



Girnilegar uppskriftir
og vínin með

 VÍNBUÐIN

Vaxandi áhersla á heilsusamlegt líf og umhverfisvernd hefur haft það í för með sér að vinsældir lífrænna vína hafa aukist til muna á undanförunum árum og hefur úrval þeirra aldrei verið meira í Vínbúðunum. Vín sem eru framleidd undir merkjum hollustu og sanngjarnra verslunarhátta ganga undir ýmsum nöfnum eins og sjá má hér að neðan. Vín með viðurkennda lífræna vottun sem fást í Vínbúðunum eru merkt með grænu laufi í vöruleitinni á vinbudin.is

Lífræn ræktun

Segja má að öll lífræn ræktun byggist á þeirri hugsun að heilbrigður og næringarríkur jarðvegur skili af sér heilnæmri fæðu. Eingöngu má nota lífrænan áburð og notkun skordýraeiturs og annarra eiturefna er bönnuð.

Lífefld vín (biodynamic)

Í lífefdri ræktun er gengið skrefinu lengra en í lífrænni ræktun með því að bæta við kröfum um vistfræðilega sjálfbærni. Ræktunin byggist á kenningum Austurríkismannsins Rudolf Steiner sem leggur áherslu á siðferðilega og andlega þætti ásamt því að taka tillit til afstöðu tungls og reikistjarna í ræktunarferlinu.

Lífræn vín (organic)

Lífræn vín eru gerð úr þrúgum sem uppfylla reglur lífrænnar ræktunar. Þar að auki eru reglur um vingerð, aðferðir og efnanotkun þrengri fyrir lífræn vín heldur en fyrir „venjuleg vín“ og sömuleiðis þrengri en fyrir vín sem einungis eru gerð úr lífrænt ræktuðum þrúgum. Til dæmis eru mörk um leyfilegt magn viðbætts súlfíts lægri en í venjulegum vínunum.

Náttúruleg vín

Það er kallað náttúruleg vingerð þegar framleiðendur hverfa að mismiklu leyti til eldri aðferða við ræktun og vínframleiðslu. Inngrip í náttúrulega lögun vinsins eru í lágmarki: Að jafnaði myndi gerjun vera sjálfsprottin, súlfít ekki notað – eða í lágmarki, síun og hreinsun sömuleiðis með minnsta móti og þar fram eftir götunum. Enn eru ekki til viðurkenndar skilgreiningar eða vottun á náttúrulegum vínunum og því getur hver vingerð nálgast framleiðslu þeirra á eigin forsendum.

Sanngjörn framleiðsla (Fairtrade, Fair for life)

Fairtrade virkar þannig að smábændur í fátækum löndum stofna með sér samvinnufélag. Verðið fyrir vörur þeirra er fyrirfram ákveðið og allt að 60% af áætlaðri uppskeru er greidd fyrirfram. Fairtrade vínræktendur þurfa að greiða vinnufólki sanngjörn laun og tryggja heilbrigt vinnuumhverfi.

• VEGAN VÍN

- Margir vínframleiðendur
- nota dýraafurðir eins og
- eggjahvítu, mjólkurprótein
- eða gelatín til að sía vínið
- áður en því er tappað á
- flöskur. Vegan vín eru hins
- vegar síuð með steinefnum
- eins og bentónit eða kaólín
- og eru því drykkjarhæf fyrir
- grænmetisætur sem neyta
- hvorki mjólkur né eggja.

Kolefnisjöfnuð vín

Vínframleiðsla getur skilið eftir sig stór kolefnisfótspor. Nægir þar að nefna bensínfrek landbúnaðartæki á vínekrunum og vínflutninga með skipum. Framleiðendur kolefnisjafnaðra vína leggja sig fram um að draga úr losun gróðurhúsalofttegunda frá framleiðslunni auk þess að kolefnisjafna vegna útblásturs sem ekki verður komist hjá.

HVAÐ ER SÚLFÍT?

Súlfíti (brennisteinsdíoxíði) hefur verið blandað í vín í aldir til að auka geymsluþol og varðveita náttúrlegt bragð. Í lífrænum vínunum er yfirleitt minna súlfít en í vínunum sem ekki kallast lífræn. Í vínframleiðsluferlinu myndast einnig náttúrlegt súlfít þegar þrúgurnar gerjast. Hóflegt magn súlfíts er hvorki talið skaðlegt fyrir manneskjur né umhverfi.





Eypór Rúnarsson, yfirkokkur og Sólveig Eiríksdóttir, matarhönnuður og eigandi Gló.

Í júní og júlí verða lífræn vín í hávegum höfð í Vínbúðunum. Í þessum bæklingi er að finna uppskriftir að girnilegum réttum ásamt lista yfir lífræn vín sem kjörið er að njóta með. Verði þér að góðu!

Uppskriftirnar koma frá Eypóri Rúnarssyni yfirkokki á Gló og Sólveigu Eiríksdóttur eða Söllu.

Þær endurspeglar áherslurnar á matseðlinum á Gló þar sem hollusta og gæði fara saman og valið er það hráefni sem ferskast er hverju sinni.

Með því að velja hráefnið af alúð og setja hjartað í matargerðina má með sanni segja að hver réttur sé einstaklega ljúffengur.

Gló var fyrsti veitingastaðurinn á Íslandi sem bauð upp á hráfæði á matseðlinum en Solla er frumkvöðull á því sviði og hefur unnið til fjölda verðlauna erlendis fyrir hráfæðisrétti sína.





Buffalónvængir úr blómkáli

- 2 blómkálshöfuð
- 2½ dl lífrænt spelt (eða glútenlaust mjöl)
- 1 tsk. laukduft
- 1 tsk. hvítlauksduft
- ½ tsk. reykt paprikuduft
- ¼ tsk. salt
- 2½ dl möndlumjólk
- 2½ dl góð sterk chilisósa



Hitið ofninn í 200°C. Hrærið saman spelti, laukdufti, hvítlauksdufti, reykttri papriku, salti og möndlumjólki þar til þetta verður að þykkri sósu. Skerið blómkálið í hæfilega stór blóm og dýfið ofan í sósunu, setjið síðan á bökunarpappír í ofnskúffu og bakið í 15 mín. Takið út og dýfið blómkálina í sterku chilisósuna, setjið aftur í ofninn og bakið áfram í 5-7 mín. Berið fram með kryddsósu. Það er líka gott að hafa aukaskammt af sterku chilisósunni í skál til að dýfa í.

Kryddsósa

- 100 g kasjúhnetur, lagðar í bleyti í um 2 klst.
- 1 hvítlauksrif
- 1 tsk. þurrkað dill
- 1 tsk. ítölsk kryddblanda
- 1 tsk. laukduft
- 1 tsk. salt
- 2 msk. nýkreistur sítrónusafi
- ½ dl vatn (meira ef þarf)

Hellið vatninu af kasjúhnetunum og setjið þær, ásamt öllu hráefninu, í blandara og blandið þar til sósan verður silkimjúk.





Vegan ostakúlar

2½ dl kasjúhnetur, lagðar í bleyti í 2 klst.

2½ dl brasilíuhnetur, lagðar í bleyti í 2 klst.

½-¾ dl vatn

½ dl sítrónusafi

2 msk. næringarger

2 msk. kókosolía

1 tsk. salt



Allt sett í matvinnsluvél og maukað saman þar til kekkjalaust. Þá er osturinn tilbúinn og geymist í 4-5 daga í ísskáp. Hægt er að láta hann standa við stofuhita í 3-4 klst. til að fá meira „ostabragð“ og setja hann síðan í ísskápinn. Þegar osturinn er orðinn kaldur er hann mótaður í kúlar og þeim velt upp úr kryddblöndunni.

Veljið blöndu til að velta upp úr:

- fínt söxuð gojiber + valhnetur + rósmarín
- graslaukur + chili + graskersfræ + mórber
- wasabi + sesamfræ





FYRIR 4

Kjúklingabringa á súrdeigsbrauði

með eplasalat og avókadó frönskum

4 súrdeigsbrauðsneiðar
1 poki klettasalat

600 g kjúklingabringur, lífrænar
1 msk. sjávarsalt
1 msk. paprikuduft
1 msk. laukduft
1 msk. kummin
1 msk. svartur pipar úr kvörn



Blandið öllu kryddinu saman. Setjið kjúklingabringurnar í eldfast mót, kryddið með kryddblöndunni og eldið í 180°C heitum ofni í 20-25 mín. eða þar til bringurnar hafa náð 73°C kjarnhita.

Eplasalat

2 græn epli, fínt skorin
½ haus hvítkál, fínt skorið
3 vorlaukar, fínt skornir
1 dós 18% sýrður rjómi
2 msk. majónes
½ búnt kóriander, fínt skorið
½ stk. rauður chili, fínt skorinn
1 msk. límónubörkur, fínt rifinn
2 msk. kókospálmasykur eða önnur
sæta eftir smekk



Blandið majónesinu og sýrða rjómanum saman ásamt sykrinum og límónuberkinum. Blandið öllu hinu hráefninu saman við og smakið til með salti og smá límónusafa.





Sætur rauðlaukur

1 rauðlaukur

1 tsk. kóspálmasykur

1 msk. eplaedik

Skerið laukinn í örþunnar sneiðar, setjið í skál með sykrunum og edikinu, blandið vel saman og látið standa í 1 klst.

Vorlauksdressing

1 dós sýrður rjómi

200 g majónes

1 hvítlauksgeiri, fínt rifinn

2 vorlaukar, fínt skornir

½ poki steinselja, fínt skorin

1 tsk. Sambal oelek

Safi úr ½ sítrónu

Sjávarsalt

Svartur pipar úr kvörn

Blandið öllu hráefninu saman og smakkið til með saltinu. Grillið súrdeigsbrauðsneiðarnar á grillpönnu eða grilli, smyrjið með dressingunni og raðið öllu fallega á sneiðarnar.

Avókadó franskar

2 avókadó

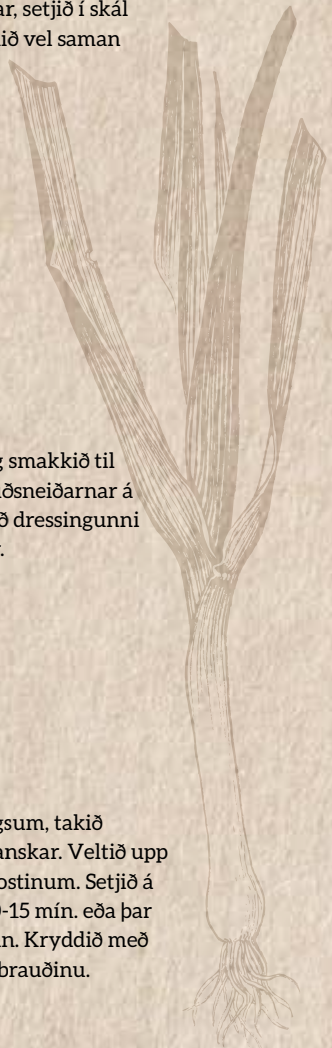
100 g parmesan, fínt rifinn

2 egg

Sjávarsalt

Svartur pipar úr kvörn

Skerið avókadó til helminga langsum, takið steininn úr því og skerið það í franskar. Veltið upp úr egginu og því næst parmesanostinum. Setjið á bökunarplötu og í 200°C ofn í 10-15 mín. eða þar til osturinn er orðinn gullinbrúnn. Kryddið með salti og pipar og berið fram með brauðinu.

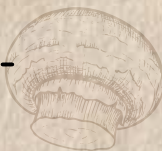




FYRIR 4

Nautalund í sveppa- og spínathjúp

með graskers-, peru- og geitaostssalati



800 g fullhreinsuð nautalund
2 box sveppir, smátt skornir
5 skalottlaukar, skrældir og smátt skornir
1 hvítlauksrif, fint rifið
4 msk. brauðrasp
1 poki spínat
Ólífuoía til steikingar
Svartur pipar úr kvörn
Sjávarsalt

Hitið olíu á pönnu og steikið sveppina í 3 mín., bætið lauknum á pönnuna og steikið hvort tveggja þar til gullinbrúnt. Steikið spínatið

í ólífuolíunni, setjið það á skurðarbretti og skerið það niður. Setjið laukinn, sveppina og spínatið í skál með hvítlauknum og brauðraspinu. Smakkið til með salti og pipar.

Hitið pönnu með olíu og brúnið nautalundina allan hringinn. Setjið nautalundina í eldfast mót og smyrjið svo þykku lagi af spínathjúpnunum þétt yfir hana. Setjið lundina í 100°C heitan ofn í 40 mín. eða þar til hún hefur náð 54°C kjarnhita.

Graskers-, peru- og geitaostssalat

400 g grasker, skorið í teninga
1 rauðlaukur, gróft skorinn
1 msk. rauðvínsedik
1 msk. sykur
1 fullþroskuð pera
4 msk. pekanhnetur,
ristaðar í 5 mín. við 180°C
20 steinlaus vínber
4 msk. geitaostur
1 msk. sýrður rjómi
Ólífuoía
Sjávarsalt
Svartur pipar

Bakið graskerið við 180°C í 30 mín. og kælið. Veltið rauðlauknum upp úr edikinu og sykrinum og bakið við 180°C í 10 mín. og kælið. Skerið peruna og vínberin niður og setjið í skál með rauðlauknum og graskerinu. Blandið hnetunum út í ásamt sýrða rjómanum og geitaostinum. Smakkið til með salti og pipar.





Hindberjakaka

með hvítu súkkulaði

Botn

2½ dl döðlur

2½ dl valhnetur

Nokkur korn sjávarsalt



Fylling

400 g lífrænt hvítt súkkulaði

400 g frosin hindber, takið 250 g úr frysti og látið standa í u.þ.b. 30 mín. við stofuhita. Geymið 150 g í frystinum.

Setjið valhneturnar í matvinnsluvél og malið gróft. Bætið döðlunum út í og blandið þar til þetta tollir vel saman. Þrýstið niður í form og setjið í frysti á meðan fyllingin er búin til.

Bræðið súkkulaðið yfir vatnsbaði, takið af hellunni, setjið í matvinnsluvél ásamt þiðnuðu hindberjunum og blandið saman.

Raðið frosnu hindberjunum yfir botninn og hellið fyllingunni yfir, setjið í frysti þar til kakan er orðin stíf.

Skreytið kökuna með ferskum hindberjum og heslihnetuflögum áður en hún er borin fram.





Buffalóvængir

CIDRE BOUCHE DE BRETAGNE

ÁVAXTAVÍN LÍFRÆNT

21944 750 ml 5% Berjamódr ehf

1.975

Rafgullinn. Ósætur, léttur, ferskur. Þroskuð epli, hýði.

VÍKING PILS ORGANIC

BJÓR LÍFRÆNN

11785 330 ml 5% Víðifell hf

376

Ljósullinn, meðalfylling, þurr, mildur, miðlungsbeiskja. Mjúkt malt, baunir, laufkrydd.

ROYAL ÖKOLOGISK PILSNER

BJÓR LÍFRÆNT

22175 330 ml 4,8% HOB-vín ehf

219

Gullinn. Léttur, ósætur, lítil beiskja. Korn, léttir humlar.

BARONE PIZZINI NATURE FRANCIACORTA

FREYÐIVÍN LÍFRÆNT

21783 750 ml 12% Vínfélagið ehf

4.990

Ljósitrónugult. Ósætt, sýruríkt, mikil freyðing. Græn epli, sitrus, steinefni, gertónar.

FREIXENET CAVA ORGANIC BRUT

FREYÐIVÍN LÍFRÆNT

21831 750 ml 11,5% Vín Trío ehf

1.967

Fölgult. Létt fylling, ósætt, mild sýra, létt freyðing. Ljós ávöxtur, steinefni.

PASQUA CHARDONNAY

HVÍTVÍN LÍFRÆNT

07155 3 l 12,5% Rolf Johansen & Co ehf

5.927

Ljósitrónugult. Létt fylling, ósætt, fersk sýra. Epli, pera, sitrus.

ADOBE CHARDONNAY RESERVA

HVÍTVÍN LÍFRÆNT

10909 750 ml 13,5% Haugen-Gruppen ehf

1.999

Ljósitrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Suðrænir ávextir, grösugir sitrustónar.

PARES BALTA BLANC DE PACS

HVÍTVÍN LÍFRÆNT

14495 750 ml 11,5% Haugen-Gruppen ehf

1.999

Ljósitrónugult. Létt fylling, ósætt, fersk sýra. Sítrus, epli, pera, jarðefni.

VILLA MARIA ORGANIC SAUVIGNON BLANC CELLAR SELECTION

HVÍTVÍN LÍFRÆNT

18952 750 ml 13,5% Karl K. Karlsson ehf

3.286

Ljósílmónugrænt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Límóna, aspás, rífsber, grösugt.

MUREDA CHARDONNAY

HVÍTVÍN LÍFRÆNT

21434 750 ml 12,5% AR Prjékt ehf

1.799

Ljósitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, sitrus.

GUSTAVE LORENTZ EVIDENCE PINOT GRIS

HVÍTVÍN LÍFRÆNT

21512 750 ml 13,5% Eðaldrykkir ehf

3.235

Ljósitrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Epli, eplakjarni, ferskja.

GUSTAVE LORENTZ EVIDENCE RIESLING

HVÍTVÍN LÍFRÆNT

21513 750 ml 12,5% Eðaldrykkir ehf

3.007

Ljósitrónugult. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, sitrus, steinefni.

SANTA TRESA GRILLO VIOGNIER

HVÍTVÍN LÍFRÆNT

21953 750 ml 13% Vínfélagið ehf

2.350

Ljósitrónugult. Ósætt, létt meðalfylling, mild sýra. Ljós ávöxtur, stjörnuávöxtur.

CHATEAU LES PEYROULETS

HVÍTVÍN LÍFRÆNT

21978 750 ml 12% Alvin Nordic Associates ehf

2.590

Ljósitrónugult. Ósætt, létt meðalfylling, sýruríkt. Grænjaxlar, græn epli, grösugt.

VILLA TERESA PINOT GRIGIO ORGANIC

HVÍTVÍN LÍFRÆNT

22041 750 ml 12% Elgur ehf

2.490

Fölsitrónugult. Létt fylling, sætuvatnur, mild sýra. Ljós ávöxtur.

PASQUA CABERNET MERLOT ORGANIC

RAUÐVÍN LÍFRÆNT

07154 3 l 12,5% Rolf Johansen & Co ehf

6.390

Ljósirsüberjarautt. Létt fylling, sætuvatnur, fersk sýra, mild tannín. Rauð ber, skógarber, grösugt.

ERA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

RAUÐVÍN LÍFRÆNT

09195 750 ml 12,5% Bakkus ehf

1.899

Kirsüberjarautt. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, lítil tannín. Rauð ber, kryddtónar, sveskja.

PICCINI CHIANTI ORGANIC





RAUÐVÍN LÍFRÆNT

12577 750 ml 13% Ölgerðin Egill Skallagrímsson ehf

1.950

Kirsüberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, kirsüber, jurta krydd.





ARDALES TEMPRANILLO CRIANZA EN BARRICA

<i>RAUDVÍN</i>	<i>LÍFRÆNT</i>	   	
14241	750 ml	13,5%	Vín Trío ehf

2.290

Fjólurautt. Létt meðalfylling, þurr, sýruríkt, mild tannín. Blá ber, hýði.





LE BISTRO TINA

<i>RAUDVÍN</i>	<i>LÍFRÆNT</i>	   	
21569	750 ml	12,5%	Elgur ehf

2.290

Rúbinrautt. Létt fylling, ósætt, mild sýra, miðlungstannín. Rauð ber skógarber, lyng.






TORTORA VINOS FIRMA ECOLOGICA

<i>RAUDVÍN</i>	<i>LÍFRÆNT</i>	   	
21570	750 ml	12,5%	Elgur ehf

2.190

Rúbinrautt. Létt fylling, ósætt, mild sýra, mild tannín. Rauð ber, bláber, lyng.






TRESA CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO

<i>RAUDVÍN</i>	<i>LÍFRÆNT</i>	    	
21952	750 ml	13,5%	Vínfélagið ehf

2.495

Ljósirsuberjarautt. Létt meðalfylling, ósætt, mild sýra, mild tannín. Rauð ber, plóma, lyng.

CONO SUR PINOT NOIR ORGANIC

<i>RAUDVÍN</i>	<i>LÍFRÆNT</i>	    	
22102	750 ml	14%	Rolf Johansen & Co ehf

2.190

Ljósirsuberjarautt. Meðalfylling, ósætt, mild sýra, mild tannín. Jarðarber, hindber, laufkrydd.

Vegan ostakúlor

NEUMARKTER LAMMSBRAU GLUTENFREI

<i>BJÓR</i>	<i>LÍFRÆNN</i>		
18331	330 ml	4,7%	Elgur ehf

579

Ljögulur, létt fylling, ferskur, miðlungsbeiskja. Léttur kornkeimur, humlar, baunir.

MONGOZO PREMIUM PILSENER GLUTENFREE

<i>BJÓR</i>	<i>LÍFRÆNN, SANNGJARN</i>		
18418	330 ml	5%	Elgur ehf

569

Fölgulur, létt fylling, þurr, ferskur, miðlungsbeiskja. Finlegt korn, blóm, grösugur, jörð.

FALCON RAW

<i>BJÓR</i>	<i>LÍFRÆNN</i>		
21780	330 ml	4,5%	Thaco ehf

394

Gullinn, skýjaður. Ósætur, léttur, ferskur, lítil beiskja. Korn, blómlegir humlar, sítrus.

LA TRAPPE PUUR

<i>BJÓR</i>	<i>LÍFRÆNN</i>		
21830	330 ml	4,7%	Vín Trío ehf

385

Ljógullinn, ósiaður. Ósætur, léttur, ferskur, lítil beiskja. Grænir humlar, korn, ávöxtur.






IKI BEER GINGER

<i>BJÓR</i>	<i>LÍFRÆNN</i>		
21903	330 ml	5,5%	Elgur ehf

590

Gullinn. Móðugur, létt meðalfylling, ósætur, lítil beiskja. Korn, grænt te, engifer.






BARONE PIZZINI SATEN BRUT FRANCIACORTA

<i>FREYDIVÍN</i>	<i>LÍFRÆNT</i>	    	
22014	750 ml	12%	Vínfélagið ehf

4.980

Sítrónugult. Finleg freyðing, ósætt, fersk sýra. Sítrus, gul epli, tertubotn, gertónar.






SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC RESERVE

<i>HVÍTVÍN</i>	<i>SANNGJARNT</i>	    	
02206	750 ml	13,5%	Karl K. Karlsson ehf

1.990

Fölgult. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Límóna, melóna, sólberjalauf.






CONO SUR SAUVIGNON BLANC ORGANIC

<i>HVÍTVÍN</i>	<i>LÍFRÆNT</i>	    	
04470	750 ml	12%	Rolf Johansen & Co ehf

2.190

Fölgænt. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Límóna, suðrænir ávextir, aspars.





MONTALTO ORGANIC CATARATTO

<i>HVÍTVÍN</i>	<i>LÍFRÆNT</i>	    	
12570	750 ml	12,5%	Ölgerðin Egill Skallagrímsson ehf

1.799

Ljössítrónugult. Létt fylling, ósætt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, sítrusbörkur, límóna.






PASQUA CHARDONNAY GRILLO ORGANIC

<i>HVÍTVÍN</i>	<i>LÍFRÆNT</i>	   	
14714	750 ml	13,5%	Rolf Johansen & Co ehf

1.990

Sítrónugult. Meðalfylling, ósætt, mild sýra. Ljós ávöxtur, stjörnuávöxtur.





PLACE IN THE SUN SAUVIGNON BLANC

<i>HVÍTVÍN</i>	<i>SANNGJARNT</i>	    	
20090	750 ml	13%	Globus hf

1.798

Ljössítrónugult. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Greip, ananas, ferskja.





ERA VENETO PINOT GRIGIO

<i>HVÍTVÍN</i>	<i>LÍFRÆNT</i>	   	
21208	750 ml	12%	Bakkus ehf

1.974

Fölsítrónugult. Létt fylling, ósætt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, pera.






TORRES HABITAT GARNACHA XARELLO

<i>HVÍTVÍN</i>	<i>LÍFRÆNT</i>	   	
21405	750 ml	13%	Karl K. Karlsson ehf





2.900

Ljössítrónugult. Meðalfylling, þurr, fersk sýra. Blómlegt, pera, sítrusávöxtur.





MUREDA

HVÍTVÍN LÍFRÆNT     
21435 750 ml 12% AR Prójekt ehf 1.599
Ljósitrónugult. Létt fylling, þurr, fersk sýra. Ljós ávöxtur, pera, sitrus.





MUREDA SAUVIGNON BLANC

HVÍTVÍN LÍFRÆNT    
21450 750 ml 12,5% AR Prójekt ehf 1.799
Ljósitrónugult. Létt fylling, þurr, fersk sýra. Pera, greip, grösugt.





PURATO CATARRATTO PINOT GRIGIO ORGANIC WINE

HVÍTVÍN LÍFRÆNT    
21785 750 ml 12,5% Vínfélagið ehf 1.999
Ljósitrónugult. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, steinefni.





IL NOSTRO GRECANICO ORGANIC

HVÍTVÍN LÍFRÆNT    
22031 750 ml 12,5% Globus hf 1.899
Ljósílmónugrænt. Létt fylling, ósætt, fersk sýra. Blómlegt, stjónuávöxtur, hýðistónar.





LA MESETA PARRA AIREN SAUVIGNON BLANC

HVÍTVÍN LÍFRÆNT    
22037 750 ml 11% Elgur ehf 1.999
Fölgult. Létt fylling, ósætt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, ferskjusteinn.





FAIR GRAPE AIREN SAUVIGNON BLANC ORGANIC

HVÍTVÍN LÍFRÆNT    
22039 750 ml 12% Elgur ehf 1.999
Ljósitrónugult. Létt fylling, ósætt, mild sýra. Ljós ávöxtur, sitrus.





EARTHBOUND SAUVIGNON BLANC ORGANIC & FAIRTRADE

HVÍTVÍN LÍFRÆNT, SANNGJARNT    
22043 750 ml 13,5% Elgur ehf 3.289
Ljósitrónugult. Létt fylling, ósætt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, rífsber.





PASQUA NERO D'AVOLA SHIRAZ ORGANIC

RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
06802 750 ml 13% Rolf Johansen & Co ehf 1.990
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, sætuvatgur, fersk sýra, miðlungstannin.
Rauð ber, kirsuber, barkarkrydd, lakkrís.





ADOBE MERLOT RESERVA

RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
10912 750 ml 13,5% Haugen-Gruppen ehf 1.999
Rúbinrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, mild tannín. Rauð og blá ber, laufkrydd.





BERONIA TEMPRANILLO ECOLOGICO

RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
19670 750 ml 13,5% Bakkus ehf 2.348
Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, mild tannín. Kirsuber, lyng, krydd.





TOMMASI DOGANELLA IL TINTO ROSSO

RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
19986 750 ml 13% Mekka Wines & Spirits hf 2.599
Ljósirsuberjarautt. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannin.
Rauður ávöxtur, kirsuber, lyng, krydd.





TORRES HABITAT GARNACHA SYRAH

RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
21403 750 ml 14% Karl K. Karlsson ehf 2.900
Fjólurautt. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannin. Berjablámi, lyngtónar.

MUREDA SYRAH





RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
21437 750 ml 14,5% AR Prójekt ehf 1.899
Fjólurautt. Létt fylling, ósætt, fersk sýra, mild tannín. Berjaríkt, plóma, banani.

SOLAZ TEMPRANILLO BIO





RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
22011 750 ml 13,5% Globus hf 1.798
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, mild tannín. Sæt kirsuber, rauð ber, laufkrydd.

Kjúklingabringa





SEIZOEN BRETТА

BJÓR LÍFRÆNN    
01772 750 ml 8% Járn og gler hf 2.468
Gullinn, skýjaður. Þéttur, ósætur, sýruríkur, miðlungsbeiskja. Súr ávöxtur, pera, ferskja, malt- og gertónar.





BRAKSPEAR OXFORD GOLD

BJÓR LÍFRÆNN    
12685 330 ml 4,6% Elgur ehf 489
Rafgullinn. Mjúk fylling, hálfþurr, lítil beiskja. Hunang, grös, blóm, mjúkt malt.

ST PETER'S ORGANIC ALE

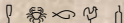
BJÓR LÍFRÆNN    
14390 500 ml 4,5% Elgur ehf 778
Rafgullinn. Þétt meðalfylling, þurr, ferskur, beiskur. Ávöxtur, korn, malt. Langt, beiskt eftirbragð.

LOUIS DE GRENELLE BRUT CREMANT DE LOIRE

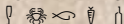
FREYÐVÍN LÍFRÆNT    
18074 750 ml 12% Vinekran Bourgogne ehf 3.190
Fölgult. Létt freyðing, þurr, sýruríkt. Epli, sitrus. Ungt.




BARONE PIZZINI ANIMANTE FRANCIACORTA

FREYÐIVÍN LÍFRÆNT  21782 750 ml 12% Vínfélagið ehf 4.680
Ljössitrónugult. Ósætt, létt meðalfylling, fersk sýra, létt freyðing. Sítrus, græn epli, melóna, steinefni.

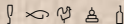
SANTA DIGNA CHARDONNAY RESERVA

HVÍTVÍN SANNGJARNT  05739 750 ml 13,5% Karl K. Karlsson ehf 1.990
Ljössitrónugult. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Grösugir sitrustónar, ananas.


VILLA MARIA SAUVIGNON BLANC PRIVATE BIN

HVÍTVÍN LÍFRÆNT  07948 750 ml 13% Karl K. Karlsson ehf 2.950
Ljössitrónugult. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Límóna, stikkilsber, aspás. Grösugt.


M. CHAPOUTIER GRANGES DE MIRABEL

HVÍTVÍN LÍFRÆNT, LÍFEFLT  13323 750 ml 13% Vínkran Bourgogne ehf 3.190
Ljössitrónugult. Meðalfylling, ósætt, mild sýra. Suðrænn ávöxtur, ferskjusteinar.


ADOBE SAUVIGNON BLANC RESERVA

HVÍTVÍN LÍFRÆNT  21477 750 ml 12,5% Haugen-Gruppen ehf 1.999
Fólgrænt. Létt fylling, þurr, fersk sýra. Sítrus, límóna, aspás, grösugt.


JACOBUS RIESLING TROCKEN

HVÍTVÍN LÍFRÆNT, LÍFEFLT  21711 750 ml 12% Berjamór ehf 2.956
Sitrónugult. Meðalfylling, ósætt, sýruríkt. Sítrus, greip, steinefni, grösugt.


PIEVALTA VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

HVÍTVÍN LÍFRÆNT, VEGAN, LÍFEFLT  21948 750 ml 12,5% Vínfélagið ehf 2.895
Ljössitrónugult. Létt fylling, ósætt, sýruríkt. Ljós ávöxtur, stjörnuávöxtur, græn epli, sitróna.


SANTA TRESA FIANO

HVÍTVÍN LÍFRÆNT  21954 750 ml 13,5% Vínfélagið ehf 2.495
Ljössitrónugult. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, pera, steinefni.

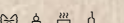
JEAN LEON 3055 CHARDONNAY ORGANIC

HVÍTVÍN LÍFRÆNT  22066 750 ml 13% Karl K. Karlsson ehf 2.790
Ljössitrónugult. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Sítrus, pera, epli.


ERA SANGIOVESE

RAUÐVÍN LÍFRÆNT  03043 750 ml 12,5% Bakkus ehf 1.899
Kirsuberjarautt. Létt fylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Sultuð rauð ber, jörð, laufkrydd.


ERA SANGIOVESE

RAUÐVÍN LÍFRÆNT  03792 3 l 12,5% Bakkus ehf 6.289
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, lítil tannín. Rauður ávöxtur, plóma, pipar.

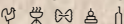
PUJOL TRADITION

RAUÐVÍN LÍFRÆNT  05416 750 ml 13% Vínkran Bourgogne ehf 2.190
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, súr kirsuber, lyng.


ADOBE CARMENERE RESERVA

RAUÐVÍN LÍFRÆNT, SANNGJARNT  10910 750 ml 13,5% Haugen-Gruppen ehf 1.999
Dökkrúbinnrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk skógarber, plóma, grænjaxlar.


MONTALTO ORGANIC NERO D'AVOLA

RAUÐVÍN LÍFRÆNT  12571 750 ml 13% Ölgerðin Egill Skallagríms ehf 1.699
Rúbinrautt. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, bláber, pipar, laufkrydd.


PARES BALTA MAS PETIT

RAUÐVÍN LÍFRÆNT  14493 750 ml 14% Haugen-Gruppen ehf 2.499
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Sólber, sultaður ávöxtur, vanilla.


ANGIOLO PICCINI ROSSO TOSCANA

RAUÐVÍN LÍFRÆNT  17920 2 l 13% Ölgerðin Egill Skallagríms ehf 4.299
Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, laufkrydd.

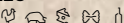
PUJOL ORIGINEL

RAUÐVÍN LÍFRÆNT, ÁN SÚLFÍTS  19115 750 ml 13% Vínkran Bourgogne ehf 2.590
Fjólurautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannín. Blá ber, plóma, lyng, sveit.

MARQUES DE CACERES ECOLOGICO BIO






RAUÐVÍN LÍFRÆNT  21144 750 ml 13% Vín Trío ehf 2.204
Fjólurautt. Létt fylling, ósætt, mild sýra, mild tannín. Kirsuber, bláber, lyngtónar.

MUREDA TEMPRANILLO

RAUÐVÍN LÍFRÆNT  21436 750 ml 14% AR Prójekt ehf 1.899
Rúbinrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, þurrkandi tannín. Bláber, lyng.







MUREDA

RAUÐVÍN LÍFRÆNT     
21438 750 ml 13% AR Prójekt ehf 1.699



Rúbínrautt. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannin. Rauð ber, hindber.

OGIER COTES DU RHONE LA PROMESSE RAUTT

RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
21536 3 l 13,5% Bakkus ehf 7.398



Fjólurautt. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, þurrkandi tannin. Dökk ber, laufkrydd, lyng.

PURATO NERO D'AVOLA ORGANIC WINE

RAUÐVÍN LÍFRÆNT     
21786 750 ml 13,5% Vínfélagið ehf 1.999





Rúbínrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannin. Dökk og rauð ber.

AMALTEA DE LOXAREL

RAUÐVÍN LÍFRÆNT, LÍFEFLT     
21800 750 ml 13,5% AMKA Ísland ehf 2.168





Rúbínrautt. Meðalfylling, ósætt, mild sýra, miðlungstannin. Rauð ber, kirsuber, laufkrydd, létt eik.

IL NOSTRO ROSSO PUGLIA ORGANIC

RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
22032 750 ml 14% Globus hf 1.999





Kirsuberjarautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannin. Dökk skógarber, plóma, barkarkrydd, vanilla.

LA MESETA PARRA TEMPRANILLO CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
22038 750 ml 12,5% Elgur ehf 1.999

Ljósirsuberjarautt. Létt meðalfylling, ósætt, mild sýra, lítil tannin. Rauð ber, laufkrydd.

VILLA TERESA MERLOT ORGANIC

RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
22042 750 ml 12% Elgur ehf 2.490





Ljósirsuberjarautt. Létt fylling, ósætt, mild sýra, lítil tannin. Sætkenndur rauður ávöxtur, sveit.

PUJOL EQUILIBRISTE

RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
22130 750 ml 12,5% Vínekrán Bourgogne ehf 2.855





Rúbínrautt. Meðalfylling, sætuvatgur, súruríkt, miðlungstannin. Berjablámi, laufkrydd, sólbökuð ber. Botnfall.

CHATEAU LES PEYROULETS

RÓSAVÍN LÍFRÆNT    
21976 750 ml 12,5% Alvin Nordic Associates ehf 2.495

Ljósjarðarberjarautt. Létt fylling, ósætt, fersk sýra. Hindber, sólberjalauf. Grösugt.

GASSIER COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE





RÓSAVÍN LÍFRÆNT    
22127 750 ml 12,5% Bakkus ehf 1.999

Följarðarberjarautt. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Hindber, steinefni.







Nautalund

FULLER'S HONEY DEW

BJÓR LÍFRÆNN    
12138 500 ml 5% Winehouse ehf 616





Gullinn. Hálfisætur, ferskur, lítil beiskja. Hunang. Milt eftirbragð.

SCARECROW ORGANIC PALE ALE

BJÓR LÍFRÆNN    
18203 500 ml 4,7% Elgur ehf 639




Gullinn, meðalfylling, þurr, ferskur, miðlungsbeiskja. Létristað korn, ljós ávöxtur, karamella.

SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON RESERVE

RAUÐVÍN SANNGJARNT    
01216 750 ml 14% Karl K. Karlsson ehf 2.390

Rúbínrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannin. Dökk ber, sólber, laufkrydd, eik.

PUJOL COTES DU ROUSSILLON FUTS DE CHENE

RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
03858 750 ml 13,5% Vínekrán Bourgogne ehf 2.790



Dökkrúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þétt tannin. Dökk ber, plóma, krydd, eik, berjaríkt.

PUJOL LA MONTADELLA

RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
03863 750 ml 13,5% Vínekrán Bourgogne ehf 2.890





Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannin, þurrkandi. Dökk ber, sveskja, kjötkraftur.

POGGIO AL CASONE CHIANTI SUPERIORE

RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
09510 750 ml 12,5% Vífilfell hf 1.977




Rúbínrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannin. Blá ber, kirsuber, lyngtónar.

M. CHAPOUTIER LES MEYSONNIERS CROZES HERMITAGE

RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
10511 750 ml 13% Vínekrán Bourgogne ehf 3.599

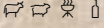
Rúbínrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, mild tannin. Dökk ber, brómber, laufkrydd, sveit.

ADOBE SYRAH RESERVA

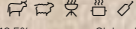
RAUÐVÍN LÍFRÆNT    
10911 750 ml 14% Haugen-Gruppen ehf 1.999

Dökkfjólurautt. Mjúk meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannin. Brómber, mint, grænjaxlar, eik. Ungt.

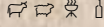
ADOBE CABERNET SAUVIGNON RESERVA

RAUÐVÍN LÍFRÆNT  10913 750 ml 13,5% Haugen-Gruppen ehf 1.999
Rúbinrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk ber, sólber, krydd, eik.

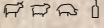
PLACE IN THE SUN CABERNET SAUVIGNON FAIRTRADE

RAUÐVÍN SANNGJARNT  20088 750 ml 13,5% Globus hf 1.899
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Sólber, jörð, tóbak, létt eik.


PLACE IN THE SUN SHIRAZ FAIRTRADE

RAUÐVÍN SANNGJARNT  20089 750 ml 13,5% Globus hf 1.899
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk ber, jörð.

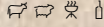
LE SOLEILLA PETIT MARS

RAUÐVÍN LÍFRÆNT  20660 750 ml 14,5% Vinekran Bourgogne ehf 2.790
Dökkkirsuberjarautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk ber, krækiber, lyng, eik.


ALTANO QUINTA DO ATAIDE ORGANIC

RAUÐVÍN LÍFRÆNT  21393 750 ml 13,5% Bakkus ehf 2.467
Dökkkirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín.
Kirsuber, bláber, vanilla, lyng.


MIGUEL TORRES SANTA DIGNA SYRAH RESERVA

RAUÐVÍN SANNGJARNT  21605 750 ml 14% Karl K. Karlsson ehf 2.390
Dökkúrbinrautt. Þétt fylling, ósætt, fersk sýra, þétt tannín. Dökk ber, sólber, krydd, eik.

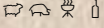
CHATEAU LES PEYROULETS

RAUÐVÍN LÍFRÆNT  21977 750 ml 13% Alvin Nordic Associates ehf 2.546
Dökkúrbinrautt. Meðalfylling, ósætt, mild sýra, miðlungstannín. Brómber, skógarber, laufkrydd, sveit.


MANIFESTO NERO D'AVOLA ORGANIC

RAUÐVÍN LÍFRÆNT  22033 750 ml 14% Globus hf 2.199
Dökkkirsuberjarautt. Þétt fylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín, höfugt.
Sólbakaður ávöxtur, krydd, eik, sveit.

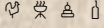
FAIR GRAPE TEMPRANILLO CABERNET SAUVIGNON ORGANIC

RAUÐVÍN LÍFRÆNT  22040 750 ml 12,5% Elgur ehf 1.999
Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, ósætt, mild sýra, miðlungstannín. Rauð ber, jarðarber, laufkrydd.

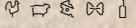
EARTHBOUND CABERNET SAUVIGNON ORGANIC & FAIRTRADE

RAUÐVÍN LÍFRÆNT, SANNGJARNT  22044 750 ml 14,5% Elgur ehf 3.490
Kirsuberjarautt. Mjúk meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk ber, jörð, eik.


JEAN LEON 3055 MERLOT PETIT VERDOT ORGANIC

RAUÐVÍN LÍFRÆNT  22065 750 ml 14% Karl K. Karlsson ehf 2.890
Fjólurautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk ber, bláber, laufkrydd.

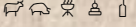
PERRIN NATURE COTES DU RHONE

RAUÐVÍN LÍFRÆNT  22101 750 ml 13% Rolf Johansen & Co ehf 2.667
Rúbinrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, sólber.

CONO SUR CABERNET SAUVIGNON CARMENERE ORGANIC


RAUÐVÍN LÍFRÆNT  22103 750 ml 14% Rolf Johansen & Co ehf 2.190
Dökkúrbinrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Sólber, brómber, grænjaxlar, kakó.

CAZES HOMMAGE

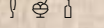
RAUÐVÍN LÍFRÆNT  22128 750 ml 14% Bakkus ehf 2.498
Kirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, ósætt, mild sýra, miðlungstannín. Kirsuber, plóma, jörð, laufkrydd.

Hindberjakaka

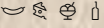
MONGOZO COCONUT

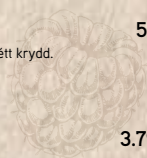
BJÓR SANNGJARN  17494 330 ml 3,6% Elgur ehf 588
Ljósullinn, skýjaður. Létt mjúk fylling, þurr, frisk sýra, lítil beiskja. Kókos, létt krydd.

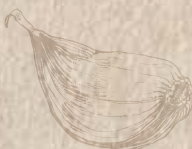
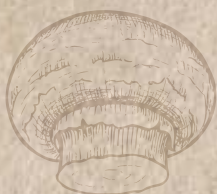
PUJOL MUSCAT DE RIVESALTES

STYRK VÍN LÍFRÆNT  05491 750 ml 16% Vinekran Bourgogne ehf 3.790
Ljósullíð. Þung fylling, sætt, höfugt. Hýði, múskat.

PUJOL RIVESALTES GRENAT

STYRK VÍN LÍFRÆNT  05492 750 ml 16% Vinekran Bourgogne ehf 3.790
Dökkkirsuberjarautt. Þétt fylling, sætt, mild sýra, mild tannín. Dökk ber, hýði, sólbakað, súkkulaði.





Verð í bæklingi gildir í júní-júlí 2015
Birt með fyrirvara um prentvillur
Útgefandi: ÁTVR / Vínbúðin
Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal
Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir

Hönnun: ENNEMM
Ljósmyndir: Kristján Maack
Stíflisti: Valdís Guðmundsdóttir
Borðbúnaður: Tekk vöruhús, Margrét
Jónsdóttir, Kokka og Húsgagnahöllin.
Prentun: Prentmet