

VÍN  BÚÐ  
*lífum, lærum & njótum*

*Gleðilega hátíð!*

**HÁTÍÐAR**  
2007 **VÍN**



**REYNSLUFLOKKUR**

Fæst í Heiðrúnu, Kringlunni, Eiðistorgi, Hafnarfirði, Smáralind og Akureyri.

Verð í bæklingi gildir frá  
16. nóv. 2007 - 6. jan. 2008

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur  
Útgefandi: ÁTVR

Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal  
Ritstjóri: Guðfinna Ásta Birgisdóttir

Hönnun: ENNEMM / NM30525

# FORDRYKKIR & EFTIRÉTTIR



*Í þessum flokki eru vín sem henta sérstaklega vel til að kveikja löngun í bragðlaukum neytandans. Slík vín þurfa að hafa ákveðna kosti, svo sem ferska sýru eða mikinn ávöxt. Þetta eru gjarnan vín sem henta einnig mjög vel með öllum léttari mat eins og pinnamat, skrifskréttum eða fiskréttum. Ferskur ávaxtatönn og frískandi sýra eru því töfraorðin fyrir góða fordrykki. Hvað varðar eftirréttina henta vel sæt vín undantekningarlaust best með sætum eftirréttum.*

## CRUZ TAWNY

STYRK T VÍN

Rafrautt. Sætt, meðalfylling. Léttur, þroskaður, rauður ávöxtur, rúsína. Keimur af brenndum sykri og rauðum ávexti. Hentar best sem desertvín eða sem fordrykkur. Tilbúið en þolir geymslu í nokkur ár.

03077 750 ml 19,0%



verð **2.360 kr.**

## ELLERER ENGELSTRÖPFCHEN

HVÍT VÍN

Fölsitrónugult. Létt fylling, hálfþætt, milt. Vínber, epli, lífmóna, lopi. Léttur, oliukenndur ávöxtur. Hentar best sem fordrykkur og með austurlenskum mat. Tilbúið og drekkist strax.

00311 750 ml 2005 9,0%



verð **990 kr.**

## CODORNIU CLASICO SEMI-SECO

FREYÐIVÍN

Ljósugult. Meðalfylling, hálfþurr, ferskt með mjúkum ávexti, epli og léttistuðum steinefnakeim. Oliukenndur eplakeimur og órlítill sæta. Hentar best sem fordrykkur. Tilbúið og drekkist innan árs.

00514 750 ml 11,5% verð áður 1.150 kr.



verð nú **1.050 kr.**

## MAESTRO ITALIANO CHARDONNAY PINOT GRIGIO

HVÍT VÍN

Ljósitrónugult. Létt meðalfylling, ferskt. Blómlegt, grösugt, sítrus. Einföld blanda sem er tilbúin og batnar ekki við geymslu. Hentar best sem fordrykkur og með léttari fiskréttum.

07865 750 ml 2005 13,0% verð áður 1.380 kr.



verð nú **1.280 kr.**

## TAITTINGER PRÉLUDE

FREYÐIVÍN

Ljósitrónugult. Létt fylling, fínleg freyðing, þurr og ferskt. Ristun, ferskja, epli, brennisteinn. Langt og fínlegt. Frískandi sítrus, epli, svampbotn og ger. Hentar best sem fordrykkur, með skelfiski eða bara eitt og sér. Tilbúið en geymist í tvö til þrjú ár.

09896 750 ml 12,0%



verð **3.450 kr.**

## CANTI CHARDONNAY PINOT GRIGIO

HVÍT VÍN

Fölsitrónugult. Létt fylling, ferskt með sætuvatni. Smjörkenndur, suðrænn ávöxtur. Létt og þægileg blanda, drekkist sem fyrst. Hentar best sem fordrykkur eða með léttari fiskréttum.

12065 250 ml 2005 13,0% verð áður 510 kr.



verð nú **460 kr.**

## TORO MALVASIA

HVÍT VÍN

Fölsitrónugult. Meðalfylling, þurr, ferskt með léttum, ljósum ávexti, melónu og peru. Hentar best sem fordrykkur, með skelfiski eða léttum fiskréttum. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

12078 750 ml 2006 13,5%



verð **1.390 kr.**

## SYLLA SEBASTE ROERO ARNEIS

HVÍT VÍN

Fölsitrónugult. Létt fylling, þurr og ferskt. Létt epli, sítróna, steinefni. Léttur og frískandi Arneis frá Norður-Ítalíu. Hentar best sem fordrykkur og með léttari fisk- og skelfiskréttum.

12087 750 ml 2006 14,0% verð áður 2.310 kr.



verð nú **2.160 kr.**

## Kerti

Kertasteypa var eitt þeirra verka sem ljúka þurfti fyrir jólin. Hún var oftast með þeim hætti að sjóðandi vatni var hellt í strokk og bráðin tólg látin fljóta ofan á. Heitt vatnið hindraði að feitin storknaði.

Snúnir voru kveikir úr ull, fifu og seinna innfluttu ljósagarni og þeim dyft í bráðna tólgina sem loddí við þá. Hún var látin storkna utan á þeim og síðan var dyft í eins oft og þurfti til að kertið yrði máturega digurt.

Árni Björnsson: Saga daganna

# FISKUR



*Vín með fiskréttum mega ekki vera mjög bragðmikil, þar sem fiskur er almennt frekar bragðlútil matur. En auðvitað ræður kryddun hvers réttar miklu um hvaða vín hentar best. Almenna reglan er sú að velja vín í léttari kantinum með fiskréttum. Það eru því gjarnan hvítvín af margskonar toga, ásamt allra léttustu rósa- eða rauðvínunum.*

## DOMAINE LAROCHE CHABLIS VAUDEVEY

### HVÍTVÍN

Ljössítrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, sýrukt. Steinefni, púður, grænn ávöxtur, mjólkurkennt. Smjörkenndur og eikaður Chablis með sítrus og steinefnatönun. Hentar vel í alla skelfiskrétti, sem fordrykkur og með öllum fiskréttum. Þolir geymslu í sex til átta ár.

00268 750 ml 2005 12,5% verð áður 2.490 kr.



verð nú **2.190 kr.**

## BERINGER NAPA VALLEY FUME BLANC

### HVÍTVÍN

Fölsítrónugrænt. Meðalfylling, þurrt, sýrukt. Grænjaxlar, ananas, brenndur laukur. Frískandi og vel fylltur Sauvignon Blanc frá Kaliforníu. Hentar vel með skelfiski og fiskréttum. Tilbúið en geymist í allt að þrjú ár.

01783 750 ml 2006 12,5% verð áður 1.490 kr.



verð nú **1.390 kr.**

## PIERRE ANDRÉ CHABLIS LE GRAND PRÉ

### HVÍTVÍN

Ljössítrónugult. Meðalfylling, þurrt, ferskt. Ferskja, plóma. Þroskaður ávöxtur í ilmi, með keim af sítrus og ananas, léttri fyllingu og stuttu eftirbragði. Hentar með fiskréttum og grænmetisréttum. Drekkist fljótt.

02039 750 ml 2006 12,5% verð áður 1.790 kr.



verð nú **1.690 kr.**

## SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC

### HVÍTVÍN

Ljössítrónugrænt. Létt meðalfylling, þurrt, sýrukt. Grösuget, steinefni, avókadó, olía. Þroskaður og sítruskennndur Sauvignon Blanc. Hentar best með skelfiski, fiskréttum og grænmetisréttum. Tilbúið og drekkist innan árs.

02206 750 ml 2005 13,5% verð áður 1.190 kr.



verð nú **1.090 kr.**

## WILLIAM FEVRE CHABLIS CHAMPS ROYAUX

### HVÍTVÍN

Fölsítrónugrænt. Létt fylling, þurrt, sýrukt. Sítrus, límóna, greip. Ungt. Klassískt Chablis, með léttari fyllingu, sítrus og steinefnakeim. Tilvalið með skelfiski og fiskréttum, en hentar einnig vel í fordrykk. Þolir geymslu í þrjú til fimm ár.

04480 750 ml 2006 12,5% verð áður 1.710 kr.



verð nú **1.610 kr.**

## JACQUESSON CUVÉE 731 BRUT

### FREYÐIVÍN

Ljósugult. Meðalfylling, þurrt og sýrukt með sítrus, eplakjarna, marsipani, möndlum og þroskuðum gertönun. Hentar best með fiskréttum og skelfiski, en einnig sem fordrykkur. Tilbúið en geymist í þrjú til fimm ár.

04781 750 ml 12,0% verð áður 3.590 kr.



verð nú **3.190 kr.**

## MCGUIGAN BLACK LABEL GTR

### HVÍTVÍN

Sítrónugult. Mjúk fylling, hálfþurrt, ferskt. Rósir, ferskja, appelsína. Þroskaður, suðrænn ávaxtatönun. Hentar best með fiskréttum, austurlenskum mat og sem fordrykkur. Tilbúið og drekkist strax.

05810 750 ml 2005 12,0%



verð **1.150 kr.**

## VICAR'S CHOICE SAUVIGNON BLANC

### HVÍTVÍN

Fölsítrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, sýrukt. Grösuget, sítróna, blæjubær, sólberjalauf. Frískandi, grösugur Sauvignon Blanc frá Nýja-Sjálandi. Hentar best sem fordrykkur, með fiskréttum, skelfiski og grænmetisréttum. Tilbúið en þolir geymslu í eitt til tvö ár.

10408 750 ml 2006 13,0%



verð **1.390 kr.**

## Jólatré

Um uppruna jólatrésins er fátt vitað með vissu en talið er að rætur þess liggja í einhvers konar trjádyrkun djúpt í sögu mannkynsins. Fyrst getur um ljósum prýtt jólatré í þýskri sögu frá 1774 en um hundrað árum síðar munu fyrstu jólatrén hafa prýtt

heimili á Íslandi, aðallega hjá dönskum fjölskyldum í kaupstöðum til að byrja með. Fæstir landsmenn höfðu tök á að komast yfir grenijólatré á þeim tíma en þess í stað voru notuð gervijólatré klædd með sortulyngi, beitleyngi eða eini.

# Jólaötturinn

„Þó gátu menn ekki notið jóla-  
gleðinnar með öllu áhyggju-  
lausir því auk jólasveinanna  
var það trú að óvættur væri á  
ferð sem kallaður væri jóla-  
köttur. Hann gerði reyndar  
engum þeim mein sem  
eignuðust einhverja nýja flik

að fara í á aðfangadagskvöld-  
ið, en hinir sem ekkert nýtt fat  
fengu „fóru allir í jóla-  
köttinn“ svo hann tók þá eða  
að minnsta kosti jólafeffinn  
þeirra og þótti þá góðu fyrir  
galdið ef kötturinn gerði sig  
ánægðan með hann.“

*Þjóðsögur Jóns Árnasonar*

## FUR FEEN UND ELFEN RIESLING

### HVÍTVÍN

Ljössítrónugrænt. Létt meðalfylling, hálsætt, snarpt, sýruríkt. Vínber, sítrus, greip, epli, olíutónn. Léttur frískandi Rieslingur með merkjanlegri sætu, eiginlega súrsætt vín. Hentar fiskréttum og köldu, reyktu og ljósu kjöti.

10498 750 ml 2006 11,0% verð áður 1.290 kr.



verð nú **1.190 kr.**

## CHANSON CHABLIS

### HVÍTVÍN

Sítrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, sýruríkt. Sítrus, aspas, steinefni, mjólkurkennt. Frískandi. Klassískt Chablis með ilm af aspas og sítrus, meðalfylling og sítruskennt eftirbragð. Hentar vel sem fordrykkur, með skelfiski og fiskréttum.

10590 750 ml 2005 13,0% verð áður 1.750 kr.



verð nú **1.650 kr.**

## TANGO SUR CHARDONNAY

### HVÍTVÍN

Sítrónugult. Meðalfylling, þurrt og ferskt. Ristuð eik, sítrusávestir, epli, eldsþýta. Þroskað Chardonnay sem batnar ekki við geymslu. Hentar best með fiskréttum.

10734 750 ml 2006 13,0% verð áður 1.090 kr.



verð nú **890 kr.**

## ARNALDO-CAPRAI GRECANTE

### HVÍTVÍN

Ljössítrónugult. Meðalfylling, þurrt, ferskt. Límóna, aprikósa, steinefni. Klassískur Ítali með keim af aprikósubeini. Hentar vel með fiskréttum, sem fordrykkur og með ljósu kjöti. Drekkist á næstu 2 árum.

10906 750 ml 2006 13,5% verð áður 1.790 kr.



verð nú **1.690 kr.**

## LALANDE POUILLY FUISSE CLOS REYSSIE

### HVÍTVÍN

Sítrónugult. Meðalfylling, þurrt, ferskt. Epli, sítrus, eik, steinefni. Ungt. Eikaður Pouilly Fuisse með meðalfyllingu. Hentar vel í bragðmikla fiskrétti, grænmetisrétti og með ljósu kjöti.

10920 750 ml 2005 13,0% verð áður 2.210 kr.



verð nú **2.070 kr.**

## LALANDE MACON CHAINTRE

### HVÍTVÍN

Ljössítrónugult. Meðalfylling, þurrt, milt. Léttur sítrus, litsí. Léttur frískandi Chardonnay. Hentar best sem fordrykkur og með fiskréttum. Tilbúið og drekkist innan árs.

10921 750 ml 2005 13,0% verð áður 1.590 kr.



verð nú **1.490 kr.**

## THE STUMP JUMP RIESLING SAUVIGNON BLANC ROUSSANNE

### HVÍTVÍN

Ljössítrónugrænt. Létt meðalfylling, þurrt og ferskt með léttum, grösugum sítrustönnum og kryddkeim. Fersk, grösug blanda frá Ástralíu. Hentar best með margs konar fisk og skelfiskréttum. Tilbúið, drekkist innan árs.

10928 750 ml 2006 13,5% verð áður 1.490 kr.



verð nú **1.390 kr.**

## JINDALEE CHARDONNAY

### HVÍTVÍN

Ljössítrónugult. Meðalfylling, hálfþurrt, milt. Ofþroskaður suðrænn ávöxtur, létt eik. Sælgætiskennndur suðrænn ávöxtur. Hentar best sem fordrykkur og með fiskréttum. Tilbúið og drekkist strax.

10992 1500 ml 2006 13,5% verð áður 1.990 kr.



verð nú **1.890 kr.**

## THORNTREE CHARDONNAY

### HVÍTVÍN

Sítrónugult. Meðalfylling, þurrt og ferskt. Hneta, perubrjóstykur, sviðinn suðrænn ávöxtur. Einfaldur en þéttur Chardonnay, þolir ekki geymslu og hentar með margs konar fiskréttum.

11008 750 ml 2006 12,5% verð áður 1.990 kr.



verð nú **890 kr.**

## TEMPUS TWO PINOT GRIS

### HVÍTVÍN

Fölsítrónugult. Létt fylling, þurrt, ferskt. Sítróna, ferskja, barkarkeimur. Sælgætiskennndur ávöxtur og kókostónar. Hentar best með fiskréttum og sem fordrykkur. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

12074 750 ml 2006 13,0% verð áður 1.970 kr.



verð nú **1.970 kr.**

### REYNSLUFLOKKUR

Fæst í Heiðrunu, Kringlunni, Eiðstorgi, Hafnarfirði, Smáralind og Akureyri.

# LAMBA- & NAUTAKJÖT



*Hér eiga við veigamikil vín. Úr þessum kjötttegundum bíum við gjarnan til glæsilegar steikur. Hvort sem um er að ræða pönnusteikt, grillað eða ofusteikt kjöt eru réttirnir bragðmiklir og kalla á bragðmikil og glæsileg vín. Það er einfaldlega þannig að léttari rauð og hvít vín hafa ekki þann kraft í bragði sem þarf til að fara vel með slíkum mat.*

## MOUTON CADET

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín, lyng, rauð ber, eik, skógarbotn. Ekta Bordeaux-blanda með ferskum ávexti, jörð og eik. Hentar best með lamba- og nautakjöti, en einnig með svínakjöti og ljósu kjöti. Tilbúið en geymist í eitt til tvö ár.

00039 750 ml 2004 12,5% verð áður 1.390 kr.



verð nú **1.240 kr.**

## CANEPA PRIVATE RESERVE CABERNET SAUVIGNON

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín með krydduðum sólberjaberjakeim, laufi, barkartönnum. Þroskaður, mjúkur Cabernet frá Chile með krydduðum ávexti. Hentar best með nauta- og lambakjöti. Tilbúið en þolir geymslu í tvö til þrjú ár í viðbót.

00154 750 ml 2002 13,5% verð áður 1.490 kr.



verð nú **1.390 kr.**

## BROLIO CHIANTI CLASSICO

### RAUÐVÍN

Dökkkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Berjarauði, lyng, jörð. Klassískur Chianti, ávaxtaríkur með jarðartönnum. Hentar best með lambi og ljósu kjöti. Tilbúið en batnar við geymslu í tvö til þrjú ár.

00172 750 ml 2005 13,5% verð áður 1.790 kr.



verð nú **1.590 kr.**

## GRAHAM BECK RAILROAD SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín með rauðum ávexti, tóbaki, jörð, eik og vanillu. Ilmríkur og þægilegur Suður-Afrikan. Hentar best með lamba- og nautakjöti. Tilbúið en geymist í eitt til tvö ár.

03091 750 ml 2005 13,5%



verð **1.390 kr.**

## SENSI CHIANTI RISERVA

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt og ferskt, með þroskuðu tanníni, kryddkenndum berja- og jarðartönnum. Klassísk Bordeaux-blanda, ávöxtur, eik og jörð. Hentar best með lamba- og svínakjöti. Tilbúið en þolir geymslu í tvö til þrjú ár.

04824 750 ml 2003 13,0% verð áður 1.350 kr.



verð nú **1.250 kr.**

## CHATEAU TIMBERLAY CUVÉE PRESTIGE

### RAUÐVÍN

Dökkkirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurrt og ferskt, þurrkandi tannín. Rauður ávöxtur, eik, mokka, jörð. Klassísk Bordeaux-blanda, ávöxtur, eik og jörð. Hentar best með lamba- og nautakjöti, ásamt léttari villibráð. Tilbúið en geymist í þrjú til fimm ár.

04996 750 ml 2004 12,5% verð áður 2.090 kr.



verð nú **1.890 kr.**

## ALAMOS CABERNET SAUVIGNON

### RAUÐVÍN

Dökkkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín, sólber, vanilla, eik og krydd. Sælgætiskennður ávöxtur, vanilla og eik. Hentar best með lamba- og nautakjöti. Tilbúið en geymist í þrjú til fimm ár.

05093 750 ml 2006 13,5% verð áður 1.290 kr.



verð nú **1.190 kr.**

# Laufabrauð

Íslenskt laufabrauð hefur nokkra sérstöðu í samanburði við skrautlegar og matarmiklar hátiðarkökur sem þekkjast víða í Evrópu. Hægt er að segja með vissu að þessar örþunna kökur hafi verið steiktar hér á landi allt frá 18. öld en ástæðuna fyrir því

hversu þunnar þær eru má sennilega rekja til þess að hér var löngum mikill skortur á mjöli. Mörgum þykir laufabrauð ómissandi með jólahangikjötinu auk þess sem listilega útskornar kökur setja hátíðarsvip á jólaborðið.

# Jólasveinanöfn

Íslensku jólasveinarnir áttu miklu fleiri nöfn en nú eru almennt notuð og voru þau dálítið mismunandi eftir landshlutum. Flest eru skemmtilega skritin og eftir nöfnunum að dæma virðast jólasveinarnir einhvern tíma hafa átt systur: Bandaleysir, Bjálfinn, Dúða-

durtur, Flotnös, Flórsleikir, Guttormur, Kleinusníkir, Lampaskuggi, Litlipungur, Lungnaslettir, Moðbingur, Redda, Sledda, Steingrímur, Svartiljótur, Svellabrjótur, Tífill, Tútur og Örvadrumbur.

## SANTA DIGNA MERLOT

### RAUÐVÍN

Dökkkrúbinrautt. Meðalfylling, þurr, ferskt með mjúku tanníni. Skógarber, sólber, mint, lyng, jörð. Ávaxtaríkur og mjúkur Merlot frá Chile. Hentar best með lamba- og nautakjöti, en gæti einnig gengið mjög vel með léttreyktum mat. Tilbúið en þolir geymslu í eitt til tvö ár.

05469 750 ml 2003 14,0% verð áður 1.390 kr.



verð nú **1.190 kr.**

## DIEVOLE NOVECENTO RISERVA

### RAUÐVÍN

Dökkkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurr, ferskt, mikil tannín. Eik, krydd, jörð, ber. Brúnkökukryddaður ávöxtur, tannískt og hart. Hentar best með villibráð og lambi. Þarfnast geymslu eða umhellingar.

05521 750 ml 2003 13,0% verð áður 3.390 kr.



verð nú **3.220 kr.**

## CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUV.

### RAUÐVÍN

Dökkkirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín, sólber, lauf, krydd, mint, jörð. Ávaxtaríkur, kryddaður Cabernet frá Chile. Hentar best með lamba- og nautakjöti. Tilbúið en geymist í tvö til þrjú ár.

06997 750 ml 2005 13,5% verð áður 1.190 kr.



verð nú **1.090 kr.**

## PETER LEHMANN GSM

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín, dökk ber, plómur, krydd. Ferskur, léttur og ávaxtaríkur GSM. Hentar best með lamba- og nautakjöti, en getur einnig gengið með léttara kjöti og grillmat. Tilbúið en geymist í eitt til tvö ár.

07359 750 ml 2005 14,5% verð áður 1.490 kr.



verð nú **1.390 kr.**

## BON COURAGE CABERNET SAUVIGNON SHIRAZ

### RAUÐVÍN

Múrsteinsrautt. Þétt fylling, höfugt, þurr og ferskt með þroskuðu tanníni. Leður, jörð, bakaður ávöxtur, þroskað. Þroskaður drykkur frá Suður-Afríku. Hentar best með lamba- og nautakjöti. Tilbúið og drekkest innan árs.

07756 750 ml 2002 13,5% verð áður 1.190 kr.



verð nú **1.090 kr.**

## ESCUDO ROJO

### RAUÐVÍN

Dökkkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín, skógarber, sólber, lyng, mint, jörð. Aðgengileg og ávaxtarík blanda frá Chile. Hentar best með lamba- og nautakjöti en einnig með léttari villibráð. Tilbúið en geymist í þrjú til fimm ár.

07823 750 ml 2004 13,5% verð áður 1.490 kr.



verð nú **1.390 kr.**

## J. LOHR SEVEN OAKS CABERNET SAUVIGNON

### RAUÐVÍN

Dimmkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín, sólber, rauð ber, vanilla, krydd, eik. Mjúkur og ávaxtaríkur Cabernet Sauvignon frá Kaliforníu. Hentar best með lamba- og nautakjöti. Tilbúið en geymist í tvö til þrjú ár.

08023 750 ml 2005 13,5% verð áður 1.790 kr.



verð nú **1.590 kr.**

## WYNDHAM BIN 555 SHIRAZ

### RAUÐVÍN

Dökkkrúbinrautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, mjúk tannín, dökk ber, vanilla, eik, eucalyptus. Aðgengilegur, ávaxtaríkur Shiraz. Hentar best með lamba- og nautakjöti, en einnig vel með grillmat og sterkkrydduðum mat. Tilbúið og þolir geymslu í eitt til tvö ár.

08785 750 ml 2004 14,5% verð áður 1.550 kr.



verð nú **1.450 kr.**

## BERONIA TEMPRANILLO

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín, mjúkur rauður ávöxtur, vanilla, eik, kaffi og mokatónar. Ilmrikt og ávaxtaríkt vín með kaffi og mokatónum. Hentar best með lamba- og nautakjöti. Tilbúið en geymist í þrjú til fjögur ár.

09184 750 ml 2005 14,0% verð áður 1.490 kr.



verð nú **1.290 kr.**

### REYNSLUFLOKKUR

Fæst í Heiðrónu, Kringlunni, Eiðstorgi, Hafnarfirði, Smáralind og Akureyri.

## JINDALEE CABERNET SAUVIGNON

### RAUÐVÍN

Dökkirsuberjarautt. Meðalfylling, sætuvottur, ferskt, lítil þroskuð tannín, sælgætiskennur ávöxtur, minta. Sælgætiskennur, sólbakaður ávöxtur. Hentar best með lamba- og nautakjöti. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

09203 750 ml 2004 14,0% verð áður 1.190 kr.



verð nú **1.090 kr.**

## NORTON CABERNET SAUVIGNON RESERVE

### RAUÐVÍN

Dökkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín, sætur dökkur ávöxtur, sólber, krydd, lyng, eik. Sólber, vanilla og eik og sætukeimur í ávexti. Hentar best með lamba og nautakjöti, en einnig léttari villibráð. Tilbúið en geymist í tvö til þrjú ár.

09461 750 ml 2003 14,0% verð áður 1.390 kr.



verð nú **1.290 kr.**

## HOPPE GUEL BENZU

### RAUÐVÍN

Dökkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þurrkandi tannín, sólber, krydd, lauf, mint, eik, vanilla. Stórskemmtilegt Chile-vín með evrópsku ívafi. Hentar best með lamba- og nautakjöti. Tilbúið en geymist í einhver ár í viðbót.

09564 750 ml 2003 13,7% verð áður 1.690 kr.



verð nú **1.590 kr.**

## CASTELLO DI QUERCETO CHIANTI CLASSICO RISERVA

### RAUÐVÍN

Dökkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurr, ferskt, mikil tannín. Viðarkrydd, reykur, dökk ber, jörð. Oliukenndur ávöxtur, tannískt og hart. Hentar best með lambakjöti og villibráð. Þarfnast geymslu eða umhellingar.

09565 750 ml 2003 13,0% verð áður 2.490 kr.



verð nú **2.350 kr.**

## MORTIES PIC SAINT-LOUP

### RAUÐVÍN

Dökkirsuberjarautt. Þétt fylling, höfugt, þurr og milt með þroskuðu tanníni. Kryddað, sólbakaður ávöxtur, lakkrís, jörð. Klassískur Suður-Frakkí með jurtakrydduðum ávaxta- og sveitatónum. Hentar best með lambakjöti og ljósu fuglakjöti. Tilbúið en mun geymast í nokkur ár í viðbót.

09783 750 ml 2004 14,5% verð áður 2.160 kr.



verð nú **2.050 kr.**

## GLEN CARLOU TORTOISE HILL

### RAUÐVÍN

Dökkurmúrsteinsrautt. Þétt fylling, þurr, ferskt, höfugt, lítil tannín. Sultaður ávöxtur, mild eik, jörð og tóbak. Sultukenndur, þroskaður ávöxtur. Hentar best með lamba- og nautakjöti. Tilbúið og geymist í eitt til tvö ár.

10234 750 ml 2004 13,5% verð áður 1.520 kr.



verð nú **1.390 kr.**

## KOLLWENTZ EICHKOGEL

### Rauðvín

Dökkurúbinautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín. Dökk skógarber, krydd, barr, eik, jörð. Vandaður ávaxtaríkur drykkur, klassísk evrópsk framleiðsla. Hentar best með lambakjöti og villibráð. Tilbúið en geymist í nokkur ár í viðbót.

10243 750 ml 2002 13,5% verð áður 2.590 kr.



verð nú **2.460 kr.**

## CLAY STATION PETITE SIRAH

### RAUÐVÍN

Dimmfjólurautt. Þétt fylling, þurr og milt með þurrkandi tanníni. Sætur ávöxtur og hýðistónar. Ávaxtaríkur og þéttur Petite Sirah. Hentar best með lamba- og nautakjöti. Tilbúið en mun geymast í tvö til þrjú ár.

10420 750 ml 2004 13,5% verð áður 1.690 kr.



verð nú **1.590 kr.**

## TEMPUS TWO VINE VALE SHIRAZ

### RAUÐVÍN

Dökkurúbinautt. Mjúk meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín. Sælgætiskennur skógarberjakeimur og jarðartónar. Ávaxtaríkur og sætkenndur Ástrali. Hentar vel með lamba- og nautakjöti. Tilbúið en þolir eitt til tvö ár í geymslu.

10549 750 ml 2004 14,0%



verð **1.890 kr.**

# Vetrarsólhvörf

Nánast allir alþjóðlegir kristnir hátíðisdagar eiga sér einhverjar rætur í eldri veraldlegum hátíðum og svo er einnig um jólin. Talið er að rekja megi jólin til fornnar sólhvarfahátíðar sem haldin var hér á landi og víðar um það bil þegar dagur er stystur, 21. eða

22. desember. Norræn jól voru í öndverðu skammdegishátíð sem haldin var til að fagna því að sól var tekin að hækka á lofti. Heimildir benda til þess að menn hafi komið saman á jólum til að gleðjast, borða og drekka.



## SARDASOL CABERNET SAUVIGNON RESERVA

### RAUÐVÍN

Dökkkursuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín. Sólber, lauf, eik, jurtakrydd. Ávaxtaríkur, þægilegur Cabernet Sauvignon. Hentar best með lamba- og nautakjöti. Tilbúið en geymist í eitt til tvö ár.

10566 750 ml 2002 13,0% verð áður 1.490 kr.  
verð nú **1.390 kr.**



## CLIMBING SHIRAZ

### RAUÐVÍN

Dökkurúbinnrautt. Mjúk meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín, dökk ber, krydd, eik, mint. Ferskur, kryddkenndur Shiraz. Hentar best með lambakjöti, en einnig ljósu kjöti og svínakjöti. Tilbúið en geymist í eitt til tvö ár.

10644 750 ml 2005 13,5% verð áður 1.490 kr.  
verð nú **1.390 kr.**



## THORNTREE MERLOT

### RAUÐVÍN

Dökkkursuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín. Rauð ber, tóbak, lyng, jörð. Ekta Suður-Afríku-vín með tóbaks- og jarðarkeim. Hentar vel með lamba- og nautakjöti. Tilbúið en þolir geymslu í eitt ár.

11006 750 ml 2005 14,0% verð áður 1.090 kr.  
verð nú **890 kr.**



## TALTARNI T SHIRAZ CABERNET

### RAUÐVÍN

Dökkurúbinnrautt. Meðalfylling, þurr, ferskt með þroskuðu tanníni og mjúkum, sætkrydduðum, dökkum berjakeim, mintu og lakkrís. Ferskur Ástrali frá Victoria. Hentar best með lamba- og nautakjöti. Tilbúið en geymist í tvö til þrjú ár.

12013 750 ml 2004 14,0% verð áður 2.390 kr.  
verð nú **2.240 kr.**



## TALTARNI THREE MONKS CABERNET MERLOT

### RAUÐVÍN

Dökkurúbinnrautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þurrkandi tannín. Berjablámi og lyngtónar með eucalyptus- og lakkrískeim. Ávaxtaríkur Ástrali með þurrkandi tanníni. Hentar best með lamba- og nautakjöti eða jafnvel villibráð. Tilbúið en þarfnast umhellingar og geymist í þrjú til fimm ár.

12016 750 ml 2005 14,0% verð áður 2.770 kr.  
verð nú **2.620 kr.**



## TORO

### RAUÐVÍN

Dökkurúbinnrautt. Þétt meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín með þéttum, sólþökuðum berjabláma og jarðartónum. Ungt ávaxtaríkt vín frá Spáni. Hentar best með lamba- og nautakjöti. Tilbúið og drekist strax.

12080 750 ml 2005 14,5% verð **1.390 kr.**



## VILLIBRÁÐ

*Það er hefð fyrir því að nota glæsilegustu vín veraldar með villibráð, sama hver hún er. Íslensk villibráð, eins og rjúpan, hreindýrið og villigæsin, er afar bragðmikil og kallar á bragðmikil og kröftug vín. Það er því á stórhátíðum sem við kaupum kraftmikil og glæsileg vín til að hafa með hátíðarmatnum. Villibráðin er þó ekki öll jafn bragðmikil og sú íslenska, t.d. eru akurhæna og fasaní mun léttari og hafa verður þennan mismun í huga þegar valið er vín með villibráð.*

## MASI CAMPOFIORIN

### RAUÐVÍN

Rúbinnrautt. Meðalfylling, þurr og súruríkt með litlu tanníni. Ungt, frískt, berjakeimur. Ávaxtaríkt og þægilegt vín. Hentar best með léttari villibráð, lambi og ljósu kjöti. Tilbúið en þolir geymslu í allt að tvö ár.

00177 750 ml 2004 13,0% verð áður 1.490 kr.  
verð nú **1.370 kr.**



## TORRES MAS LA PLANA CABERNET SAUVIGNON

### RAUÐVÍN

Dökkkursuberjarautt. Þétt fylling, þurr, ferskt, mikil þroskuð tannín, dökk ber, sólber, lauf, krydd, jörð, skógarbotn. Mikið og þungt Cabernet Sauvignon frá Penedés. Hentar best með villibráð, lamba- og nautakjöti. Tilbúið en geymist í sex til tíu ár.

02228 750 ml 2002 13,5% verð áður 2.980 kr.  
verð nú **2.730 kr.**



### REYNSLUFLOKKUR

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

## ISOLE E OLENA CHIANTI CLASSICO

### RAUÐVÍN

Múrsteinsrautt. Létt meðalfylling, þurr, sýrurikt, lítil tannín. Mildur þroskaður ávöxtur, rauð ber, brennisteinstónar. Létt Chianti í hefðbundnum stíl. Tilbúið en þolir geymslu í nokkur ár.

03441 750 ml 2004 13,5% verð áður 1.750 kr.



verð nú **1.650 kr.**

## CARMEN RESERVE CARMENERE-CABERNET

### RAUÐVÍN

Dökkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurr, ferskt, mikil þroskuð tannín, sólber, mint, vanilla, eik og krydd. Mintuvafin, ávaxtarík blanda frá Chile. Hentar best með villibráð, nauta- og lambakjöti. Tilbúið en mun geymast í þrjú til fimm ár.

04859 750 ml 2004 13,5% verð áður 1.490 kr.



verð nú **1.390 kr.**

## CASTILLO PERELADA RESERVA

### RAUÐVÍN

Dökkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín. Dökk ber, kaffi, steinefni, jörð. Þroskaður þéttur ávöxtur. Hentar vel með villibráð og lambakjöti. Tilbúið en þolir nokkurra ára geymslu.

09747 750 ml 2001 14,5% verð áður 1.670 kr.



verð nú **1.570 kr.**

## CEPA GAVILAN

### RAUÐVÍN

Rúbínrautt. Meðalfylling, þurr, sýrurikt, þroskuð tannín. Rauður berjaávöxtur, appelsínubörkur. Klassískur, léttur Ribera del Duero. Hentar best með villibráð, nauta- og lambakjöti. Tilbúið en mun geymast í þrjú til fimm ár.

09813 750 ml 2005 14,0% verð áður 1.590 kr.



verð nú **1.490 kr.**

## CASABLANCA EL BOSQUE CABERNET SAUVIGNON

### RAUÐVÍN

Dökkirsuberjarautt. Mjúk meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín, sólber, lauf, krydd, mint. Sólberjaríkur og kryddaður Cabernet Sauvignon frá Chile. Hentar best með villibráð og bragðmeiri kjötréttum. Tilbúið en geymist í þrjú til fimm ár.

09954 750 ml 2003 14,0% verð áður 1.890 kr.



verð nú **1.690 kr.**

## UITKYK CABERNET SAUVIGNON - SHIRAZ

### RAUÐVÍN

Dökkirsuberjarautt. Góð fylling, þurr og ferskt með þroskuðu tanníni. Dökk ber, plóma, lyng, mint, tóbak, jörð. Ávaxtarík blanda frá Suður-Afríku með öll réttu einkennin. Hentar best með villibráð, nauta- og lambakjöti.

10317 750 ml 2003 13,5% verð áður 2.090 kr.



verð nú **1.890 kr.**

## VALDUERO RESERVA

### RAUÐVÍN

Múrsteinsrautt. Mjúk meðalfylling, þurr, ferskt, mjúk tannín, þroskaður súr ávöxtur, appelsína, skógar- og sveitatónar. Þroskuð klassík frá Ribera del Duero. Hentar best með villibráð, lamba- og nautakjöti. Tilbúið en endist í ein fimm ár í viðbót.

10706 750 ml 1999 13,0% verð áður 2.720 kr.



verð nú **2.490 kr.**

## CENNATOIO CHIANTI CLASSICO

### RAUÐVÍN

Dökkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þurrkandi tannín. Dökkur, sólbakaður ávöxtur, krydd, jörð, kakó. Þungur jarð- og lyngkenndur ávöxtur, þurrkandi tannín. Hentar best með villibráð og lambi. Þarfnað geymslu eða umhellingar.

12041 750 ml 2004 13,0% verð áður 3.150 kr.



verð nú **2.990 kr.**

## BICHOT BEAUNE PREMIER CRU LES AVAUX

### RAUÐVÍN

Rúbínrautt. Góð fylling, þurr og ferskt með miðlungstanníni. Kirsuberja- og eikarkeimur.

09879 750 ml 2002 13,0% verð áður 2.870 kr.



verð **2.870 kr.**

# Þorláksmessa

Þorláksmessa er haldin til minningar um Þorlák hinn helga Þorhallsson biskup í Skálholti. Hann lést 23. desember 1193 og var messa þennan dag honum til heiðurs lögleidd 1199. Á seinni tímum hefur Þorláksmessa orðið hluti af jólaundirbúningnum, þennan

dag eru margir vanir að ljúka við að skreyta heimilin, kaupa jólagjafirnar og sjóða jólahangikjötið. Sá siður að borða kæsta skötu á Þorláksmessu er ættaður af Vesturlandi en hann hefur breiðst út um allt land á seinni árum.

# REYKT KJÖT



*Hér þarf að gæta sérstaklega að því að velja ávaxtarík og mjúk vín. Um leið og við notum tannískt vín með reyktum mat verður vinið ákaflega óspennandi á bragðið. Mjúkt og sætkenndur ávöxtur eru því töftraorðin. Sérstaklega er erfitt að finna vín sem getur farið vel með hangikjötinu okkar, þar sem af því er sterkt salt- og reykbragð. Sætt hentar yfirleitt best með mikið reyktum og söltuðum réttum.*

## MARQUES DE ARIENZO GRAN RESERVA

### RAUÐVÍN

Múrsteinsrautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, mjúk tannín með þroskuðum, rauðum ávexti, kryddi og jarðartónum. Þroskaður og ilmrikur Rioja drykkur. Hentar best með reyktu kjöti en einnig með góðri villibráð. Tilbúið en mun geymast í einhver ár í viðbót.

00124 750 ml 1996 13,0% verð áður 1.890 kr.



verð nú **1.790 kr.**

## MONTECILLO CRIANZA

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurr, ferskt, lítil hörð tannín. Létt rauðber, tunna, grösugt. Ávöxtur blandaður sveitatónum. Hentar vel með reyktu kjöti og ljósu. Tilbúið en þolir geymslu í eitt til tvö ár.

00133 750 ml 2003 13,5% verð áður 1.190 kr.



verð nú **1.090 kr.**

## KWV ROODEBERG

### RAUÐVÍN

Múrsteinsrautt. Þétt fylling, höfugt, þurr og ferskt með þroskuðu tanníni. Leður, jörð, bakaður ávöxtur, tóbak, þroskað. Þroskaður ávöxtur, tóbaks og jarðarkeimur. Hentar vel með reyktu kjöti, ljósu kjöti og svínakjöti. Tilbúið og geymist í eitt til tvö ár.

00219 750 ml 2003 14,0% verð áður 1.290 kr.



verð nú **1.190 kr.**

## MCGUIGAN BLACK LABEL SHIRAZ

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, lítil tannín. Berjaríkt, lyng, mint, létt eik. Sælgætiskennður ávöxtur og eucalyptus-tónar eru afgerandi í þessu Shiraz víni. Hentar best með reyktu og ljósu kjöti. Tilbúið en þolir geymslu í eitt til tvö ár.

05927 750 ml 2004 13,5%



verð **1.280 kr.**

## MORANDE VITISTERRA MERLOT GRAND RESERVE

### RAUÐVÍN

Dökkirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurr, ferskt með þroskuðu tanníni. Lyng, dökk ber, eik. Höfugt eftirbragð. Mjúkur og mikill Merlot frá Chile. Hentar vel með reyktu kjöti, lamba- og nautakjöti. Tilbúið og drekkist sem fyrst.

09217 750 ml 2003 14,0% verð áður 1.690 kr.



verð nú **1.590 kr.**

## LINDEMANS SHIRAZ CABERNET

### RAUÐVÍN

Dökkfjólublátt. Meðalfylling. Þurr og ferskt, þroskuð tannín. Sælgætiskennður berjablámi, létt krydd. Ávaxtahlauð í fjótandi formi. Hentar best með ljósu og reyktu kjöti. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

09563 3000 ml 2006 13,5% verð áður 3.800 kr.



verð nú **3.600 kr.**

## MCPHERSON SHIRAZ

### RAUÐVÍN

Dökkirúbinrautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, mjúk tannín, með sælgætiskennendum ávexti, eik, kryddi og reyktum tóni. Sælgætiskennður ávöxtur með reyktum tóni. Hentar best með reyktu og ljósu kjöti. Tilbúið en geymist í eitt til tvö ár.

10250 750 ml 2004 14,0% verð áður 1.390 kr.



verð nú **1.290 kr.**

## VICAR'S CHOICE RIESLING

### HVÍTVÍN

Sítrónugult. Meðalfylling, sætuvattnur, súruríkt, snarpt. Mangó, steinefni, greip, sítróna, olía. Nett þroskaður Riesling sem skilar léttum olúkeim í ilmi. Sítrus og súr epli í bragði. Hentar vel með fisk-réttum, ljósu kjöti og reyktu kjöti. Drekkist fjótt.

10407 750 ml 2005 12,5%



verð **1.390 kr.**

## ARETEY TEMPRANILLO

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Mjúk meðalfylling, þurr, ferskt, lítil þroskuð tannín, mjúkur skógarberjakeimur og ristaðir eikartónar. Mjúkur skógarberjaávöxtur. Hentar best með reyktu kjöti og svínakjöti. Tilbúið og drekkist sem fyrst.

10540 750 ml 2003 12,5% verð áður 1.510 kr.



verð nú **1.090 kr.**

REYNSLUFLOKKUR

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

# Áramótabrennur

Áramótabrennur virðast vera séríslenskur siður en í ýmsum öðrum löndum tíðkast að kveikja í bálkesti við önnur tilefni. Það voru skólapiltar í Hólavallaskóla í Reykjavík sem stóðu fyrir fyrstu áramótabrenninni sem vítað er um árið 1791. Rúmum 50 árum

síðar eru áramótabrennur orðnar nokkuð algengar og þá var líka farið að dansa álfadans í kringum brennurnar. Árið 2006 voru ellefu áramótabrennur í Reykjavík og árlega kveðja landsmenn gamla árið með því að skjóta upp meira en 500.000 flugeldum.

## GNARLY HEAD ZINFANDEL

### RAUÐVÍN

Ljósruðbínrautt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, mjúk tannín. Skógarber, blöðberg. Ávaxtaríkur og mjúk Zinfandel. Hentar best með reyktu- eða ljósu kjöti. Tilbúið en þolir geymslu í eitt til tvö ár.

10959 750 ml 2005 14,5% verð áður 1.490 kr.



verð nú **1.390 kr.**

## JINDALEE SHIRAZ

### RAUÐVÍN

Rúðbínrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannín, höfugt. Dökk ber, mentól, lakkrís. Ávaxtaríkt og sælgætiskentt vín, sem á vel við reykt og ljóst kjöt. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

10991 1500 ml 2006 14,0% verð áður 1.990 kr.



verð nú **1.890 kr.**

## LJÓST KJÖT

*Í þessum flokki eru vín sem henta sérstaklega vel með ljósu kjötmeti á borð við kjúklung, kalkún, svína- og kálfakjöt en slíkt kjöt tekur við bæði rauðu og hvítu víni. Þetta eru réttir sem liggja á mörkum þess að krefjast annað hvort öflugs hvítvins eða léttari tegunda rauðra vína. Þessu getur hver og einn ráðið og hagað samsetningu eftir eigin smekk.*

## BICHOT SAINT-EMILION

### RAUÐVÍN

Kirsuberjaraukt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín, rauð ber, lyng, skógarbotn. Léttur ávaxtaríkur og tannískur Saint-Emilion. Hentar best með ljósu kjöti og svínakjöti. Tilbúið en geymist í eitt til tvö ár.

00006 750 ml 2004 12,0%



verð **1.490 kr.**

## GALLO FAMILY SONOMA COUNTY CHARDONNAY

### HVÍTVÍN

Sitrónugrænt. Mjúk meðalfylling, þurrt, milt. Eik, vanilla, ristun, ger, suðrænn ávöxtur. Þroskaður Chardonnay frá Kaliforníu, með afgerandi keim af suðrænum ávöxtum í bland við eik. Hentar vel með fiskrétttum og ljósu kjöti. Drekkist strax.

02454 750 ml 2002 14,0% verð áður 1.590 kr.



verð nú **1.490 kr.**

## LAN CRIANZA

### RAUÐVÍN

Kirsuberjaraukt. Meðalfylling, þurrt, ferskt með þroskuðu tanníni. Rauð ber, lyng, krydd, jörð, létt eik. Ferskur og ávaxtaríkur Rioja Crianza. Hentar best með ljósu kjöti og svínakjöti. Tilbúið en geymist í tvö til þrjú ár.

03753 750 ml 2004 13,0%



verð **1.260 kr.**

## SENSI CHIANTI

### RAUÐVÍN

Rúðbínrautt. Létt fylling, þurrt, lítil þurrkandi tannín. Grænmeti, ofþroskaður ávöxtur. Létt, jarðefnatónað og ávaxtaríkt Chianti. Tilbúið en þolir geymslu í allt að eitt ár.

04825 750 ml 2006 12,0% verð áður 1.290 kr.



verð nú **1.190 kr.**

## ROBERTSON WINERY CABERNET SAUVIGNON

### RAUÐVÍN

Ljósirsuberjaraukt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, mjúk tannín, sólbakaður ávöxtur, lyng, tóbak, jörð. Léttur, ilmríkur og aðgengilegur drykkur frá Suður-Afríku. Hentar vel með ljósu kjöti og svínakjöti. Tilbúið en geymist vel næstu tvö árin.

05707 750 ml 2004 13,5% verð áður 1.290 kr.



verð nú **1.190 kr.**

## PETER LEHMANN CHARDONNAY

### HVÍTVÍN

Ljósirónugrænt. Létt meðalfylling, þurr, ferskt. Grösugt, kiwi, létt eik. Ástrali með suðrænum ávaxtatönum og nettum eikarkeim. Hentar vel með ljósu kjöti og fiskréttum. Drekkist fljótlega.

07409 750 ml 2005 13,0% verð áður 1.390 kr.



verð nú **1.290 kr.**

## BROWN BROTHERS EVERTON

### RAUÐVÍN

Dökkirónugrautt. Meðalfylling, þurr og sýruríkt með þroskuðu tanníni og þéttum berjakeim, mintu- og karamelltönum. Fersk ávaxtarik blanda frá Ástrallú. Hentar best með ljósu kjöti og reyktu. Tilbúið en geymist í allt að tvö ár.

07548 750 ml 2004 13,5%



verð **1.290 kr.**

## PLANETA LA SEGRETA

### RAUÐVÍN

Dökkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín. Sælgætiskennur berjaraudi og kryddkeimur. Hentar best með ljósu kjöti og svínakjöti. Tilbúið en mun geymast í tvö til þrjú ár.

07667 750 ml 2003 13,0% verð áður 1.290 kr.



verð nú **1.190 kr.**

## MAESTRO ITALIANO MERLOT CABERNET

### RAUÐVÍN

Rúbínrautt. Létt meðalfylling, þurr, ferskt með litlu tanníni. Sætkenndir, rauðir berjatónar. Léttur og nammikennur íтали. Hentar best með ljósu kjöti og svínakjöti. Tilbúið og drekkist innan árs.

07866 750 ml 2005 13,0% verð áður 1.380 kr.



verð nú **1.280 kr.**

## LINDEMANS CHARDONNAY

### HVÍTVÍN

Ljósirónugult. Meðalfylling, þurr og ferskt. Suðrænn ávöxtur, sítrus, eik, hneti. Létt, ferskt Chardonnay, tilbúið og batnar ekki við geymslu. Fer vel með fiskréttum, skelfiski og ljósu kjöti.

09562 3000 ml 2004 13,5% verð áður 3.800 kr.



verð nú **3.600 kr.**

## POGGIO BELVEDERE

### RAUÐVÍN

Dökkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín. Þéttur berjakjarni, útihús, tóbak. Sveitakeimur, krydd og ávöxtur. Hentar best með ljósu kjöti og svínakjöti. Tilbúið en geymist í tvö til þrjú ár.

09675 750 ml 2003 13,0% verð áður 1.690 kr.



verð nú **1.590 kr.**

## PATRIARCHE PINOT NOIR

### RAUÐVÍN

Ljósirsuberjarautt. Stöm fylling, þurr og ferskt með miklu, þurrkandi tanníni. Jarðarber, lakkrís, lyng. Léttur og jarðkenndur ávöxtur. Hentar best með ljósu kjöti og svínakjöti. Tilbúið en geymist í eitt til tvö ár.

09951 750 ml 2003 13,0% verð áður 1.590 kr.



verð nú **1.490 kr.**

## RAPIDO RED

### RAUÐVÍN

Rúbínrautt. Létt fylling, þurr og ferskt með litlu, þurrkandi tanníni. Ferskur, léttur ávöxtur og lyngtónar. Léttur og sýruríkur ítali. Hentar best með ljósu kjöti og grænmetisréttum. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

10492 750 ml 2005 12,0%



verð **1.090 kr.**

## MURIEL CRIANZA

### RAUÐVÍN

Múrsteinsrautt. Létt meðalfylling, þurr, ferskt með mjúku tanníni. Þroskaður, rauður ávöxtur, hindber, brómber, vanilla. Þökkalegur Rioja Crianza. Hentar best með ljósu kjöti, svínakjöti og léttari villibráð.

10621 750 ml 2001 13,0% verð áður 1.390 kr.



verð nú **1.290 kr.**

## PEPPERWOOD GROVE VIOGNIER

### HVÍTVÍN

Sítrónugult. Þung meðalfylling, þurr, milt. Þroskaður, smjörkenndur ávöxtur. Hentar best með ljósu kjöti. Tilbúið og drekkist strax.

10640 750 ml 2005 13,5% verð áður 1.490 kr.



verð nú **1.390 kr.**

## FUNKY LLAMA CABERNET SAUVIGNON

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr og milt, með þroskuðu tanníni og sætkenndum ávesti. Léttur og sætkenndur en nokkuð tanniskur. Hentar best með ljósu kjöti og svínakjöti. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

10726 750 ml 2005 13,0% verð áður 990 kr.



verð nú **790 kr.**

### REYNSLUFLOKKUR

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

## TANGO SUR CABERNET SAUVIGNON

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt og ferskt, með þroskuðu tanníni og eilítið súrum og rauðum berjakeim. Þroskaður, léttur Cabernet frá Argentínu. Hentar best með ljósu kjöti. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

10731 750 ml 2005 13,0% verð áður 1.090 kr.



verð nú **890 kr.**

## TANGO SUR MALBEC

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, þurrkandi tannín með dökkum berjum, lyngi og jörð. Léttur Malbec. Hentar best með ljósu kjöti. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

10733 750 ml 2005 13,0% verð áður 1.090 kr.



verð nú **890 kr.**

## VILLA PUCCINI CHIANTI RISERVA

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, sýruríkt, miðlungstannín. Þroskaður ávöxtur, þurrkuð blóm, lauf. Létt, einfalt og hefðbundið. Tilbúið en þolir geymslu í eitt til tvö ár.

10864 750 ml 2003 12,5%



verð **1.190 kr.**

## CANTI MERLOT SANGIOVESE

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Sælgætiskennur berjailmur og laufkenndir skógartónar. Létt og aðgengilegt rauðvín. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

12066 250 ml 2006 1,0% verð áður 510 kr.



verð nú **460 kr.**

## TORO ROSADO

### RÓSAVÍN

Jarðarberjarautt. Létt fylling, þurrt, ferskt með sætkenndum skógarberjakeim og lauftónum. Léttur, ávaxtaríkur, sætkenndur Rosado. Hentar best með ljósu kjöti, pasta og grænmetisréttum. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

12079 750 ml 2006 14,5% verð áður 1.390 kr.



verð nú **1.290 kr.**

## GALLO FAMILY SONOMA COUNTRY CABERNET SAUVIGNON

### RAUÐVÍN

Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, milt, þroskuð tannín. Dökk ber, sólber, létt eik, vanilla. Vanillu- og sælgætiskennur ávöxtur. Hentar best með svína-, nauta- og lambakjöti. Tilbúið en mun geymast í eitt til tvö ár.

02453 750 ml 2004 13,5% verð áður 1.590 kr.



verð nú **1.490 kr.**

## CONCHA Y TORO FRONTERA CABERNET SAUVIGNON

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, milt, lítil tannín. Dökkur berjaávöxtur, reykt. Léttur, rauður ávöxtur. Hentar best með ljósu kjöti og svínakjöti. Tilbúið og þolir ekki geymslu.

04105 3000 ml 2006 12,0% verð áður 3.390 kr.



verð nú **3.290 kr.**

## ITALIA MONTEPULCIANO

### RAUÐVÍN

Dökkurúbinrautt. Meðalfylling, þurrt og ferskt, þurrkandi tannín, dökk ber og jarðartónar. Miðlungsfylltur Ítali frá Abruzzo. Hentar best með svínakjöti. Tilbúið en mun geymast næsta árið.

10495 750 ml 2003 13,5% verð áður 1.250 kr.



verð nú **1.150 kr.**

## PEPPERWOOD GROVE SYRAH

### RAUÐVÍN

Rúbinrautt. Mjúk meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannín með laufkryddaðum, rauðum berjakeim og léttistruðum eikartónum. Nammikenndur ávaxtahlaupskeimur með reyktum tóni. Hentar best með svínakjöti og reyktu kjöti. Tilbúið en geymist í eitt til tvö ár.

10641 750 ml 2004 13,5% verð áður 1.490 kr.



verð nú **1.390 kr.**

# Prettándinn

Jólonum lýkur á prettándanum sem er 6. janúar en þá heldur síðasti jólasveinninn aftur til fjalla eins og segir í vísu Jóhannesar úr Kötlum: „Svo tíndust þeir í burtu, það tók þá frost og snjór. Á prettándanum síðasti sveinstaulinn

fór.“ Samkvæmt þjóðtrúnni tala kýr mannamál á prettándanum, selir fara úr hömum sínum, kirkjugarðar rísa og álfar flytjast búferlum. Hættulegt gat verið að hlusta á tal kúnna því þær reyndu að æra þá sem það gerðu.

## TANGO SUR SHIRAZ

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr og ferskt, með þroskuðu tanníni, sælgætiskendum berjabláma og kryddtónum. Léttur argentínskur Shiraz. Hentar best með svínakjöti. Tilbúið og batnar ekki við geymslu.

10732 750 ml 2005 13,0% verð áður 1.090 kr.



verð nú **890 kr.**

## THE STUMP JUMP GRENACHE SHIRAZ MOURVEDRE

### RAUÐVÍN

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín. Plómur, kirsuber, lakkris. Létt, skemmtileg blanda frá Ástralíu. Hentar best með svínakjöti og ljósu kjöti. Tilbúið en þolir geymslu í eitt til tvö ár.

10929 750 ml 2005 14,5% verð áður 1.590 kr.



verð nú **1.490 kr.**

## THORNTREE SHIRAZ

### RAUÐVÍN

Rúbínarautt. Þétt fylling, höfugt, þurr, ferskt, lítil tannín. Dökk ber, jörð, tóbak, lakkris. Sælgætiskennur og ávaxtaríkur Shiraz. Hentar best með svínakjöti og ljósu fuglakjöti. Tilbúið en geymist í eitt ár í viðbót.

11007 750 ml 2006 14,0% verð áður 1.090 kr.



verð nú **890 kr.**

#### REYNSLUFLOKKUR

Fæst í Heiðrúnu, Kringlunni, Eiðistorgi, Hafnarfirði, Smáralind og Akureyri.

# MATARTÁKNIN

- |  |                         |  |                             |
|--|-------------------------|--|-----------------------------|
|  | NAUTAKJÖT               |  | GRILLAD KJÖT                |
|  | REYKT KJÖT              |  | AUSTURLENSKUR MATUR         |
|  | LÉTTARI VILLIBRÁÐ       |  | OSTAR                       |
|  | SMÁRÉTTIR               |  | PASTA OG PÍTSUR             |
|  | GRÆNMETISRÉTTIR         |  | ÁBÆTISRÉTTIR                |
|  | SÓLPALLAVÍN             |  | SKELFISKUR                  |
|  | FORDRYKKIR OG SMÁRÉTTIR |  | STERKKRYDDAÐUR MATUR        |
|  | POTTRÉTTIR              |  | FISKUR                      |
|  | ALIFUGLAR               |  | EITT OG SÉR                 |
|  | LAMBAKJÖT               |  | TILBÚIÐ AÐ DREKKA           |
|  | SVÍNAKJÖT               |  | TILBÚIÐ AÐ DREKKA, MÁ GEYMA |
|  | KRÖFTUGRI VILLIBRÁÐ     |  | DREKKIST STRAX              |

# ÁRGANGATAFLA

**Einkunn 5 frábært • 4 mjög gott • 3 gott • 2 í meðallagi • 1 slakt**

Evrópa	2005	2004	2003	2002	2001	2000	1999	1998	1997	1996	1995	1994
<b>Frakkland</b>												
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 hvitt	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	4-5	4	3	2	5	4	5	4	3-4	3-4	4-5	3
Chateaufeuf du Pape	4-5	4	3	1	4	2-3	4	5	3	2-3	4	3
Languedoc-Roussillon	4	4	3	2	4-5	3	2	4-5	2-3	1	4	
<b>Ítalía</b>												
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
<b>Þýskaland</b>												
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
<b>Spánn</b>												
Rioja	4	3-4	3-4	1-3	4-5	3	2	4	1-2	4	5	5
Ribera del Duero	4	4-5	4	2	5	3-5	4	3	1	5	5	4
Katalónía	4	4-5	4-5	3	4	4	4	4-5	3-4	4	4	4
<b>Portúgal</b>												
	4	5	1-2	3-4	4	1-2	2-4	4	2-3			
<b>Ameríka</b>												
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
<b>Chile</b>												
	4	3	5	3	5	1-3	4-5	1-3	4-5	3-4	4-5	
<b>Argentína</b>												
	4	5	4	5	3-4	2-3	2-4	1-3	2-3	3	5	
<b>Suður-Afríka</b>												
	3-4	4	4-5	3	4-5	2-4	2-4	3-4	4-5	1-2	3-4	
<b>Ástralía</b>												
Nýja Suður-Wales	4-5	3-4	4	2-4	1-3	2-3	2-4	3-5	4-5	4	1-3	3-4
Víktoría	4-5	4	4	4-5	3	1-4	1-5	5	4-5	2-4	2-3	3-5
Ástralía, suður	4-5	4-5	5	4-5	3-4	2-3	1-3	5	2-4	4-5	2-4	4
Ástralía, vestur	3	4-5	4	3	3-4	2-5	3-5	2-4	3-4	3-4	3-5	4-5
<b>Nýja-Sjáland</b>												
	3-4	4	5	3-4	2	3-4	2-4	2-4	1-3	2-4	3-5	

