

Franskar makkarónur

U.þ.b. 35 stk. makkarónusamlokur.

250 g möndlur, fínt hakkaðar
450 g flórskyur
7 stk. eggjahvítur
80 g sykur
Dálitill matarlitur

Fyrir súkkulaðimakkarónur er 40 g af kakói bætt við þurrrefnín.

Aðferð: Setjið möndlur í matvinnslu-vél og saxið þar til þær eru orðnar að finu mjóli. Blandið saman í skál möndlumjöli, flórskyri og kakói, ef við á. Þeytið eggjahvítur, bætið sykri út í og þeytið þar til blandan er slíf. Blandið þurrrefnum saman við eggjahviturar í þremur skömmtum með sleif og hrærið vel á milli. Setjið litinn út í. Sprautið litlar kökur á plötu með bökunarpappír og látið standa í 30 mín. Bakið við 150°C í 8-10 mín.

Fyllingar fyrir makkarónur

Súkkulaðikrem

100 g dökkt súkkulaði
110 ml rjómi
25 g hunang
250 ml rjómi

Aðferð: Saxið súkkulaðið fínt og setjið í skál. Hitið 110 ml af rjóma ásamt hunangi að suðu. Hellið helmingnum af hunangsrjómanum yfir saxað súkkulaðið og hrærið út frá miðju þar til byrjar að myndast binding. Bætið afganginum af

blöndunni saman við og hrærið saman. Hellið 250 ml af köldum rjóma út í og blandið vel. Kælið í isskáp í u.þ.b. 1 klst. Þeytið kremið upp áður en það er notað.

Smyrjið kreminu á helminginn af makkarónunum. Leggið síðan hinn helminginn ofan á og búið til samlokur.

Hindberjafylling

125 g hindberjamauk (fruit puré)
250 g mjólkursúkkulaði
30 g hunang
40 g smjör

Aðferð: Hitið maukið og hunangið að suðu og hellið yfir saxað súkkulaðið. Látið standa í 1 mín. Hærið og setjið smjörð saman við í litlum bitum og blandið öllu saman. Kælið örllítið og búið til samlokur á sama hátt og lýst er hér fyrir ofan.



Pavlova

Uppskriftin dugar í u.þ.b. 10 kökur.

Franskur marens

100 g eggjahvítur
85 g stráskyur
85 g flórskyur

Aðferð: Þeytið eggjahviturnar á meðalhraða og bætið stráskyrinum saman við í smáskömmtum til að fá betri byggingu í marensinn. Blandið því næst sigtuðum flórskyrinum varlega saman við með sleikju.

Búið til 10 kökur með því að sprauta marensinum á plötu með bökunarpappír. Stráði dálitlum sigtuðum flórskyri yfir og bakið við 120°C í u.þ.b. 15–20 mín. Þannig að miðjan sé ennþá mjúk. Kælið örllítið og frystið. Gera þarf ráð fyrir að koma plötnuni inn í frysti.

Þegar marensinn er orðinn vel kaldur má setja hann í box og geyma í frysti þar til hann er notaður.

Vanillu-rjómakrem
250 g rjómi
50 g hvitt súkkulaði
1 stk. vanillustöng
2 g matarlím (1 blað)

Aðferð: Leggið matarlímið í bleyti í kalt vatn. Skafið innan úr vanillustönginni og setjið saman við rjómann, hitið upp að suðu og bætið matarlíminu út í. Hellið blöndunni síðan í litlum skömmtum yfir saxað

súkkulaðið og hrærið í á milli, myndið góða bindingu. Gott er að vinna blönduna aðeins með töfrasprotu í restina. Hellið í skál og hyljið með plastfilnu. Geymið í kæli í minnst 3 tíma eða til næsta dags.

Þegar Pavlovan er borin fram er kremið þeytt upp þar til mjúk áferð myndast og hægt er að mynda kúlur með skeið eins og ís. Setjið eina kúlu á hverja marensköku. Þennan eftirrött er gott að bera fram með ávaxtasösu og skornum berjum.

Hindberjasósa

150 g hindber, mega vera frosin
50 g hunang (akasíu)
50 g sykur
100 g vatn

Aðferð: Maukið berin örllítið í skál. Búið til síróp með því að sjóða saman vatn, sykur og hunang. Látið yfir berin og blandið vel.



Marsipanbrauð m/koniaki og sykurristuðum pekanhnetum

2 brauð

250 g konfektmarsipan
50 g pekanhnetur
1 msk. sykur
Dálítið koniak
300 g dökkt súkkulaði

Aðferð: Setjið sykurinn í litinn pott og bræðið. Setjið hneturnar út í og veltið í sykrinum þar til hann er orðinn ljóskaramellubránn, gætið þess að hann brenni ekki. Hellið snöggt á bökunarpappír, dreifið úr sykurristuðum hnetunum og látið þær kólna.

Myllið síðan hneturnar og blandið saman við marsipanið ásamt dálitlu koniaki (eftir smekk) án þess þó að massinn verði of blatur. Skiptið massanum í tvo hluta og búið til marsipanbrauð með því að rulla honum upp í lengju. Látið standa og þorna í nokkra tíma.

Temprið súkkulaðið á eftirfarandi hátt: Bræðið 200 g af súkkulaði í örbylgju eða yfir vatnsbaði þar til hitinn nær 45-50°C. Takið af hitanum. Finsaxið 100 g sem eftir eru og hrærið saman við brædda súkkulaðið með sleif þar til hitinn er kominn niður í 31-32°C. Þá á súkkulaðið að vera tilbúið og hægt að hjúpa brauðið. Þensið súkkulaðinu



Súkkulaðifrauð

Fyrir u.þ.b. 10 manns (fer eftir stærð á glösum)

150 g rjómi
110 g dökkt súkkulaði, u.þ.b. 56%
40 g mjólkursúkkulaði, u.þ.b. 33%
1 blað matarlím
250 g rjómi, léttþeyttur

Aðferð: Leggið matarlímið í bleyti í köldu vatni. Hitið rjómann upp að suðu, setjið matarlímið út í og látið bráðna. Hellið u.þ.b. 2/3 af heita rjómanum yfir saxað súkkulaðið og látið standa í u.þ.b. 1 mín. Hrærið út frá miðju og myndið bindingu. Bætið afganginum af rjómanum saman við í 2-3 skömmtum og hrærið á milli. Þegar blandan er orðin 35°C er léttþeytta rjómanum blandað varlega saman við með sleif. Ef frauðið er mjög blautt er gott að setja það í kæli í smástund eða þar til þægilegt er að sprauta því í glös.

Möndluteningar

50 g finmalaðar möndlur
50 g hveiti
50 g smjör
50 g hráskyur

Aðferð: Setjið allt í hrævélarskál og hrærið með spaðnum þar til allt blandast saman. Takið úr skálinni og fletjið út á bökunarpappír með höndunum, u.þ.b. 1 cm þykkt. Setjið í frysti í smástund þar til deigið er orðið vel stíft. Takið út og skerið

Vín sem hentar með hátíðarmatnum

REYKT KJÖT

MOSELLAND RIESLING KABINETT

HVÍTVÍN
ÞYSKALAND
🍷🍷🍷🍷
06656
750 ml
8%
Bakkus ehf
Fólstrónugult, létt fylling, hálfþurrt, ferskt. Ávaxtaríkt, græn epli, greipaldin.

CHATEAU MICHELLE RIESLING

HVÍTVÍN
BANDARÍKIN
🍷🍷🍷🍷
12412
750 ml
12,5%
Bakkus ehf
Ljósstrónugult, létt fylling, hálfþurrt, ferskt. Epli, sitrus, steinefni.

WILLM PINOT GRIS RÉSERVE

HVÍTVÍN
FRAKKLAND
🍷🍷🍷🍷
07039
750 ml
13%
Haugen ehf.
Sítrónugult. Meðalfylling, sætuvatort, ferskt. Ferskja, melóna, sveppir, sitrus.

FEUDO ARANCIO NERO D'AVOLA

RAUÐVÍN
ÍTALÍA
🍷🍷🍷🍷
05173
750 ml
13,5%
The Red Passion ehf.
Rúbinrautt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannin. Sælgætiskenndur rauður og dökkur berjaávöxtur, lyng.

DELICATO MERLOT

RAUÐVÍN
BANDARÍKIN
🍷🍷🍷🍷
06400
750 ml
13,5%
Vítillé hf
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannin. Þerjaríkt, mjúkur ávöxtur, minta.

JINDALEE CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN
ÁSTRALÍA
🍷🍷🍷🍷
09203
750 ml
13,5%
Vín trío ehf
Rúbinrautt. Mjúk fylling, þurrt, mild sýra, lítil tannin. Grösumt, ávaxtaríkt, minta, eik.

RENE MURE GEWURZTRAMINER COTE DE ROUFFACH

HVÍTVÍN
FRAKKLAND
🍷🍷🍷🍷
02042
750 ml
12%
Vínkaup ehf
Guillið. Mjúk meðalfylling, þurrt, lítil sýra. Þungur, þroskaður ávöxtur.

WOLF BLOSS RED LABEL SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN
ÁSTRALÍA
🍷🍷🍷🍷
01973
750 ml
13,5%
Ógerðin Egil Skallagrímsson
Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, sýruríkt, þroskuð tannin. Rauð ber, grösugt, minta.

LAMB OG NAUT

BERONIA RESERVA

RAUÐVÍN
SPÁNN
🍷🍷🍷🍷
00148
750 ml
13,5%
Bakkus ehf
Dökkirsuberjarautt, miðlungs fylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Skógarber, lyng, barkarkrydd, eik, vanilla.

ANAKENA CARMENERE SINGLE VINEYARD

RAUÐVÍN
CHILE
🍷🍷🍷🍷
10091
750 ml
13,5%
Ber ehf
Dökkrúbinrautt. Meðalfylling, mild sýra, miðlungs tannin. Rauð ber, paprika, létt barkarkrydd.

COTO DE IMAZ RESERVA

RAUÐVÍN
SPÁNN
🍷🍷🍷🍷
05978
750 ml
13,5%
Gíobus hf
Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Þerjarauði, jurtakrydd, skógarbotn, sveit, eik, vanilla.

DROSTDY-HOF CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN
BANDARÍKIN
🍷🍷🍷🍷
06414
750 ml
13,5%
Gíobus hf
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Sólber, kirsuber, kaffi, vanilla, eik, tóbak.

GUILGAL COTES DU RHONE

RAUÐVÍN
FRAKKLAND
🍷🍷🍷🍷
06423
750 ml
13,5%
Gíobus hf
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, lítil tannin. Hýði, lauf, dökk ber.

SUNDANCE RESERVA CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN
CHILE
🍷🍷🍷🍷
12289
750 ml
13,5%
HOB-vín ehf
Kirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannin. Dökk ber, jörð, tóbak, kaffi.

TORRES GRAN CORONAS RESERVA

RAUÐVÍN
SPÁNN
🍷🍷🍷🍷
00116
750 ml
14%
Karl K Karlsson hf
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Sólber, eik, jörð, vanilla.

RAIMAT ABADIA CRIANZA

RAUÐVÍN
SPÁNN
🍷🍷🍷🍷
06724
750 ml
13,5%
Mekka Wines & Spirits
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Rauð ber, barkarkrydd, vanilla, eik, lyng.

NORTON MALBEC RESERVE

RAUÐVÍN
ARGENTÍNA
🍷🍷🍷🍷
09497
750 ml
14%
Rolf Johansen & Co ehf
Dökkrúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt sýra, þroskuð tannin. Skógarber, barkarkrydd, kaffi, eik.

ROBERTSON WINERY CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN
SUDUR-AFRÍKA
🍷🍷🍷🍷
05707
750 ml
13,5%
Vítillé hf
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Bláber, plómur, ristud eik, jörð, tóbak.

FONTODI CHIANTI CLASSICO

RAUÐVÍN
ÍTALÍA
🍷🍷🍷🍷
09598
750 ml
13,5%
Vín og matur ehf
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannin. Skógarber, börkur, rósmarín.

MASI CAMPOFIORIN

RAUÐVÍN
ÍTALÍA
🍷🍷🍷🍷
00177
750 ml
13%
Ógerðin Egil Skallagrímsson
Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Rauð kirsuber, hindber, grösugir kryddtónar.

SANTA ALVARA CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN
CHILE
🍷🍷🍷🍷
09171
750 ml
14,5%
Bakkus ehf
Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, lítil tannin. Höfugt, sólber, skógarber, lauf, vanilla.

VILLIBRÁÐ

CHATEAU TIMBERLAY CUVÉE PRESTIGE

RAUÐVÍN
FRAKKLAND
🍷🍷🍷🍷
04996
750 ml
13%
Elgur ehf
Dökkirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurrt og ferskt, þurrkandi tannin. Rauður ávöxtur, eik, mokka, jörð.

PETER LEHMANN CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN
ÁSTRALÍA
🍷🍷🍷🍷
07169
750 ml
14%
Gíobus hf
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Dökk ber, lyng, jörð, sólber.

TRIVENTO CABERNET SAUVIGNON RESERVE

RAUÐVÍN
ARGENTÍNA
🍷🍷🍷🍷
10677
750 ml
13,5%
Gíobus hf
Dökkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, mikil tannin. Dökkur ávöxtur, jörð, plóma, steinefni, eik.

CHATEAU TEYSSIER

RAUÐVÍN
FRAKKLAND
🍷🍷🍷🍷
10838
750 ml
14%
Gíobus hf
Dökkmörsteinsrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þurrkandi tannin. Þroskað, léttur ávöxtur, fínleg krydd, steinefni.

MARQUES DE ARIENZO RESERVA

RAUÐVÍN
SPÁNN
🍷🍷🍷🍷
00123
750 ml
13%
Mekka Wines & Spirits
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt sýra, þroskuð tannin. Rauð ber, bakaðir ávestir, tunna.

CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN
CHILE
🍷🍷🍷🍷
06997
750 ml
13,5%
Mekka Wines & Spirits
Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Dökk og rauð ber, minta, eik.

Súkkulaðitrufflur

U.þ.b. 50-60 stk.

500 g suðusúkkulaði
250 g rjómi
500 g dökkt súkkulaði til að hjúpa
Gott kakói til að velta trufflunum upp úr

Jarðarberjasósa
150 g jarðarber (mega vera frosin)
50 g hunang (akasíu)
50 g sykur
100 g vatn
Dálitil vanilla eða minta (má sleppa)

Aðferð: Maukið berin örllítið í skál. Búið til síróp með því að sjóða saman vatn, sykur og hunang (ásamt dálitilli vanilla eða mintu). Hellið yfir berin og blandið vel. Athugið að sírópið segir til um þykktina á sósunni. Kælið. Setjið dálitla jarðarberjasösu í botninn á glasi, sprautið smávægis af súkkulaðifrauði ofan í sósuna svo hún ýstist upp með hlíðunum á glasinu. Setjið nokkra möndluteninga ofan á frauðið og sprautið síðan meira súkkulaðifrauði ofan á. Sigtíð dálítið kakói yfir og skreytið með berjum og möndluteningum.



Aðferð: Hitið suðusúkkulaðið varlega í örbylgjuafni án þess að hitinn fari yfir 30°C. Hitið rjómann á sama tíma en aðeins upp að 30°C. Blandið rjómanum síðan saman við súkkulaðið og notið töfraspratann til að vinna vel saman. Sprautið í litlar kúlur og kælið. Dýfið kúlunum því næst í hjúpsúkkulaðið og veltið svo upp úr göðu kakói.



EFTIRRÉTTIR

Girnilegar uppskriftir og vínin sem passa

VÍNBUÐIN

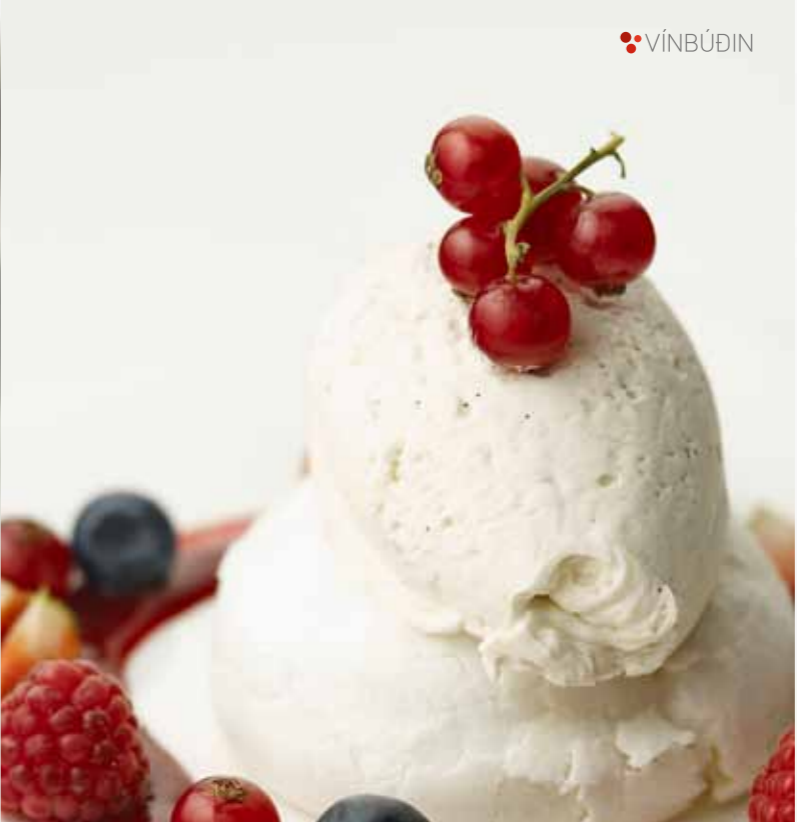
Verð er birt með fyrirvara um prentvillur. Verð glíðir í desember 2009

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur. Verð glíðir í desember 2009

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur. Verð glíðir í desember 2009

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur. Verð glíðir í desember 2009

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur. Verð glíðir í desember 2009



EFTIRRÉTTIR

Eftirrétti, eða ábætisrétti, höfum við gjarnan þegar við viljum gera okkur dagamun, á sunnudögum, hátíðum og tyllidögum. Eftirréttir eru yfirleitt bornir fram í lok máltíðar, þótt ekki sé óalgengt að þeirra sé notið við önnur tækifæri þegar löngun vaknar í smáglaðning. Ábætisréttir er vissulega hægt að njóta án þess að hafa einhvern drykk með en með auknu úrváli sætvína hefur færst í aukana að fólk drekki þau með ábætinum. Sætvín geta í mörgum tilfellum staðið ein og sér sem ábætur en þegar þeirra er neytt með eftirréttum undirstrika þau ekki bara ágæti þeirra heldur opna nýjar viddir í bragðförunni.

Í þessum bæklingi er að finna fimm uppskriftir að eftirréttum frá Hafliða Ragnarsyni, súkkulaði-meistarari í Mosfellsbaki, ásamt tillögum að víni sem passar með ýmsum eftirréttum. Á vinbudin.is er sömuleiðis á auðveldan hátt hægt að finna vín sem henta með eftirréttum. Farið er í vöruleit og hakað við matartáknjóð.



Vín sem hentar með hátíðarmatnum

EFTIRRÉTTIR

WARRE'S WARRIOR SPECIAL RESERVE			
STYRKT VÍN	PORTÚGAL	! 🍷	Bakkus ehf
00562	750 ml	20%	3.698 kr.
Dimmkirsuberjarrautt. Mjúk meðalfylling, sætt, ferskt, þroskað tannin. Skógarber, grösugt.			
CROFT PALE CREAM			
STYRKT VÍN	SPÁNN	! 🍷	Bakkus ehf
00591	750 ml	17,5%	3.197 kr.
Ljósítrónugult. Þétt meðalfylling, sætt, mildt með steinfhakendum og þroskaðum eplakeim.			
OREMUS TOKAJI ASZU 3 PUTTONYOS			
HVÍTVÍN	UNGVERJALAND	🍷 🍷 🍷	Ber ehf
12980	500 ml	12,5%	4.390 kr.
Ljósullíð. Sætt, mjúk fylling, fersk sýra. Apríkósur, sveppir, hungur, Finlegt.			
MEUKOW PINEAU DES CHARENTES			
STYRKT VÍN	FRAKKLAND	! 🍷	Elgur ehf
13206	500 ml	17%	3.698 kr.
Ljósullíð. Sætt, meðalfylling, fersk sýra. Koniakstónar, þurrkaðir ávextir, puðurskyr, blómlegt.			
COCKBURN'S SPECIAL RESERVE			
STYRKT VÍN	PORTÚGAL	! 🍷	Karl K Karlsson hf
00550	750 ml	20%	3.999 kr.
Sætt og frekar bragðmikill. Langt og margslungið bragð. Aldrjúpur ilmur, dæmigerður.			

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur. Verð glíðir í desember 2009.

EFTIRRÉTTIR, FRAMHALD

HARVEYS BRISTOL CREAM			
STYRKT VÍN	SPÁNN	! 🍷	Karl K Karlsson hf
00577	750 ml	17,5%	2.999 kr.
Koparbrúnt. Sætt, þétt og mjúkt með oxuðum rúsinur- og karamellukeim og sírópstóni í eftirbragði.			
BAVA MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO			
FREYDIVÍN	ÍTALÍA	! 🍷	Karl K Karlsson hf
05468	750 ml	7%	1.799 kr.
Jarðarberjarrautt. Lítt fylling, sætt, ferskt. Hjóðstónar, skógarber.			
VILLA JOLANDA MOSCATO ROSE DOLCE			
FREYDIVÍN	ÍTALÍA	🍷 🍷 🍷	Rolf Johansen & Co ehf
12583	750 ml	9,5%	1.350 kr.
Fólkerskjuleikt. Lítt fylling, sætt, ferskt. Skógarber, ferskja, rósi, hungur.			
PUJOL RIVESALTES GRENAT			
STYRKT VÍN	FRAKKLAND	🍷 🍷 🍷	Vinekran Bourgogne ehf
05492	750 ml	15,5%	3.289 kr.
Dökkkirsuberjarrautt. Þétt fylling, sætt, mild, höfugt, þurrkaði tannin. Rauð ber, hrat.			

FORDRYKKIR

CASTELL DE VILARNAU DEMI-SEC			
FREYDIVÍN	SPÁNN	! 🍷	Bakkus ehf
00527	750 ml	11,5%	1.748 kr.
Fólstrónugraunt. Meðalfylling, hálfætt, ferskt, mikil freyðing, Epli, sítrónubörkur, brennisteinn.			
TRIVENTO DEMI SEC			
FREYDIVÍN	ARGENTÍNA	! 🍷	Globus hf
14021	750 ml	13%	1.399 kr.
Ljósítrónugult. Lítt meðalfylling, hálfætt, ferskt. Sítrus, apríkósa, blóm.			
FAUSTINO MARTINEZ SEMI-SECO			
FREYDIVÍN	SPÁNN	! 🍷	Karl K Karlsson hf
08043	750 ml	12%	1.699 kr.
Fólstrónugult. Hálfætt, mikil freyðing, ferskt. Epli, ljós ávöxtur.			

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur. Verð glíðir í desember 2009.

JACOB'S CREEK CHARDONNAY PINOT NOIR BRUT			
FREYDIVÍN	ÁSTRALÍA	! 🍷 🍷	Mekka Wines & Spirits
04037	750 ml	11,5%	1.999 kr.
Fólgrænt. Frekar létt, ferskt, með finlegum ávexti og létristuðum tönum.			
FREIXENET CORDON NEGRO SECO			
FREYDIVÍN	SPÁNN	! 🍷	Vínkaup ehf
00516	750 ml	12%	1.895 kr.
Ljósugt. Meðalfylling, hálfurtt, ferskt með þroskaðum eplum og steinfakem.			

FISKUR OG SKELFISKUR

MONTES CHARDONNAY RESERVE			
HVÍTVÍN	CHILE	! 🍷 🍷	Globus hf
00390	750 ml	14%	1.698 kr.
Ljósítrónugult, meðalfylling, þurrt, ferskt. Sítrus, epli, vanilla, eik.			
PETER LEHMANN CHARDONNAY			
HVÍTVÍN	ÁSTRALÍA	! 🍷 🍷	Globus hf
07409	750 ml	12,5%	2.198 kr.
Ljósítrónugraunt. Lítt meðalfylling, þurrt, ferskt. Grösugt, kivi, létt eik.			
OLIVIER LEFLAIVE CHABLIS LES DEUX RIVES			
HVÍTVÍN	FRAKKLAND	! 🍷 🍷	Rolf Johansen & Co ehf
12582	750 ml	12%	2.950 kr.
Ljósítrónugult. Lítt fylling, þurrt, sýrrikt. Óþroskaður ávöxtur. Ungt.			
POMMIER PETIT-CHABLIS			
HVÍTVÍN	FRAKKLAND	🍷 🍷	Vín trío ehf
14237	750 ml	12,5%	2.290 kr.
Sítrónugult. Meðalfylling, þurrt, sýrrikt. Sítrus, græn epli, steinefni.			
CASTILLO DE MOLINA CHARDONNAY RESERVA			
HVÍTVÍN	CHILE	! 🍷 🍷	Ógerðin Egil Skallagrímsson
03248	750 ml	14%	1.949 kr.
Ljósítrónugult. Þétt meðalfylling, sættuvottur, ferskt. Sítrus, græn epli, eik, kókos.			
BERINGER NAPA VALLEY SAUVIGNON BLANC			
HVÍTVÍN	CHILE	🍷 🍷	Ógerðin Egil Skallagrímsson
01783	750 ml	13,5%	2.099 kr.
Ljósítrónugult, meðalfylling, þurrt, mild sýra. Steinefni, ananas, sítrus, melóna, létt eik.			

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur. Verð glíðir í desember 2009.

LJÓST KJÖT

CHATEAU DUCLA BORDEAUX SUPERIEUR			
RAUÐVÍN	FRAKKLAND	🍷 🍷 🍷	Arka Island ehf
14453	750 ml	13%	2.198 kr.
Kirsuberjarrautt, létt fylling, þurrt, ferskt, þroskað tannin. Berjablámi, krydd- og jarðartónar.			
TURNING LEAF ZINFANDEL			
RAUÐVÍN	BANDARSKIN	🍷 🍷 🍷	Globus hf
04197	750 ml	13,5%	1.898 kr.
Rúbrínt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskað tannin. Sælgaðskennur berjablámi, vanilla, krydd.			
VICAR'S CHOICE PINOT NOIR			
RAUÐVÍN	NÝJA-SJÁLAND	🍷 🍷 🍷	Haugen ehf.
10405	750 ml	13%	2.190 kr.
Ljósiruberjarrautt. Lítt fylling, þurrt, ferskt, lítil tannin. Mildur, þroskaður ávöxtur, jarðarber, kirsuber, lyng- og jarðartónar.			
CUNE RIOJA CRIANZA			
RAUÐVÍN	SPÁNN	🍷 🍷 🍷	Haugen ehf.
14480	750 ml	13,5%	1.991 kr.
Kirsuberjarrautt. Lítt meðalfylling, þurrt, ferskt sýra, lítil tannin. Rauð ber.			
TANGO SUR CABERNET SAUVIGNON			
RAUÐVÍN	ARGENTÍNA	🍷 🍷 🍷	HOB-vín ehf
10731	750 ml	13%	1.299 kr.
Ljósiruberjarrautt. Lítt fylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Rauð ber, lyng.			
VILLA PUCCINI TOSCANA			
RAUÐVÍN	ÍTALÍA	🍷 🍷	Arka Island ehf
08441	750 ml	12,5%	1.798 kr.
Kirsuberjarrautt. Lítt meðalfylling, þurrt, sýrrikt, lítil þurrkaði tannin. Skógarber, jörð, lyng.			
TANGO SUR SHIRAZ			
RAUÐVÍN	ARGENTÍNA	🍷 🍷 🍷	HOB-vín ehf
10732	750 ml	13%	1.299 kr.
Ljósiruberjarrautt. Lítt fylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Rauð og blá ber, lyng.			
SANTIAGO CABERNET SAUVIGNON			
RAUÐVÍN	CHILE	🍷 🍷	HOB-vín ehf
14302	750 ml	13%	1.299 kr.
Kirsuberjarrautt, létt fylling, þurrt, mild, miðlungs tannin. Rauð ber, jarðartónar.			

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur. Verð glíðir í desember 2009.

TOMMASI POGGIO AL TUFO ROMPICOLLO			
RAUÐVÍN	ÍTALÍA	🍷 🍷 🍷	Mekka Wines & Spirits
10671	750 ml	13%	2.599 kr.
Kirsuberjarrautt. Meðalfylling, sættuvottur, ferskt, lítil tannin. Kirsuber, brómber.			
IOLE E OLENA CHIANTI CLASSICO			
RAUÐVÍN	ÍTALÍA	🍷 🍷 🍷	Rolf Johansen & Co ehf
03441	750 ml	13,5%	2.995 kr.
Múrsteinsrautt. Lítt meðalfylling, þurrt, sýrrikt, lítil tannin. Mildur, þroskaður ávöxtur, rauð ber, brennisteinstónar.			
CHATEAU GROSSOMBRE DE SAINT-JOSEPH			
RAUÐVÍN	FRAKKLAND	🍷 🍷 🍷	Rolf Johansen & Co ehf
13952	750 ml	12,5%	2.195 kr.
Kirsuberjarrautt. Lítt meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskað tannin. Skógarber, lyng, lauf, krydd, jörð.			
BERTANI VALPOLICELLA			
RAUÐVÍN	ÍTALÍA	🍷 🍷 🍷	Vitell hf
14222	750 ml	12%	1.890 kr.
Ljósiruberjarrautt. Lítt fylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Rauð ber, lyng, blóðberg.			
FRANCOIS D'ALLAINES BOURGOGNE PINOT NOIR			
RAUÐVÍN	FRAKKLAND	🍷 🍷 🍷	Vinekran Bourgogne ehf
09313	750 ml	12,5%	2.387 kr.
Ljósiruberjarrautt. Lítt fylling, þurrt, ferskt, þroskað tannin. Sælgaðskennur skógarberjakeimur.			
KWV ROODEBERG			
RAUÐVÍN	SJÓÐUR-ÁFRÍKA	🍷 🍷 🍷	Ógerðin Egil Skallagrímsson
00219	750 ml	14%	2.237 kr.
Kirsuberjarrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Rauð ber, ristúð eik, jörð, lyng, tóbak.			
J.P.CHENET CABERNET SYRAH			
RAUÐVÍN	FRAKKLAND	🍷 🍷 🍷	Mekka Wines & Spirits
07974	750 ml	13%	1.599 kr.
Fjólurautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannin. Mjúkur ávöxtur, dökk og rauð ber.			

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur. Verð glíðir í desember 2009.

Verð í bæklingi glíðir frá 1.-31. des. 2009
 Verð er birt með fyrirvara um prentvillur
 Útgefandi: ÁTVR / Vínubúðin
 Ábyrgðarmaður: Ivar J. Arndal
 Ritsjóri: Jóna Grétarsdóttir

Höfundur uppskrifta: Hafliði Ragnarsson,
 súkkulaði-meistarari í Mosfellsbaki
 Ljósmyndir: Vigfús Birgisson
 Hönnun: ENNEMM / NM39820
 Prentun: Prentmet

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur. Verð glíðir í desember 2009.

