragð. Kröftugt og eikað vín. Tilbúið en þolir 2-3 ára geymslu.

06025 750 ml 2004 14,0%
🍷 🍷 🍷
verð **1.590 kr.**

CHARDONNAY KAMPAVÍN

JACQUESSON AVIZE GRAND CRU

Ljósítrónugult. Meðalfylling, þurr, sýrukt. Epli, súrdeig, sítrus. Kampavín í háum gæðaflokki, fersk sýra í bland við þroskaðan ávöxt. Tilbúið en mun lifa og dafna næstu þrjú til fimm árin.

09346 750 ml 2006 12,00%
! 🍷 🍷 🍷
verð áður 4.870 kr.
verð nú **4.470 kr.**



REYNSLUFLOKKUR – Fæst í Heiðrónu, Kringlunni, Eiðistorgi, Hafnarfirði, Smáralind og Akureyri.

Lýsingar á vínun eru á ábyrgð heildsala
Verð í bæklingi gildir frá 1. - 31. okt 2007
Verð er birt með fyrirvara um prentvillur
Útgefandi: ÁTVR

Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal
Ritstjóri: Guðfinna Ásta Birgisdóttir
Hönnun: ENNEMM / NM29487
Prentun: Prentmet



Chardonnay



Chardonnay er útbreiddasta hvítvínshruga heimsins, ræktað í nær öllum vinnræktarlöndum nema þeim allra köldustu og allra heitustu. Þrúgan er tiltölulega auðveld í ræktun auk þess sem hún á auðvelt með að aðlagast mismunandi aðstæðum.

Astáðan fyrir því að Chardonnay er svo eftirsétt þrúga meðal vinnframléiðenda er hó fyrst og fremst sú að einkar þægilegt er að mæla úr henni vín eftir höfði vingerðarmannsins. Vín úr Chardonnay getur verið lítt og einfalt sé þess óskað, óeikað eða eikargerjað og eikarþroskað. Einnig er hægt að blanda þrúgunni saman við aðrar þrúgur og jafnvel gera úr henni freyðevín og sæt vín.

Argentina

Líkt og frá öðrum vingerðarlöndum eru til argentínsk Chardonnay af ýmsum stílgerðum, sum eru einföld og óeikað en önnur gerð með eikargerjun að öllu leyti eða að hluta.

ALAMOS CHARDONNAY

Gulgrænt. Meðalfylling, ferskt, finlegt með ávaxtblönduðum eikarkeim. Þétt vel þroskað Chardonnay með nokkurri eik. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

05094 750 ml 2005 13,50%
! 🍷 🍷 🍷
verð áður 1.290 kr.
verð nú **1.190 kr.**

FUNKY LLAMA

Ljósítrónugult. Meðalfylling, þurr og ferskt. Þægilegt en einfalt vín sem á ekki að geyma.

10931 187 ml 2005 13,00%
! 🍷 🍷 🍷
verð áður 340 kr.
verð nú **295 kr.**

FUNKY LLAMA CHARDONNAY

Ljósítrónugrænt. Lítt meðalfylling, hálfþurr og ferskt. Léttur grænn ávöxtur. Einfalt og þægilegt vín. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

10728 750 ml 2006 13,00%
! 🍷 🍷 🍷
verð áður 990 kr.
verð nú **790 kr.**

TANGO SUR CHARDONNAY

Sítrónugult. Meðalfylling, þurr og ferskt. Ristuð eik, sítrusávextir, epli, eldspýta. Þroskað Chardonnay sem batnar ekki við geymslu.

10734 750 ml 2004 13,00%
! 🍷 🍷 🍷
verð áður 1.090 kr.
verð nú **890 kr.**

Australia

Flest vinnræktarsvæði Australíu eru heit og gefa af sér Chardonnay sem bera þess merki, tiltölulega alkóhólrík, með lönnum af suðrænum ávöxtum og oft mikilli eik.

ANGOVE'S BEAR CROSSING CHARDONNAY

Ljósítrónugrænt. Lítt meðalfylling, þurr og ferskt. Brennisteinn, sítrus og grænjaxlakeimur. Lítt, ferskt og einfalt Chardonnay. Tilbúið en gæti þolað geymslu í 1 ár.

04391 750 ml 2006 14,00%
! 🍷 🍷 🍷
verð áður 990 kr.
verð nú **1.190 kr.**

LEAP OF FAITH CHARDONNAY

Sítrónugult. Meðalfylling, hálfþurr, milt. Sultaður suðrænn ávöxtur. Stutt ending. Vín með ofþroskuðum sætkenndum ávexti og þolir ekki geymslu.

10663 750 ml 2005 13,00%
! 🍷 🍷 🍷
verð áður 1.130 kr.
verð nú **1.230 kr.**

LINDEMANS CHARDONNAY

Ljósítrónugult. Lítt meðalfylling, þurr og ferskt. Vanilla, gul epli. Þægilegt, eikað. Tilbúið og batnar ekki.

09562 3000 ml 2006 13,00%
! 🍷 🍷 🍷
verð áður 3.800 kr.
verð nú **3.600 kr.**

ROLLING CHARDONNAY

Ljósítrónugult. Meðalfylling, þurr með nettum smjörkenndum ávaxtakeim. Lítt og ferskt Chardonnay með keim af ljósum ávöxtum, peru og melónu. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

10699 750 ml 2006 13,50%
! 🍷 🍷 🍷
verð áður 1.190 kr.
verð nú **1.090 kr.**

WOLF BLASS CHARDONNAY

Ljósítrónugult. Meðalfylling, höfugt, þurr og ferskt. Eik, sítrus og melóna. Öflugt eikað Chardonnay, frekar lokað. Þolir geymslu í eitt til tvö ár.

01974 750 ml 2006 13,50%
! 🍷 🍷 🍷
verð áður 1.390 kr.
verð nú **1.290 kr.**

YALUMBA UNWOODED CHARDONNAY

Ljósítrónugrænt. Meðalfylling. Sætuvottur, snarpt. Léttur sætkenndur ávöxtur, melónu- og brennisteinstónar. Lítt þægilegt Chardonnay með suðrænum ávaxtatönnum. Tilbúið, batnar ekki við geymslu.

06727 750 ml 2005 14,00%
! 🍷 🍷 🍷
verð áður 1.490 kr.
verð nú **1.390 kr.**

YELLOW TAIL CHARDONNAY

Ljósstrónugult. Mjúk fylling, hálfþurr, höfugt og milt. Vanilla, hrisgrjón. Létt sælgætiskent Chardonnay. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

05129 750 ml 2005 14,00% verð áður 1.190 kr.
verð nú **1.090 kr.**

Chile

Chardonnay frá Chile skor sig nokkuð frá öðrum Chardonnay-vinum vegna sólbergjakeims sem oft er nokkuð áberandi. Vínin geta líkst Sauvignon blanc. Á öðru leyti eru þau oftast dæmigerð vín frá Nýja heiminum, ávaxtarík, mjúkt og með eða án eikar. Bestu héruðin eru opin fyrir kælandi Kyrrahafslöfti.

ADOBE CHARDONNAY

Ljósstrónugult. Meðalfylling, þurr, ferskt. Smjör, greip, epli, melóna og eik. Eikað, smjörkennt, þroskað Chardonnay frá Chile. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

10909 750 ml 2005 14,00% verð áður 1.390 kr.
verð nú **1.290 kr**

ANAKENA CHARDONNAY RESERVADO

Ljósstrónugraent. Létt meðalfylling, þurr og snarpt. Blæjubær, súr epli, limóna og léttstrúð eik. Minnir á Sauvignon, frískt, flókið og grösugt. Tilbúið en gæti geymst í 3 ár.

10272 750 ml 2004 14,00% verð áður 1.390 kr.
verð nú **1.290 kr.**

CASTILLO DE MOLINA CHARDONNAY RESERVA

Ljósstrónugult. Þétt meðalfylling, þurr, ferskt og höfugt. Sítrus, græn epli, hneti og létt eik. Þægilegt og frískt með nokkurri eik. Tilbúið en þolir geymslu í 1-2 ár.

03248 750 ml 2006 14,00% verð áður 1.290 kr.
verð nú **1.190 kr.**

LA JOYA CHARDONNAY RESERVE

Ljósstrónugult. Létt meðalfylling, þurr og ferskt. Sítrus, græn epli, B-vítamín, grösugt. Einkennaríkt Chardonnay frá Chile með ferskum grösugum ávexti. Tilbúið, batnar ekki við geymslu.

10919 750 ml 2006 13,50% verð áður 1.290 kr.
verð nú **1.160 kr.**

MIGUEL TORRES SANTA DIGNA CHARDONNAY

Ljósstrónugult. Meðalfylling, þurr, ferskt, með grösugum ávexti, sítrus, stjörnuávexti, grænþöxlum. Chardonnay með ferski síru og grænum ávaxtatönum. Tilbúið en þolir geymslu í 1-2 ár í viðbót.

05739 750 ml 2006 13,50% verð áður 1.290 kr.
verð nú **1.090 kr.**

MONTES CHARDONNAY RESERVE

Ljósstrónugraent. Létt meðalfylling, þurr og ferskt. Eik og vanilla, limóna, melóna. Ferskt og ávaxtaríkt Chardonnay með mikilli eik. Tilbúið en þolir geymslu í allt að tvö ár.

00390 750 ml 2006 13,50% verð áður 1.190 kr.
verð nú **1.090 kr.**

SANTA RITA 120 CHARDONNAY

Fölsstrónugult. Meðalfylling, þurr, ferskt. Græn epli, rifsber, grösugt. Minnir á Sauvignon eins og nokkur önnur Chardonnay frá Chile. Grösugt og höfugt. Tilbúið og þolir geymslu í 1-2 ár.

04465 750 ml 2006 14,00% verð áður 1.190 kr.
verð nú **990 kr.**

VINA MAIPO CHARDONNAY

Ljósstrónugult. Létt meðalfylling, þurr og ferskt. Frísklegt með ljósum suðrænum ávexti og sítrus-tönum. Létt og ávaxtaríkt, tilbúið og drekkið innan árs.

06836 750 ml 2006 13,00% verð áður 990 kr.
verð nú **890 kr.**

Frakkland

Bourgogne: Chablis, Cote de Beaune og Macon
Heimahérað Chardonnay-þrúgunnar. Flest Chablis eru óeikuð, sjurríkt og steinsnaríkt. Í Cote de Beaune þynngjast vínin og eikin setur mörk sitt á þau og sú þróun heldur áfram í Pouilly-Fuissé. Önnur vín frá Maconnais eru yfirleitt léttari og sjaldan eikuð. Öll þessi vín geta verið finleg og blæbrigðarík og fáar tegundir af Chardonnay, nokkurs staðar í heiminum, jafnast á við góðan búrgundara.

LA CHABLISIENNE PETIT CHABLIS

Fölsstrónugult. Létt meðalfylling, þurr og ferskt. Mildur sítrus, steinefni, smjör. Ferskt, létt, steinefnaríkt með öllum réttu einkennum. Tilbúið en geymist í eitt ár í viðbót.

06927 750 ml 2005 12,50% verð áður 1.390 kr.
verð nú **1.290 kr.**

LAROCHE CHABLIS

Ljósstrónugult. Létt meðalfylling, þurr og ferskt. Sítrus, steinefni, epli, mjólkurtónar, hey. Einkennaríkt Chablis. Tilbúið en þolir geymslu í allt að 5 ár.

03161 750 ml 2005 12,50%v verð áður 1.690 kr.
verð nú **1.490 kr.**

WILLIAM FEVRE CHABLIS CHAMPS ROYAUX

Ljósstrónugult. Meðalfylling, þurr, ferskt. Sítrus, epli, limóna, steinefni, smjör. Sítrus-tónar og steinefnakeimur einkenna þetta dæmigerða Chablis. Vinið er tilbúið en mun geymast vel í tvö ár í viðbót.

04480 750 ml 2005 12,50% verð áður 1.710 kr.
verð nú **1.610 kr.**

FRANCOIS D'ALLAINES SAINT-ROMAIN

Sítrónugult. Meðalfylling, þurr og ferskt. Léttir eikartónar, kókos, vanilla, karamella, sítróna, ananas, ferskja, steinefni. Frískt, margslungið búrgundarvín. Tilbúið en geymist í 2-3 ár.

11017 750 ml 2004 12,50% verð áður 2.090 kr.
verð nú **1.980 kr.**

LALANDE MACON CHAINTRE

Sítrónugult. Meðalfylling, þurr, fersk síra. Blóm og rótarávextir, mandla og blóm. Fullþroskað Chardonnay frá Búrgundi. Batnar ekki við frekari geymslu.

10921 750 ml 2004 13,00% verð áður 1.590 kr.
verð nú **1.490 kr.**

LALANDE POUILLY FUISSE CLOS REYSSIE

Sítrónugult. Þétt meðalfylling, þurr, og milt. Ristuð eik, melóna. Vandað búrgundarvín í finu jafnvægi. Tilbúið en geymist vel í tvö til þrjú ár.

10920 750 ml 2004 13,00% verð áður 2.210 kr.
verð nú **2.070 kr.**

Kalifornía

Chardonnay frá Kaliforníu eru oft einföld, ávaxtarík og há í vínanda. Bestu vínin eru frá svæðum hluta Kaliforníu, t.d. Carneros.

TURNING LEAF CHARDONNAY

Ljósstrónugult. Létt meðalfylling, höfugt, þurr og milt. Létt eik, léttur ávöxtur. Létt þægilegt Chardonnay með miklum eikartönum. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

04196 750 ml 2005 13,50% verð áður 1.220 kr.
verð nú **1.120 kr.**

Nýja-Sjáland

Chardonnay frá Nýja-Sjálandi er frábrugðin því ástralska að því leyti að vinið er oftast léttara og sjúrmeira vegna þess að loftlagið er svalara. Gerð bæði í eikudum og óeikudum stíl.

VICAR'S CHOICE CHARDONNAY

Ljósstrónugult. Meðalfylling, þurr, sjúrurkt. Epli, sítrus, mjólkursýra. Þroskað, frískandi, mjólkurkennt Chardonnay frá Nýja-Sjálandi í evrópskum stíl. Tilbúið en þolir geymslu í 2 til 3 ár.

10409 750 ml 2005 13,50% verð áður 1.390 kr.
verð nú **1.290 kr.**

Suður-Afrika

Stítt loftslag Suður-Afríku gerir það að verkum að vínin eru ávaxtarík og höfug.

CAPE REALITY CHARDONNAY

Ljósstrónugraent. Meðalfylling, þurr, ferskt. Léttur ávöxtur, sítrus-tónar. Einfalt, ferskt og þægilegt vín, sem er tilbúið og best innan árs.

10923 750 ml 2006 14,00% verð áður 1.330 kr.
verð nú **1.230 kr.**

FLEUR DU CAP CHARDONNAY

Fölsstrónugraent. Þétt meðalfylling, höfugt, þurr og ferskt. Melóna, sítróna, eik, hrisgrjón. Frambærilegt þétt og öflugt Chardonnay. Tilbúið en þolir geymslu í eitt til tvö ár.

06317 750 ml 2006 14,00% verð áður 1.240 kr.
verð nú **1.140 kr.**

THORNTREE CHARDONNAY

Sítrónugult. Meðalfylling, þurr og ferskt. Hneti, perubrjóstykur, suðrænn ávöxtur. Þægilegt Chardonnay með skýr upprunaeinkenni. Tilbúið, batnar ekki við geymslu.

11008 750 ml 2006 12,50% verð áður 1.090 kr.
verð nú **890 kr.**

Ítalía

Chardonnay og Chardonnay Pinot Grigio blöndur
Stalskt Chardonnay er oftast létt, þurr og einkennalítið. Það á einnig við um flestar blöndur úr Chardonnay og Pinot Grigio. Sum Chardonnay-vínin eru gerð í nýjum stíl, kröftug og gerjuð í nýjum eikarlunnum.

BANFI LE RIME CHARDONNAY & PINOT GRIGIO

Fölsstrónugult. Létt fylling, þurr, ferskt. Limóna, græn epli. Létt, frískandi blanda í klassiskum ítölskum stíl. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

02510 750 ml 2006 12,00% verð áður 1.290 kr.
verð nú **1.190 kr.**

CANTI CHARDONNAY PINOT GRIGIO

Fölsstrónugraent. Meðalfylling, þurr, ferskt og höfugt. Sítrus, hvítur ávöxtur, perur, melóna, litsi, hunang. Létt og þægileg blanda, drekkið sem fyrst.

04819 750 ml 2005 13,00% verð áður 1.250 kr.
verð nú **1.150 kr.**

MAESTRO ITALIANO CHARDONNAY PINOT GRIGIO

Ljósstrónugult. Létt meðalfylling, þurr, ferskt. Léttir blómlegir og grösugir tónar. Einföld blanda sem er tilbúin og batnar ekki við geymslu.

07865 750 ml 2006 13,00% verð áður 1.380 kr.
verð nú **1.280 kr.**

Merlot

Uppruni Merlot-frúgunnar er eljós en margir telja þá að reitur hennar liggji í Bordeaux. Þar er hún oft í aukahlutverki með Cabernet Sauvignon í Médoc en gægnir stærra hlutverki í St. Emilion.

Þar sem Merlot gefur af sér mjúkri og ávaxtameiri vín, með léttari tanninum en Cabernet Sauvignon hefur hún verið notuð til að mjúka tannisk vín úr stærrafrúðu frúgunni.

Vín úr Merlot eru oft sett á eikartunnur og þroskast þá í heim eikar-, vanilla-, súkkulaði- og kaffikeymur.

Argentina

Í Argentínu er einnig framleitt Merlot þó svo lítið framboð hafi verið af því hér á landi.

BLACK RIVER MERLOT

Rúbrúnautt. Létt fylling, þurr og ferskt með þurrkandi tanninum. Jarðkennd paprika og berjatónar.

Létt, nokkuð kemiskt með grösugum jarðartónum. Tilbúið en mun geymast í eitt ár.

10477 750 ml 2005 13,50% verð áður 1.290 kr.

   verð nú **1.190 kr.**

Australía

Í Australíu er að finna bæði einnar frúgu vín úr Merlot og blöndur með Cabernet Sauvignon og einkennast þessi vín oft af sætkenndum ávesti.

ROSEMOUNT MERLOT

Dökkbrúnautt. Mjúk meðalfylling, sætuvattnur, ferskt, lítil tannin. Berjaríkt, plóma, mint, létt eik.

Þægilegt vín, tilbúið og batnar ekki við geymslu.

07122 750 ml 2005 14,00% verð áður 1.390 kr.

   verð nú **1.290 kr.**

YELLOW TAIL MERLOT

Rúbrúnautt. Mjúk fylling, höfugt, sætuvattnur, mild sýra, lítil tannin. Negull, kanill, brómber, mint, vanilla, lakkrís. Stutt eftirbragð. Mjúkt, ávaxtaríkt og kryddað vín með dæmigerðum einkennum

Australíu. Tilbúið, batnar ekki við geymslu en þolir 1-2 ár.

05130 750 ml 2006 14,00% verð áður 1.290 kr.

   verð nú **1.190 kr.**




Bordeaux

Í Bordeaux einkennist frúgan oft af rauðum berjum, rífs- og jarðarberjum, plómum, sedrusviði, grænmelis- og jarðartónum.

CHATEAU TIMBERLAY CUVÉE PRESTIGE

Dökkbrúnautt. Þétt meðalfylling, þurr og ferskt, þroskuð tannin. Rauður ávöxtur, eik, mokka, jörð. Klassískt vel gert Bordeaux Supérieur, með sólþökudum ávesti, krydduðum jarðartónum, eik og útiútsailm. Vinið er tilbúið en þolir geymslu næstu þrjú til fimm árin.

04996 750 ml 2003 12,50% verð áður 1.990 kr.

   verð nú **1.890 kr.**

Chile

Í Chile eru gerð silkimjúk vín úr Merlot en þau einkennast oft af afgerandi jurtatönnum eins og grænni papríku, sólberjalaufi og mintu ásamt dökkum berjaávesti.

CARMEN MERLOT

Dökkbrúnautt. Meðalfylling, þurr, höfugt, fersk sýra og miðlungstannin. Dökk ber, lyng, meðala-keimur og stamir barkartónar. Tannískt, höfugt eftirbragð. Þægilegt og ávaxtaríkt Chile-Merlot.

Tilbúið en þolir 1-2 ára geymslu.

06346 750 ml 2005 13,50% verð áður 1.090 kr.

   verð nú **990 kr.**

CASA LAPOSTOLLE MERLOT

Dökkbrúnautt. Þétt fylling, þurr, höfugt, mild sýra, mikil tannin. Berjaríkt, ungt og barkarkennt. Kraftmikið vín og tannískt með háu vinandamagni. Drekkist ungt en mildast við geymslu í 1 til 2 ár.




04674 750 ml 2006 14,50% verð áður 1.590 kr.

   verð nú **1.490 kr.**

CASILLERO DEL DIABLO MERLOT

Dökkbrúnautt. Meðalfylling, þurr, sýruríkt, lítil þurrkandi tannin. Kydd og hratkenndir berjatónar. Kröftugt ungt vín, sem batnar á næstu 1-2 árum.



05938 750 ml 2006 13,50% verð áður 1.190 kr.

   verð nú **1.090 kr.**

CONCHA Y TORO TRIO

Dökkbrúnautt. Þétt fylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Sólber, plómur, barkarkrydd. Bragðmikil blanda með 65% Merlot, 20% Carmenere og 15% Cabernet. Tilbúið og endist í 2-3 ár.

09650 750 ml 2005 14,50% verð áður 1.290 kr.

   verð nú **1.190 kr.**

MONTES MERLOT

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, höfugt, þroskuð tannin. Sólber, eik, viðarkrydd, olu-

tónar. Stutt eftirbragð. Þróttmikið og ávaxtaríkt. Tilbúið en þolir 2-4 ár í geymslu.

04031 750 ml 2005 14,00% verð áður 1.190 kr.

   verð nú **1.090 kr.**

MORANDE VITISTERRA MERLOT GRAND RESERVE

Dökkbrúnautt. Þétt meðalfylling, þurr, ferskt með þroskuðum tanninum. Lyng, dökk ber, eik.

Höfugt eftirbragð. Fullþroskað vín, mjúkt og berjaríkt en batnar ekki við geymslu.

09217 750 ml 2003 14,00% verð áður 1.690 kr.

   verð nú **1.490 kr.**

MORANDÉ PIONERO MERLOT

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr og ferskt, lítil þurrkandi tannin. Heitur ávöxtur, steinefni, kál.

Einfalt og heitt Chile Merlot sem er tilbúið núna, batnar ekki við geymslu.

10422 750 ml 2005 13,50% verð áður 1.190 kr.

   verð nú **1.090 kr.**

SANTA EMA MERLOT

Dökkbrúnautt. Létt meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannin. Dökk ber, hrat, sólþakað, tóbak.

Kryddað og mjúkt vín. Tilbúið og þolir 1-2 ár í geymslu.

04288 750 ml 2005 13,50% verð áður 1.090 kr.

   verð nú **990 kr.**

VINA MAIPO MERLOT

Dökkbrúnautt. Meðalfylling, sætuvattnur, ferskt, lítil tannin. Berjaríkt, plómur. Ungt, ferskt og einfalt.

Tilbúið og drekkist ungt.

07606 750 ml 2006 13,00% verð áður 990 kr.

   verð nú **890 kr.**

Frakkland

BIN 233 MERLOT

Kirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Jörð, blýantur, sólþakaður ávöxtur.

Suður-Frakkí í áströlskum stíl. Tilbúið og ætti ekki að geyma.

10998 750 ml 2005 14,00% verð áður 1.290 kr.


   verð nú **1.190 kr.**

JEANJEAN MERLOT

Fjólurautt. Létt fylling, þurr, mild sýra, lítil tannin. Léttur, sætur berjatónn. Stutt. Einfalt hversdagsvín.

Tilbúið og geymist ekki.

09025 750 ml 2006 13,00% verð áður 1.090 kr.

   verð nú **990 kr.**

Ítalía


Ítalía framleiða einnig föluvert af Merlot en þar draga vinnu einkenni sín af vöðkandi framleiðsluáætti.

MAESTRO MERLOT CABERNET

Rúbrúnautt. Létt meðalfylling, þurr, ferskt, lítil þurrkandi tannin. Ofþroskaður laufkenndur

berjarauði. Einfalt vín, batnar ekki við geymslu.

07866 750 ml 2006 13,00% verð áður 1.380 kr.

   verð nú **1.280 kr.**

PASQUA MERLOT DELLE VENEZIE

Rúbrúnautt. Létt fylling, þurr og sýruríkt með lítil tannin. Dökkur sælgætiskennur berjaávöxtur,

brómber, jörð og brennisteinn. Stutt eftirbragð. Létt og einfalt hversdagsvín. Tilbúið, ekki geyma.

00162 1.500 ml 2006 11,50% verð áður 1.550 kr.


   verð nú **1.450 kr.**

TOMMASI LE PRUNÉE MERLOT

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, lítil tannin. Skógarber, karamella, vanilla, lyng, jörð. Létt

ferskt og ávaxtaríkt vín. Tilbúið, má geyma í 1 til 2 ár.

04146 750 ml 2005 12,50% verð áður 1.450 kr.

   verð nú **1.350 kr.**

Kalifornía

Í Kaliforníu hefur náðst góður árangur með einnar frúgu vín úr Merlot en þau einkennast af mjúkum ávesti og eikartönnum.

BERINGER FOUNDERS' ESTATE MERLOT

Kirsuberjarautt. Mjúk meðalfylling, sætuvattnur, ferskt, miðlungs tannin. Kakó, hneta, plómur, rauður

ávöxtur, lyng. Mjúkt, þægilegt og nokkuð margslungið vín. Tilbúið og þolir geymslu í 1-2 ár.

07006 750 ml 2002 14,00% verð áður 1.490 kr.

   verð nú **1.390 kr.**

BERINGER STONE CELLARS MERLOT

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, lítil tannin. Mjúkur berjaávöxtur, karamellu- og lauftónar.

Þægilegt, ávaxtaríkt og aðgengilegt. Tilbúið en batnar ekki við geymslu.

05033 750 ml 2004 13,00% verð áður 1.350 kr.

   verð nú **1.250 kr.**

DELICATO MERLOT

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, lítil tannin. Berjaríkt, mjúkur ávöxtur og mint.

Þægilegt ávaxtaríkt vín. Tilbúið, batnar ekki við geymslu.

06400 750 ml 2005 13,50% verð áður 1.310 kr.

   verð nú **1.190 kr.**

FRANCIS COPPOLA DIAMOND MERLOT

Dökkurúbrátt. Þétt meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil þurrkandi tannín. Dökkur ávöxtur, þerjehrat, mentól, eik. Ungt og þróttmikið vín sem gæti batnað við geymslu í nokkur ár.

05619 750 ml 2005 13,50% verð áður 1.880 kr.
verð nú **1.630 kr.**

STAG'S LEAP MERLOT

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskað tannín. Kakó, rauður ávöxtur, jörð, eik, plóma. Fingert, þroskað og flókið vín. Tilbúið en þolir geymslu í nokkur ár.

10958 750 ml 2004 13,80% verð áður 4.160 kr.
verð nú **3.760 kr.**

TRUCHARD MERLOT

Dökkmúrsteinsrautt. Þétt meðalfylling, sætuvatn, ferskt, miðlungs tannín. Þroskað, rauð ber, kókos, kóla, sólber, mint. Þétt, margslungið vín, sem þroskast við geymslu í nokkur ár.

10944 750 ml 2003 14,20% verð áður 3.210 kr.
verð nú **2.890 kr.**

TURNING LEAF MERLOT

Kirsuberjarautt. Þétt fylling, þurrt og milt. Þroskaður sætur þerjaávöxtur, vanilla, karamella. Sælgætiskent Merlot, með miklum þerjakeim, vanillu- og nugggattónum. Vínið er tilbúið en mun geymast í eitt ár í viðbót.

07345 750 ml 2005 14,00% verð áður 1.220 kr.
verð nú **1.120 kr.**

Níjja-Sjáland

A Níjja-Sjálandi er sóst eftir að framleiða Merlot með mjúkum ávesti.

VICAR'S CHOICE MERLOT

Múrsteinsrautt. Lítt fylling, þurrt, sýruríkt, lítil tannín. Hindber, brómber, plómur. Lítt ilmríkt með þroskuðum ávesti, krydd- og jarðartónum. Vínið er tilbúið og batnar ekki við geymslu.

10406 750 ml 2004 13,00% verð áður 1.390 kr.
verð nú **1.290 kr.**

Spánn

TORRES ATRIUM MERLOT

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þurrkandi tannín. Grösugt, dökk ber, krydd- og jarðartónar. Þroskað vín, þarfnast ekki frekari geymslu.

06852 750 ml 2005 14,00% verð áður 1.390 kr.
verð nú **1.090 kr.**

VINAS DEL VERO MERLOT

Dökkmúrsteinsrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þurrkandi tannín. Tré, kókos, rauður ávöxtur, telaufr. Nokkur upprunaekenni. Tilbúið en þolir geymslu í 3-5 ár.

06594 750 ml 2003 14,00% verð áður 1.980 kr.
verð nú **1.690 kr.**

Suður-Afrika

i Suður-Afríku er einnig verið að sækjast eftir mjúkum ávesti. Oft má greina tóbaks- og jarðarkeim af vinum frá Suður-Afríku.

CLOOF MERLOT CABERNET FRANC

Dökkmúrsteinsrautt. Þétt meðalfylling, þurrt, sýruríkt, höfugt, þroskað tannín. Sultuð, dökk ber, jörð, tóbak, barkarkrydd. Fjæðurmagnað, vel byggt, þróttmikið, ilmríkt og margslungið. Tilbúið en getur geymt í nokkur ár.

10988 750 ml 2004 14,50% verð áður 2.370 kr.
verð nú **2.090 kr.**

LOMOND MERLOT

Dökkkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt sýra, þroskað tannín. Plómur, sviðin jarðartónar. Nokkur lengd. Nokkuð þroskað vín sem sameinar evrópskan og suður-afrískan stíl. Tilbúið og drekkist innan tveggja ára.

11011 750 ml 2005 14,50% verð áður 1.790 kr.
verð nú **1.690 kr.**

THORNTREE MERLOT

Kirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurrt, ferskt, höfugt, þroskað tannín. Jörð, tóbak, dökk ber, stílikar. Þroskað og mjúkt vín. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

11006 750 ml 2006 14,00% verð áður 1.090 kr.
verð nú **990 kr.**

Pinot gris

Vinsældir Pinot gris þrjúgunnar hafa hægt og rólega verið að aukast undanfarið ár og útbreiðsla hennar er orðin léluverð. Hana er nú að finna víða í Evrópu og Níjja heiminum en tekið skal fram að ekki henta allir staðir til ræktunar Pinot gris.

Pinot gris er fremur ilmrík þrjúga þegar hún fær nægan þroska og er þá gjarna hunangskennud og mjúk. Fremur lítil sýra er í Pinot gris og eykur það á mjúktina og sæltekann. Önnur einkenni eru til dæmis hnelakeimur, léttur kryddblær, steinefni og fólnuð lauf.

Frægustu vínin úr Pinot gris koma frá Alsace í Frakklandi og norðanhlutu Ítalíu.

Framleiðendur annars staðar í heiminum merkja fléskur sínar ímíst með Pinot gris óða. Pinot grigio og gefa þannig til kynna hvorn vinstílinn þeir framleiða.

Pinot gris er mjög fjölhæf þrjúga hvað varðar þörun með mat og gengur nánast með hverju sem er. Í léttari birtingarmyndinni, þ.e. Pinot grigio, hentar hún frekar með léttari og fínlegri mat, en þyngrri og höfugri vínin frá Alsace ganga vel með kjötretlum og bragðmeiri mat, söltuðum og reyktum, sem og mikið krydduðum.

Alsace

Í Alsace hefur þrjúgan gjarna verið nefnd Tokay Pinot gris en það nafn er á undanhaldi. Vínin frá þessu héraði eru bragðmikil og mjúk, nokkuð ilmrík, með blómlegum og fínlegum krydduðum blæ. Þau geta verið allt frá skraufurum uppi í mjög sæt vín en flest Alsace-vín sem hafa fengist hér á landi eru þurr óða með órlitilli sætu.

PFaffenheim PINOT GRIS

Sítrónugult. Mjúk fylling, hálfþurrt, mild sýra. Þroskaður ávöxtur, sveppir og botrytiskeimur. Dæmigert Alsace Pinot Gris í léttari kantinum. Tilbúið og batnar ekki en þolir geymslu í 1-2 ár.

03066 750 ml 2005 13,50% verð áður 1.390 kr.
verð nú **1.290 kr.**

Ítalía

Í Ítalíu ber þrjúgan nafnið Pinot grigio. Stíll ítölsku vínanna er mun léttari en þeirra sem eru frá Alsace. Ítölsku Pinot grigio vínin eru snörf og fínleg, flest eru þurr en geta haft órlitla sætu. Blómleiki og kryddtónar eru í lígmarki.

BOLLA PINOT GRIGIO

Ljósitrónugult. Lítt fylling, þurrt og milt. Léttur, ljós ávöxtur. Einfalt og létt vín sem batnar ekki við geymslu.

02207 750 ml 2006 12,00% verð áður 1.090 kr.
verð nú **990 kr.**

DEINHARD PINOT GRIS

Sítrónugult. Lítt fylling, kolsýrubít og sætuvatn, ferskt sýra. Daufur hunangs- og steinefnatón. Einfalt, frískandi hversdagsvín. Tilbúið til neyslu, batnar ekki við geymslu.

03059 750 ml 2005 12,50% verð áður 990 kr.
verð nú **890 kr.**

PASQUA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE LA ROVERE

Fólsítrónugult. Lítt fylling, þurrt og ferskt. Steinefnaríkt með eplakjarna og ananas. Einfalt hversdagsvín. Tilbúið til neyslu, batnar ekki við geymslu.

00358 1.500 ml 2006 11,50% verð áður 1.690 kr.
verð nú **1.590 kr.**

TOMMASI LA ROSSE PINOT GRIGIO

Ljósitrónugult. Lítt meðalfylling, þurrt og milt. Steinefni, þroskaður ávöxtur, kirsuber og kóla. Ilmríkt vín og sérstakt. Tilbúið.

08953 750 ml 2006 12,00% verð áður 1.350 kr.
verð nú **1.250 kr.**

VILLA LUCIA PINOT GRIGIO

Ljósitrónugult. Lítt meðalfylling, þurrt, ferskt. Steinefni og epli. Lítt og einfalt, tilbúið, batnar ekki við geymslu.

09506 750 ml 2006 12,00% verð áður 1.190 kr.
verð nú **990 kr.**

Kalifornía

FETZER PINOT GRIGIO

Fólsítrónugult. Meðalfylling, sætuvatn, sýruríkt. Blóm, olía, steinefni, ofþroskaður ávöxtur. Fullþroskað Pinot Grigio sem þolir ekki frekari geymslu.

11009 750 ml 2005 13,00% verð áður 1.250 kr.
verð nú **1.150 kr.**

GALLO FAMILY VINEYARDS TURNING LEAF PINOT GRIGIO

Ljósult. Létt meðalfylling, þurr og snarpt. Blóm, límóna, pera. Pinot Gris með léttum og ljósum ávexti. Tilbúið en þóir geymslu í um það bil eitt ár.

11052 750 ml 2006 13,50% verð áður 1.090 kr.
verð nú **990 kr.**



Sangiovese

Sangiovese er útbreiddasta rauða þrúgan á Ítalíuskaganum en þar hafa á bilinu 60 til 70 þúsund hektarar lands verið lagðir undir ræktun á þessari þrúgu. Þar eru framleiðendur í Toscana stærstir, næst kemur Emilia-Romagna og svo Marche.

Öllu máli skiptir að velja rétta afbrigði af Sangiovese til þess að ná góðum árangri í vínættinni. Sangiovese er mún erfðari í ræktun og umhúru heldur en hinir fekkta klássisku tegundir frá Bordeaux.

Frægustu vín sem framleidd eru úr Sangiovese eru Chianti, Brunello di Montalcino og Vino Nobile di Montepulciano. Öll eru þessi vín framleidd í héruðinu Toscana sem liggur miðja vega á Ítalíuskaganum.

Helstu einkenni Sangiovese eru blá kirsuber, fjólar, eittíð sir eða tómatkenndur ávöxtur ásamt afgegnandi kryddkeim og jarðartönnum. Tannin og síra eru yfirlétt nokkuð áberandi í þessum vínunum og oftar en ekki leggja framleiðendur minni áherslu á ávaxtaeim heldur en ádurnefnda krydd- og jarðartönu.

Vín úr Sangiovese eru sannkölld matarvín. Léttu vínin henta ákaflega vel með öllum tómatfæstaréttum og þessum þar sem að síran í víninu spilar mjög vel með sírunni í tómatunum. Meiri og þyngrri vínin eru hins vegar eins og skjöpuð til að drekka með flottustu steikum og villbráð.

Chianti

Chianti skiptist í þrjú gæðaflokk: Chianti, Chianti Classico og Chianti Classico Riserva. Þessi flokkun byggist á því hversu öflugt vínin er og hvað það þóir langa geymslu á eikartunnum áður en því er lafsað á flöskur.

GATTAECCHI CHIANTI COLLI SENESI

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannin. Mikil skógarber, létt jörð. Dæmigert ungt Chianti, með heitum þroskuðum tóni. Batnar ekki við geymslu en þóir eitt til tvö ár.

10624 750 ml 2005 13,00% verð áður 1.790 kr.
verð nú **1.690 kr.**



POGGIO AL CASONE

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurr, sýrurikt, lítil tannin. Fjola, rauð ber, grósuft og kryddað. Létt Chianti með góðum þroska. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

09510 750 ml 2004 12,50% verð áður 1.290 kr.
verð nú **990 kr.**



SENSI CHIANTI

Rúðinrautt. Létt fylling, þurr, ferskt, lítil þurrkandi tannin. Grænmeti, ofþroskaður ávöxtur. Létt, jarðefnátónað, ávaxtaríkt Chianti. Tilbúið en getur geymt í 1 ár.

04825 750 ml 2006 12,00% verð áður 1.290 kr.
verð nú **1.190 kr.**



SENSI CHIANTI RISERVA

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr og ferskt með þroskuðu tanninum og kryddkenndum berjum og jarðartönnum. Þægilegt, létt, fagað Chianti með léttum ávexti, lyng- og jarðartönnum. Tilbúið en þóir geymslu í tvö til þrjú ár.

04824 750 ml 2003 13,50% verð áður 1.350 kr.
verð nú **1.250 kr.**



VILLA PUCCINI CHIANTI RISERVA

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurr, sýrurikt, miðlungstannin. Þroskaður ávöxtur, þurrkuð blóm, lauf. Létt einfalt og hefðbundið. Tilbúið, þóir geymslu í 1-2 ár.

10864 750 ml 2003 12,50% verð áður 1.190 kr.
verð nú **1.090 kr.**



VILLA PUCCINI CHIANTI SUPERIORE

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurr, ferskt, lítil hörð tannin. Dökk ber, fjólar, lauf. Milt og létt vín. Tilbúið og ætti ekki að geyma.

10865 750 ml 2005 12,50% verð áður 1.190 kr.
verð nú **1.090 kr.**



CAMPOMAGGIO CHIANTI CLASSICO

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, sýrurikt, þurrkandi tannin. Lakkris, kirsuber, jarðartónar og lauf. Létt þroskað Chianti. Tilbúið, þóir 2-3 ár í geymslu.

09508 750 ml 2004 12,50% verð áður 1.490 kr.
verð nú **1.290 kr.**



DIEVOLE LA VENDEMMIA

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, mikil tannin. Lyng, skógarbotn, kirsuber. Klassískt Chianti með kirsuberjakeim í bland við lyng- og jarðartóna. Tilbúið en mun geymast í þrjú til fimm ár í viðbót.

05519 750 ml 2004 12,50% verð áður 2.190 kr.
verð nú **2.080 kr.**



ISOLE E OLENA CHIANTI CLASSICO

Múrsteinsrautt. Létt fylling, þurr og sýrurikt með litlum tanninum. Mildur, þroskaður, rauður ávöxtur með brennisteinstönnum. Sýrurikt eftirbragð. Létt Chianti í hefðbundnum stíl. Tilbúið en þóir 1-2 ára geymslu.

03441 750 ml 2004 13,00% verð áður 1.750 kr.
verð nú **1.650 kr.**



RUFFINO CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, sýrurikt, miðlungs tannin. Þroskaður rauður ávöxtur, lauf, jörð, skógarbotn. Nokkuð hart vín sem mýkist á næstu mánuðum. Þóir 2 til 3 ár í geymslu.

00167 750 ml 2004 13,00% verð áður 1.850 kr.
verð nú **1.750 kr.**



Italia

BOLLA SANGIOVESE DI ROMAGNA

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurr, ferskt, lítil tannin. Þroskað, laufkennt, létt rauður ávöxtur. Milt, létt vín, áberandi þroskað. Ekki til geymslu.

03194 750 ml 2005 12,50% verð áður 1.190 kr.
verð nú **990 kr.**



PASQUA SANGIOVESE

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurr, sýrurikt, lítil þurrkandi tannin. Laufkenndur ávöxtur, íste, þurrkuð blóm. Létt einfalt vín, drekkist strax.

09743 1,500 ml 2005 11,50% verð áður 1.490 kr.
verð nú **1.390 kr.**



DIEVOLE BROCCATO

Dökkkirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurr og ferskt með miklum þroskuðum tanninum. Jörð, kakó, sveppir. Sultukenndur, sólþroskaður ávöxtur með mikkakenndum ávaxtatón, vanillu og eik. Vinið er tilbúið núna en mun geymast vel í þrjú til fimm ár.

05517 750 ml 2001 13,00% verð áður 2.830 kr.
verð nú **2.680 kr.**



DIEVOLE RINASCIMENTO

Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannin. Súr skógarberjakeimur, jörð, barkarkrydd. Sangiovese blandað nokkrum fornum Toskanabrugum. Fremur létt og einfalt en vandað. Gótt núna, en þóir eins til tveggja ára geymslu.

05518 750 ml 2005 12,50% verð áður 1.490 kr.
verð nú **1.390 kr.**



POGGIO AL TUFO ROMPICOLLO

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, sætuvatn, ferskt, lítil tannin. Kirsuber, brómber. Aðgengilegt og ávaxtaríkt með 60% Sangiovese og 40% Cabernet Sauvignon. Tilbúið en geymist í 1-2 ár.

10671 750 ml 2005 13,00% verð áður 1.590 kr.
verð nú **1.490 kr.**



VILLA PUCCINI TOSCANA

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurr og sýrurikt, miðlungs tannin. Léttur sólþroskaður rauður ávöxtur, jarðarber, plóma, krydd- og jarðartónar. Léttur einfaldur Sangiovese með góðan þroska. Tilbúið.

08441 750 ml 2003 12,50% verð áður 1.190 kr.
verð nú **1.090 kr.**



Einkunn 5 frábert • 4 mjög gott • 3 gott • 2 í meðlaggi • 1 slakt

	2005	2004	2003	2002	2001	2000	1999	1998	1997	1996	1995	1994
Frakkland												
Bordeaux-Medoc	5	3-4	5	4	2-3	5	4	3-4	2-4	3-5	3-5	2-4
St-Emilion/Pomerol	4-5	4	4	2-3	3	4	4	3-5	2-3	3-4	4-5	3-4
Sauternes	4	3-4	4	3-4	4-5	4	5	3-4	3-4	5	4	2
Bourgogne-Cote d'Or	4-5	3-4	4-5	4	3	3-4	4-5	3-4	4	4-5	4-5	2-3
Cote de Beaune hvítt	4-5	2-3	4-5	4	4	4-5	3-4	4	4-5	5	4-5	3-4
Chablis	4-5	3-4	4-5	5	3	3-4	3-4	2-3	4	5	4-5	2
Alsace	4	4	4-5	3	3-4	5	2-3	3-4	5	4	4	2-4
Rhone, norður		4	3	2	5	4	5	4	3-4	3-4	4-5	3
Chateaufeuf du Pape		4	3	1	4	2-3	4	5	3	2-3	4	3
Languedoc-Roussillon		4	3	2	4-5	3	2	4-5	2-3	1	4	
Italia												
Piemonte	2-3	4	4	1	3-4	4	3-4	4-5	4	5	2-3	1
Toscana	3-4	5	4	1-2	3-5	3-4	5	2-4	5	2	3-4	2-3
Þýskaland												
Mosel	4-5	4	4-5	4	5	2-3	3-5	3-4	4-5	2-4	5	4
Rín	4-5	4	4-5	3	4	1-3	2-4	4-5	3-4	5	2-3	3
Spánn												
Rioja	4	3-4	3-4	1-3	4-5	3	2	4	1-2	4	5	5
Ribera del Duero	4-5	4	2	5	3-5	4	3	1	5	5	4	
Katalónía	4-5	4-5	3	4	4	4	4	4-5	3-4	4	4	4
Portúgal	4	5	1-2	3-4	4	1-2	2-4	4	2-3			
Ameríka												
Kalifornía - rautt	3-4	3-4	4-5	4	5	2-4	3-5	2-3	4-5	3-4	4-5	5
Kalifornía - Chardonnay	3-4	3-4	4-5	4	3	3	4	2-3	5	5	5	4-5
Chíle	4	3	5	3	5	1-3	4-5	1-3	4-5	3-4	4-5	
Argentína	4	5	4	5	3-4	2-3	2-4	1-3	2-3	3	5	
Suður-Afríka	3-4	4	4-5	3	4-5	2-4	2-4	3-4	4-5	1-2	3-4	
Ástralía												
Nýja Suður-Wales	3-4	4	2-4	1-3	2-3	2-4	3-5	4-5	4	1-3	3-4	
Víktoría	4	4	4-5	3	1-4	1-5	5	4-5	2-4	2-3	3-5	
Ástralía, suður	4-5	5	4-5	3-4	2-3	1-3	5	2-4	4-5	2-4	4	
Ástralía, vestur	4-5	4	3	3-4	2-5	3-5	2-4	3-4	3-5	4-5		
Nýja-Sjáland	4	5	3-4	2	3-4	2-4	2-4	1-3	2-4	3-5		



Argangatafla

