

VEISLA FRÁ SUÐUR- FRAKKLANDI

Í mars verða vín frá Suður-Frakklandi höfð í hávegum í Vínbúðunum. Í þessum bæklingi er að finna uppskriftir að sex girnilegum, frönskum réttum ásamt leiðbeiningum um val á víni með.

Friðgeir Ingi Eiríksson

yfirmatreiðslumeistari á Gallery Restaurant – Hótel Holti
gjörþekkir franska matargerð
enda starfaði hann um skeið á
veitingahúsi í Suður-Frakklandi.
Uppskriftirnar sem hann
gefur okkur eru innblásnar
af matarmenningu Frakka
og ástríðu fyrir einföldum
en umfram allt bragðgóðum
réttum. BON APPÉTIT!



VÍNIN FRÁ SUÐUR-FRAKKLANDI

EFTIRRÉTTIR

GERARD BERTRAND BANYULS

STYRK TÍN



20824

750 ml

16%

Bakkus ehf

3.699

Ryðrautt. Mjúk meðalfylling, sætt, fersk sýra, mild tannin. Rúsinur, sveskjur, þroskaður ávöxtur. Þroskað.

PUJOL MUSCAT DE RIVESALTES

STYRK TÍN



05491

750 ml

16%

Bakkus ehf

3.599

Ljósullið. Þung fylling, sætt, höfugt. Hýði, múska.

PUJOL RIVESALTES GRENAT

STYRK TÍN



05492

750 ml

15,5%

Bakkus ehf

3.695

Dökkirsuberjarautt. Þétt fylling, sætt, fersk sýra, höfugt. Sveskja, plómur.

COUFIS

HVÍTÍN



12266

375 ml

13,5%

Bakkus ehf

3.930

Ljósrafrúnt. Mjúk fylling, sætt, mild sýra. Þurrkaðir ávextir, hnetur, sveppir. Langt, margslungið.

FISKUR OG SKELFISKUR

BREE CHARDONNAY

HVÍTVÍN     
17946 750 ml 12% Bakkus ehf 1.799
Ljössitrónugult. Létt meðalfylling, hálfþurrt, fersk sýra. Límóna, pera, melóna, létt kolsýrubit.

PATRIARCHE CHARDONNAY

HVÍTVÍN     
13571 375 ml 13% Elgur ehf 1.389
Ljössitrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, greip, melóna.

GERARD BERTRAND MUSCATO 10

HVÍTVÍN     
20348 750 ml 10,5% Globus hf 1.899
Ljössitrónugrænt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Blómlegir ávaxta- og kryddtónar.

GERARD BERTRAND CHARDONNAY RESERVE SPECIALE

HVÍTVÍN     
20349 750 ml 13% Globus hf 2.399
Ljössitrónugult. Mjúk meðalfylling, þurrt, mild sýra. Melóna, pera, ananas.

GERARD BERTRAND 6 EME SENS HVÍTT

HVÍTVÍN     
20565 750 ml 12,5% Globus hf 1.899
Ljössitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, ljós ávöxtur, hvít blóm.

J.P. CHENET MEDIUM SWEET

HVÍTVÍN     
07976 750 ml 11% Mekka Wines & Spirits hf 1.699
Fölgult. Létt meðalfylling, hálsætt, mild sýra. Ljós ávöxtur.

J.P. CHENET CHARDONNAY

HVÍTVÍN     
17837 750 ml 12,5% Mekka Wines & Spirits hf 1.699
Ljössitrónugult. Létt meðalfylling, hálfþurrt, mild sýra. Ljós ávöxtur, pera, melóna. Þroskað.

M. CHAPOUTIER VIOGNIER DES GRANGES DE MIRABEL

HVÍTVÍN     
13323 750 ml 13,5% Vinekran Bourgogne ehf 2.999
Ljössitrónugult. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Ferskjasteinn, stjörnuávöxtur, melóna.

MAS DU SOLEILLA SPHINX

HVÍTVÍN     
20661 750 ml 13% Vinekran Bourgogne ehf 2.529
Ljössitrónugult. Meðalfylling, þurrt, mild sýra. Límóna, hýði, pera.

LAMBAKJÖT

CELLIER DES DAUPHINS SIGNATURE VIEILLES VIGNES

RAUÐVÍN     
19533 750 ml 14% Elgur ehf 2.790
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, hörð tannín, höfugt. Dökk ber, barkarkrydd.

GERARD BERTRAND GRAND TERRIOR PIC SAINT LOUP SGM

RAUÐVÍN     
20347 750 ml 14% Globus hf 2.799
Fjölurautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk ber, lyng, grænjaxlar.

VIDAL FLEURY COTES DU RHONE

RAUÐVÍN     
14486 750 ml 14% Haugen Gruppen ehf 2.590
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, skógarber, lyng, krydd.

J.V. FLEURY GSM

RAUÐVÍN     
19008 750 ml 1,5% Haugen Gruppen ehf 2.199
Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk ber, barkarkrydd, krækiber.

MAS DE GOURGONNIER LES BAUX DE PROVENCE RAUTT

RAUÐVÍN     
09836 750 ml 12,5% Vín og matur ehf 2.990
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þurrkandi tannín. Rauð og dökk ber, jurtakrydd, skógarbotn.

DOMAINE CLOS DE CAUSSE

RAUÐVÍN     
17848 750 ml 14,5% Vín og matur ehf 2.980
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk ber, skógarber, lyng, krydd, vanilla.

PUJOL COTES DU ROUSSILLON FUTS DE CHENE

RAUÐVÍN     
03858 750 ml 13,5% Vinekran Bourgogne ehf 2.799
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, mikil þroskuð tannín. Berjarauði, krydd, eik.

PUJOL TRADITION

RAUÐVÍN     
05416 750 ml 13% Vinekran Bourgogne ehf 2.150
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk skógarber, jörð, krydd.

MAS DU SOLEILLA LES CHAILLES

RAUÐVÍN     
20662 750 ml 14,5% Vinekran Bourgogne ehf 3.799
Kirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Dökk ber, plóma.



FYRIR **4**

BRASSERAÐUR KÁLFUR Á „SOCCA“ ásamt kirsuberjatómötum

800 g kálfafilet (eða innra læri)
30 stk. konfektótómatar
1 msk. smjör
1 dl hvítvín
1 búnt rósmarín
1 búnt basilíka
8 svartar ólífur, sólþurrkaðar
1 tsk. sérriedik
Ólífúolía

Aðferð

Skerið tómata til helminga, setjið í skál, veltið upp úr ólífúolíu, saxaðri basilíku, salti, pipar og 1 tsk. af sérriediki.

Steikið kálfakjötið á pönnu í smjöri og ólífúolíu. Glasserið svo með hvítvíni og rósmaríni. Setjið pönnuna síðan í ofninn til að klára að elda kjötið. Setjið skvettu af ólífúolíu á pönnuna og smakkið til sósuna með salti.

„Socca“

300 g kjúklingabaunahveiti
30 g ólífúolía
500 ml vatn
Sjávarsalt
Dálítið rósmarín, saxað
Svartur pipar

Aðferð

Hrærið öllu vel saman. Geymið við stofuhita í 2 klst.

Steikið upp úr ólífúolíu við jafnan og vægan hita, t.d. á pönnukökupönnu.

Raðið tómötunum fallega á „socca-köku“, leggið aðra köku ofan á og síðan tómata til að mynda fallegan turn.

Berið fram með kjötinu og soðsósunni.

Með þessum rétti henta vín úr flokkunum:

LAMBAKJÖT
NAUTAKJÖT



FYRIR 4

KRYDDLEGIN HÖRPUSKEL Á „SABLE PARMESAN“ ásamt anískryddaðri tómatsultu

Kryddlögur

50 g engifer, ferskur

1 chili, ferskur

1 negulnagli

1 anísstjarna

2 lárviðarlauf

240 ml vatn

120 ml sérríedik

115 g sykur

30 g salt

12 stk. hörpuskel

Aðferð

Skerið niður chili og engifer. Blandið öllum vökva og kryddi saman í pott og sjóðið hægt í 5 mínútur, kælið.

Látið hörpuskelina liggja í kryddleginum í 30-60 mínútur, allt eftir stærð.

„Sable parmesan“

100 g hveiti

50 g parmesan

100 g smjör

50 g sykur

50 g möndlumjöl

Sjávarsalt eftir smekk

Aðferð

Hnoðið allt saman í höndunum uns orðið er til deig. Kælið í eina klukkustund.

Fletjið deigið út í eins sentimetra þykkt og bakið við 180°C þar til gullinbrúnt.

Tómatsulta

5 stk. tómatar

2 dl sérríedik

100 g hunang

Vanilla

Sjávarsalt

1 anísstjarna

Aðferð

Skrælið tómata, skerið þá síðan niður og setjið í pott með öllu hinu hráefninu. Sjóðið þar til komin er þykk sulta.

Berið fram með salati.

Með þessum rétti henta vín úr flokknum:

FISKUR OG SKELFISKUR



FYRIR 4

PLÓMU „CRUMBLE“

Plómur

10-12 plómur
2-3 msk. hunang
2 sjússar líkjör
(t.d. Chartreuse eða ferskjulíkjör)

Mulningur

100 g hveiti
100 g möndlumjöl
100 g sykur
100 g smjör

Aðferð

Skerið plómurnar í átta bita og steikið upp úr hunangi, hellið svo líkjör yfir og flamberið. Setjið því næst í eldfast form.

Hnoðið saman allt hráefnið í mulninginn með höndunum, myljið svo í grófum bitum yfir plómurnar. Bakið við 170°C í u.þ.b. 8 mínútur eða þar til deigið er gullinbrúnt.

Berið fram heitt, t.d. með vanilluís. Gætið þess að baka þegar deigið er kalt, ekki við stofuhita.

Með þessum rétti henta vín úr flokknum:
EFTIRRÉTTIR



BON APPÉTIT

VEISLA FRÁ SUÐUR-FRAKKLANDI



GIRNILEGAR UPPSKRIFTIR OG VÍNIN MEÐ



• VÍNBÚÐIN

ÞRÚGUR Í SUÐUR- FRAKKLANDI

SYRAH

Þekktasta suður-franska þrúgan er **Syrah**. Eiginleg heimkynni hennar eru í **Norður-Rhone** þar sem úr henni eru framleidd *Hermitage*, *Cote-Rotie* og fleiri frábær vín. Í öðrum héruðum Suður-Frakklands hefur Syrah yfirleitt verið blönduð með öðrum þrúgum, en síðustu ár eða áratugi er hún í vaxandi mæli notuð ein og sér. Vín úr Syrah geta verið margs konar en dæmigert vín er dökkt, þétt, berjaríkt og kryddað, með töluverð tannín.

GRENACHE

Þó að **Grenache** sé ekki oft getið á flöskumiðum, er hún líklega útbreiddasta þrúgan í Suður-Frakklandi, enda henta eiginleikar hennar vel til blöndunar. Sjálf færir hún alkóhól og fyllingu, en þiggur til dæmis tannín frá Mourvedre, sýru frá Carignan og lit og ávöxt frá Syrah. Engu að síður eru bestu Grenache-vín framúrskarandi og nægir að nefna *Chateauneuf-du-Pape*. Til að ná slíkum gæðum þarf að stilla uppskerumagni í hóf og helst þarf vínviðurinn að vera orðinn gamall.

MOURVEDRE

Mourvedre þrífst best í heitu loftslagi og er ein þeirra þrúgna sem eru algengar í suður-frönskum blöndum. Vínin eru oft tannísk en hafa kryddaðan og bakaðan ávöxt og þurfa tíma.

CINSAULT

Cinsault er algeng blöndunarþrúga í léttari rauðvín og rósavín. Hana skortir nokkuð lit og tannín, en færir í staðinn léttan ávöxt, sem hentar vel með *Grenache* í rósavínum.

CARIGNAN

Carignan hefur verið á nokkru undanhaldi. Þrúgan gaf vel af sér og var þess vegna vinsæl til ræktunar. Vín úr henni gátu verið sýrurík og tannísk og haft takmarkað aðdráttarafl. Þrátt fyrir það hefur Carignan, vegna sýrunnar og tanníns, hlutverk í blöndum. Þar sem áhersla hefur verið lögð á að halda uppskeru í skefjum hefur víða tekist að gera vín úr Carignan sem eru þétt og kröftug. Frægustu Carignan vínin koma raunar ekki frá Frakklandi heldur frá Priorat í Katalóníu, gerð úr eldgömlum vínvið sem gefur litla uppskeru.

VOIGNIER

Viognier er þekktasta hvíta þrúgan í Suður-Frakklandi. Frægustu Viognier-vínin koma frá **Condrieu** í **Norður-Rhone**, eru mjúk og ilmrík, oft há í alkóhóli, og gerð bæði í eikuðum og óeikuðum stíl. Viognier er erfið í ræktun og það hefur tafið útbreiðslu hennar en Miðjarðarhafsloftslag Suður-Frakklands skapar henni víða ákjósanlegar aðstæður.

MUSCAT

Múskatvín eru ilmrík með einkennandi keim sem finnst af sjálfum vínþrúgunum. Til eru mörg afbrigði múskatþrúgna en tvö eru algeng í Suður-Frakklandi: „*Alexandríu-múskat*“ og „*hvítur múskat*“ (*muscat blanc a petits grains*) sem er talinn finni. Hvíti múskatinn er smáberjóttur og oft erfiður í ræktun, en hentar vel til að gera létt hvítvín, sæt vín o.fl. Úr Alexandríu-múskat eru einkum gerð sæt, styrkt vín.

AÐRAR HVÍTAR ÞRÚGUR

Til er hvítt afbrigði af Grenache. Aðrar hvítar þrúgur eru t.d. **Marsannae** og **Roussanne** sem finnast m.a. í **Rónardalnum**, **Rolle**, **Bourboulenc**, **Picpoul** og **Maccabeu**.

CABERNET, MERLOT, CHARDONNAY, SAUVIGNON, PINOT NOIR

Hinar alþjóðlega útbreiddu þrúgur hafa að sjálfsögðu fest rætur í Suður-Frakklandi, einkum í **Languedoc**. Þar eru þær ýmist nýttar til að styrkja blöndur heimaþrúgna eða fá að vera í aðalhlutverki. **Cabernet**, **Merlot** og **Chardonnay** hafa átt auðvelt með að aðlagast hlýrri skilyrðum við Miðjarðarhafið en síður hefur tekist með **Sauvignon** og einkum **Pinot Noir**.



FYRIR 4

SALTFISKUR og sólþurrkaðir ávextir „nicoise“

600 g saltfiskur
100 g þurrkuð epli
60 g þurrkaðar apríkósur
130 g svartar ólífur, sólþurrkaðar
70 g confit-tómatar* (má nota
sólþurrkaða tómata)
1 búnt ferskt dill
1 búnt fersk basilíka
3 laukar
Ólífuolía

Aðferð

Bakið saltfiskinn við 150°C í u.þ.b.
7 mínútur eða þar til hann er hæfilega
eldaður. Kælið. Skerið niður laukinn
og steikið vel í ólífuolíu, kælið.

Leggið þurrkuðu eplin í heitt vatn í
10 mínútur, þerrið og skerið niður.

Setjið apríkósurarnar í kalt vatn, sjóðið
hægt í 10 mínútur og skerið niður.

Skerið ólífurnar og confit-tómatana
niður, hafið allt í svipaðri stærð.

Rífið niður kaldan fiskinn og blandið
ávöxtunum saman við, saxið
kryddjurtirnar og setjið út í og
blandið öllu vel saman með ólífuolíu.
Kryddið eftir smekk með svörtum
pipar.

Tómatsósa

6 tómatar
4 hvítlauksgeirar
2 skalottlaukar
1 dl ólífuolía, Extra Virgin

Aðferð

Skerið niður tómatana, hvítlaukinn
og skalottlaukinn. Eldið í potti með
ólífuolíu við vægan hita. Setjið allt í
blandara með 1 dl af ólífuolíu og salti
og pipar eftir smekk.

Setjið tómatsósuna á disk, saltfiskinn
ofan á hana og dassið smá ólífuolíu
yfir.

*Confit-tómatar eru hægeldaðir tómatar
sem nánast eru orðnir að mauki. Hægt er
að elda þá sjálfur eða kaupa í krukum í
sérvöruverslunum.

Með þessum rétti henta vín úr flokkunum:
LJÓST KJÖT OG PASTA
FISKUR OG SKELFISKUR



EGGALDINKAVÍAR og grillað grænmeti

4 stk. eggaldin
4 stk. paprikur, blandaðir litir
1 búnt ferskt kóríander
3 skalottlaukar
6 stk. þurrkaðar apríkósur
2 msk. furuhnetur
25 g basilíka
Ólífúolía

Aðferð

Skerið eggaldin eftir endilöngu og ristið ofan í kjötið lóðrétt og lárétt með hníf.

Penslið með ólífúolíu og bakið við 160°C í u.þ.b. 35 mínútur eða þar til að kjötið er maukeldað. (Í rákirnar má einnig raða hvítlaukssneiðum, timjan og lárviðarlaufi en það er ekki nauðsynlegt.)

Skafið allt kjötið innan úr eggaldininu með skeið. Setjið í blandara og maukið.

Hellið um 1 dl af ólífúolíu í blandarann. Kryddið með salti og pipar.

Ristið furuhnetur á pönnu og setjið út í eggaldinmaukið.

Saxið kóríander og basilíku og setjið einnig saman við. Skerið apríkósur í litla bita og setjið í sjóðandi vatn, sjóðið í 10 mínútur, kælið og setjið að lokum saman við.

Kryddið eftir smekk með salti og pipar.

Grillað grænmeti

Brennið paprikuna á gasi, flysjið, snyrtið og skerið niður eftir smekk.

Einnig má baka hana í ofni við 220°C þar til hún er svört, kæla svo og flysja skinnið af. Frábært að grilla hana því næst á grillpönnu eða grilli.

Skerið lauk í þunna hringi og látið liggja í ólífúolíu í 15 mínútur.

Blandið síðan paprikunni saman við, kryddið með salti og pipar eftir smekk.

Hægt að bera fram sem grænmetisrétt með klettsalati og ferskri basilíku en einnig má nota réttinn sem meðlæti með öllum fiski eða jafnvel lambi.

Með þessum rétti henta vín úr flokknum:
FISKUR OG SKELFISKUR



FYRIR **4**

GEITAOSTAHRÆRA ásamt „confiture de legume“

100 g rjómaostur
30 g gullgráðaostur
100 g sýrður rjómi 18%
200 g geitaostur
1 dl ólífuolía
Ferskur graslaukur
Sjávarsalt
1 geiri mjög fínt saxaður hvítlaukur

Aðferð

Hrærið öllu vel saman. Sniðugt er að setja blönduna í matarfilmu og búa til rúllu sem sett er í kæli. Þegar osturinn er borinn fram er auðvelt að sneiða rúlluna fallega niður og bera fram með grænmetissultunni.

Grænmetissulta („Confiture de legume“)

2 tómatar
10 svartar ólífur
2 laukar
2 paprikur, tveir litir
1 sítróna
200 g sykur
Timjan
Rósmarín

Aðferð

Setjið allt í pott og eldið hægt þar til þykk og góð áferð er komin.

Tilvalið er að bera geitaostinn fram á eftir aðalrétti.

Með þessum rétti henta vín úr flokknum:
LJÓST KJÖT OG PASTA

LJÓST KJÖT OG PASTA

JEANJEAN MERLOT

RAUÐVÍN     
09025 750 ml 13% Bakkus ehf 1.694
Dökk Rúbinrautt. Lítt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, mild tannín. Rauð ber, plóma.

OGIER COTES DU RHONE HERITAGES

RAUÐVÍN     
19048 750 ml 14,5% Bakkus ehf 2.399
Fjólurautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, lyng, hýði.

CELLIER DES DAUPHINS TOQUE NOIRE

RAUÐVÍN     
19532 750 ml 14% Elgur ehf 2.590
Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, hörð tannín. Rauð ber.

GERARD BERTRAND 6 EME SENS RAUTT

RAUÐVÍN     
20566 750 ml 13,5% Globus hf 1.999
Rúbinrautt. Lítt fylling, þurrt, fersk sýra, lítil tannín. Rauð og blá ber, lyng, grænjaxlar.

LAURENT MIQUEL L'ARTISAN LANGUEDOC RAUTT

RAUÐVÍN     
20842 750 ml 13,5% Haugen Gruppen ehf 2.299
Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Blá ber, plóma, lyng.

BARTON & GUESTIER COTES DU RHONE

RAUÐVÍN     
20974 375 ml 14% Karl K. Karlsson ehf 1.350
Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þurrkandi tannín. Rauð ber, kirsuber, kúrennur.

BARTON & GUESTIER MERLOT RESERVE

RAUÐVÍN     
20975 750 ml 13,5% Karl K. Karlsson ehf 2.390
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, mild sýra, mild tannín. Þroskuð rauð ber, plóma, nett eik.

CHICKEN & TURKEY SYRAH GRENACHE CARIGNAN

RAUÐVÍN     
20985 750 ml 13,5% Karl K. Karlsson ehf 2.190
Ljósirsuberjarautt. Lítt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, mild tannín. Rauð ber, lyng.

BARTON & GUESTIER COTES DE PROVENCE RÓSAVÍN

RÓSAVÍN     
20987 750 ml 13% Karl K. Karlsson ehf 2.499
Ferskjubleikt. Lítt fylling, þurrt, fersk sýra. Hindber, grösugt.

J.P. CHENET CABERNET SYRAH

RAUÐVÍN     
07974 750 ml 13% Mekka Wines & Spirits hf 1.850
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, mild sýra, lítil tannín. Rauð og dökk ber.

LOUIS LATOUR VALMOISSINE PINOT NOIR

RAUÐVÍN     
20568 750 ml 13,5% Mekka Wines & Spirits hf 2.999
Ljósirsuberjarautt. Lítt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Jarðarber, hindber, laufkrydd.

LA VIEILLE FERME COTES DU VENTOUX

RAUÐVÍN     
06409 750 ml 13,5% Rolf Johansen & Co ehf 1.999
Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Berjablámi, plóma, lyng.

LOUIS BERNARD COTES DU RHONE-VILLAGES

RAUÐVÍN     
08607 750 ml 14% Rolf Johansen & Co ehf 2.395
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Dökk ber, skógarber, krydd.

PERRIN & FILS COTES DU RHONE VILLAGES

RAUÐVÍN     
17287 750 ml 13,5% Rolf Johansen & Co ehf 2.650
Dökk Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Brómber, lyng, fjólur.

MAS DE GOURGONNIER LES BAUX DE PROVENCE RÓSAVÍN

RÓSAVÍN     
18718 750 ml 12,5% Vín og matur ehf 2.980
Ferskjubleikt. Meðalfylling, þurrt, mild sýra. Hindber, léttur rauður ávöxtur.

M. CHAPOUTIER BELLERUCHE COTES DU RHONE

RAUÐVÍN     
02546 750 ml 14% Vínekran Bourgogne ehf 2.529
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Dökk og rauð ber, laufkrydd.

M. CHAPOUTIER MARIUS

RAUÐVÍN     
19017 750 ml 13,5% Vínekran Bourgogne ehf 1.999
Dökk Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, mild sýra, lítil þurrkandi tannín. Dökk ber, krydd, jörð.

PUJOL ORIGINEL

RAUÐVÍN     
19115 750 ml 13% Vínekran Bourgogne ehf 2.495
Rúbinrautt, botnfall. Lítt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, lítil tannín. Rauð ber, grösugt.

NAUTAKJÖT

GUIGAL COTES DU RHONE

RAUÐVÍN     
06423 750 ml 14% Globus hf 2.599
Kirsuberjarautt. Mjúk meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Kirsuber, lyng, jörð, krydd.

GERARD BERTRAND CABERNET SAUVIGNON RESERVE SPECIAL

RAUÐVÍN     
20345 750 ml 13,5% Globus hf 2.399
Dökk Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, mild sýra, miðlungstannín. Sólber, plóma, jörð, eik.

GERARD BERTRAND SYRAH RESERVE SPECIALE

RAUÐVÍN     
20346 750 ml 14% Globus hf 2.399
Dökk Rúbinrautt. Þétt meðalfylling, þurrt, mild sýra, þétt tannín. Brómber, plóma, lyng, eik.

GERARD BERTRAND CARIGNAN VIEILLES VIGNES RES.SPEC

RAUÐVÍN     
20918 750 ml 14% Globus hf 2.399
Rúbinrautt. Mjúk meðalfylling, þurrt, fersk sýra, mjúk tannín. Skógarber, kirsuber, plóma.

CHATEAU LA SAUVAGEONNE CUVÉE PICA BROCA - TERRASSE

RAUÐVÍN     
20919 750 ml 14% Globus hf 2.999
Dökk Rúbinrautt. Þétt fylling, þurrt, fersk sýra, þétt tannín. Dökk ber, plóma, lyng, jörð, eik, vanilla.

M. CHAPOUTIER LES MEYSONNIERS CROZES HERMITAGE

RAUÐVÍN    
10511 750 ml 13% Vinekran Bourgogne ehf 3.599
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð og blá ber, lyng, barkarkrydd.

MAS DU SOLEILLA LES BARTELLLES

RAUÐVÍN    
20663 750 ml 14,5% Vinekran Bourgogne ehf 4.789
Dökk Rúbinrautt. Þétt fylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Þéttur ávöxtur, dökk ber, jörð, krydd.

VILLIBRÁÐ

CLOS DE L'ORATOIRE CHATEAUNEUF-DE-PAPE

RAUÐVÍN    
04810 750 ml 14,5% Bakkus ehf 4.499
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Skógarber, sólber, jörð, pipar.

E. GUIGAL CHATEAUNEUF-DU-PAPE

RAUÐVÍN    
06420 750 ml 14,5% Globus hf 6.599
Kirsuberjarautt. Þétt fylling, þurrt, mild sýra, þroskuð tannín. Krydd, hey, hiti, þurrkuð blóm. Ilmríkt.

CHATEAU L'HOSPITALET - LA CLAPE

RAUÐVÍN    
20899 750 ml 14,5% Globus hf 5.599
Dökkkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurrt, fersk sýra, þétt tannín, höfugt. Berjaríkt, rauð ber, plóma, eik.

PAUL JABOULET LES CEDRES CHATEAUNEUF DU PAPE

RAUÐVÍN    
00075 750 ml 15% Vífilfell hf 5.999
Dökkmúrsteinsrautt. Þétt fylling, þurrt, mild sýra, þétt tannín, höfugt. Dökk skógarber, plómur, tunna. Langt.

PAUL JABOULET LES JALETS CROZES HERMITAGE

RAUÐVÍN    
07768 750 ml 12,5% Vífilfell hf 2.999
Dökk Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Bláber, plóma, krydd.

M. CHAPOUTIER CHATEAUNEUF-DU-PAPE LA BERNARDINE

RAUÐVÍN     
00175 750 ml 14,5% Vinekran Bourgogne ehf 5.998
Rúbinrautt. Þétt fylling, þurrt, mild sýra, þétt tannín, höfugt. Sólbakaður ávöxtur, hýði, krydd. Ungt.

PUJOL LA MONTADELLA

RAUÐVÍN   
03863 750 ml 13% Vinekran Bourgogne ehf 2.889
Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín, þurrkandi. Dökk ber, sveskja, kjötkraftur.

MAS DU SOLEILLA PETIT MARS

RAUÐVÍN    
20660 750 ml 14% Vinekran Bourgogne ehf 2.695
Dökkkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, jarðarber, brómber. Höfugt.

Verð í bæklingi gildir í mars 2013
Birt með fyrirvara um prentvillur
Útgefandi: ÁTVR / Vínbúðin
Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal
Ritstjóri: Guðfinna Ásta Birgisdóttir

Hönnun: ENNEMM / NM56663
Ljósmyndir: Kristján Maack
Stílisti: Valdís Guðmundsdóttir
Prentun: Prentmet

Birt með fyrirvara um prentvillur. Verð gildir í mars 2013.