

VÍN BÚÐ

lífur, lærum & njótum

ÍTALSKAR
MATARUPPSKRIFTIR
INNÍ BÆKLING

2007 Ítalskir dagar





HVÍTVÍN



RAUÐVÍN



FREYÐIVÍN



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

Lýsingar á vínum eru á ábyrgð heildsala.
Verð í bæklingi gildir frá 1. - 31. maí 2007.
Verð er birt með fyrirvara um prentvillur.
Útgefandi: ÁTVR.
Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal.
Ritstjóri: Guðfinna Ásta Birgisdóttir.
Hönnun: ENNEMM / NM27253
Ljósmyndari: Kristján Maack
Uppskriftir: Óli Gísla



Sérvín

2007 Ítalskir dagar

MICHELE CHIARLO BAROLO CEREQUIO

02975	750 ml	XCO ehf	13,5%
-------	--------	---------	-------

verð **6.230 kr.**

MICHELE CHIARLO BARBERA D'ASTI LE ORME

03979	750 ml	XCO ehf	13,0%
-------	--------	---------	-------

verð **1.530 kr.**

MICHELE CHIARLO AIRONE

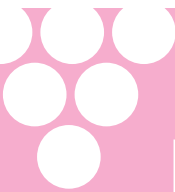
05433	750 ml	XCO ehf	13,5%
-------	--------	---------	-------

verð **1.860 kr.**

MICHELE CHIARLO CANNUBI

11059	750 ml	XCO ehf	13,5%
-------	--------	---------	-------

verð **5.970 kr.**



FREYÐIVÍN

MASCHIO PROSECCO DI CONEGLIONI

PROSECCO



Daufgrængult. Tæp meðalfylling, þurrt, ferskt með frísklegum sítrus og ljósum ávaxtakeim.

00538	750 ml	Karl K. Karlsson hf	11,0%	verð áður 1.190 kr.
-------	--------	---------------------	-------	---------------------

verð nú **990 kr.**

RICCADONNA ASTI

MOSCATO BIANCO



Fölsítrónugrænt. Létt, mjúk fylling, sætt og milt með miðlungs freyðingu og hýðiskenndri ferskju.

00501	750 ml	Karl K. Karlsson hf	7,0%	verð áður 890 kr.
-------	--------	---------------------	------	-------------------

verð nú **790 kr.**

TOSTI ASTI

MUSCAT



Hefur gott jafnvægi á milli ávaxtar og ferskleika. Rauð epli og þroskaðar perur í bragði.

05096	750 ml	Vífilfell hf	7,5%	verð áður 790.00 kr.
-------	--------	--------------	------	----------------------

verð nú **690 kr.**



BANFI LE RIME CHARDONNAY & PINOT GRIGO



CHARDONNAY, PINOT GRIGIO

Fölgult, suðrænn ferskur ilmur, létt vín og ávaxtaríkt með mildum sítrus og ananas.

02510	750 ml	Bakkus ehf	12,0%	verð áður 1.290 kr.
-------	--------	------------	-------	---------------------

verð nú **1.190 kr.**

BERARDENGA I SISTRI CHARDONNAY



CHARDONNAY

Skelfiskur og feitur fiskur í miklum sósum ásamt hvítu kjöti hentar þessu létteikaða, þykka og bragðmikla Chardonnay.

10521	750 ml	Vinkaup ehf	13,5%	verð áður 1.990 kr.
-------	--------	-------------	-------	---------------------

verð nú **1.890 kr.**

BOLLA PINOT GRIGIO



PINOT GRIGIO

Ljósult. Frekar létt, þurrt og ferskt, með léttum ávaxtakeim.

02207	750 ml	Karl K. Karlsson hf	12,0%	verð áður 1.090 kr.
-------	--------	---------------------	-------	---------------------

verð nú **990 kr.**

CANTI CHARDONNAY PINOT GRIGIO



CHARDONNAY, PINOT GRIGIO

Ljósult með grænum tón og angan af ferskum ávexti. Ríkulegur ávöxtur í bragði, langt og þægilegt eftirbragð.

04819	750 ml	Veigar ehf	13,0%	verð áður 1.240 kr.
-------	--------	------------	-------	---------------------

verð nú **1.140 kr.**

FALESCO VITIANO



VERMENTINO, VERDICCHIO, VIOGNIER

„Margslunginn ilmur með vott af blómum... ferskju, nýslegnu grasi og sítrus“. 4 ½ glas í Gestgjafanum (2.tbl. 2007).

09674	750 ml	Vin og matur ehf	13,0%	verð áður 1.590 kr.
-------	--------	------------------	-------	---------------------

verð nú **1.490 kr.**

MEZZACORONA TRENTINO CHARDONNAY



CHARDONNAY

Góð fylling, þurrt og ferskt með ljósum ávexti og sítruskeim. Mjúkt eftirbragð.

06021	750 ml	Mekka Wines & Spirits	12,5%	verð áður 990 kr.
-------	--------	-----------------------	-------	-------------------

verð nú **890 kr.**

MICHELE CHIARLO NIVOLE



MUSCAT

Í meðallagi ljóst með grænum glampa. Blanda kryddjurta og ávaxta. Ferskt og létt með miðlungs sýru.

03725	375 ml	XCO ehf	5,5%	verð áður 730 kr.
-------	--------	---------	------	-------------------

verð nú **660 kr.**

PASQUA SOAVE



SANGIOVESE

Ferskur og grösugur ilmur, sítrus og pera.

09742	1.500 ml	Rolf Johansen & Co ehf	11,5%	verð áður 1.550 kr.
-------	----------	------------------------	-------	---------------------

verð nú **1.450 kr.**

RAPIDO WHITE



TREBBIANO

Ljóssítrónugult. Létt fylling, þurrt, ferskt með léttum sítruskeim.

10493	750 ml	ÁGM ehf	12,0%	verð áður 990 kr.
-------	--------	---------	-------	-------------------

verð nú **890 kr.**

RIUNITE BIANCO



TREBBIANO, GARGANEGA, SAUVIGNON BLANC

Létt ferskt og ávaxtaríkt með sætum berjakeim.

00422	750 ml	Bakkus ehf	8,0%	verð áður 790 kr.
-------	--------	------------	------	-------------------

verð nú **690 kr.**

Milt ávaxtabragð með góðri fyllingu og þroskuðum ilmi.

10512	750 ml	Perlu-Kaup ehf	12,0%	verð áður 1.190 kr.
-------	--------	----------------	-------	---------------------

verő nú **1.090 kr.**

Hefur fallegan gylltan blæ. Frískur ávaxtakeimur og gott eftirbragð.

10508	750 ml	Perlu-Kaup ehf	12,0%	verð áður 1.290 kr.
-------	--------	----------------	-------	---------------------

verð nú **1.190 kr.**

„Vinið er á eikartunnum í 7 mánuði. Fallega gyllt. Lyktar af eplum og sítrusávexti í eik. Flókin sítrusblanda með þægilega sýru“. Ekran ehf.

10877	750 ml	Ekran ehf	13,5%	verð áður 1.820 kr.
-------	--------	-----------	-------	---------------------

verő nű **1.670 kr.**

Fölgult. Ilmríkt og fínlegt. Frekar létt, þurrt með fínlegum ávexti þar sem perur eru áberandi.

08953	750 ml	Mekka Wines & Spirits	12,0%	verž áður 1.350 kr.
-------	--------	-----------------------	-------	---------------------

verő nű **1.250 kr.**

Létt, ferskt og ávaxtaríkt hvítvín greina, má grösuga tóna og sítrus í eftirbragði.

00361	750 ml	Globus hf	12,0%	verð áður 1.190 kr.
-------	--------	-----------	-------	---------------------

verő nú **1.090 kr.**

Ferskt og lifandi. Perur og ananas. Suðrænn ávöxtur um allt. Vín sem fer vel með léttum réttum og sjávarfangi.

09506	750 ml	Vífilfell hf	12,0%	verð áður 1.190 kr.
-------	--------	--------------	-------	---------------------

verð nú **990 kr.**

Bragðmikið vín með sólriðum, þroskuðum ávexti. Þurrt, ferskt með tanníni og krydduðum tónum.

07307	750 ml	Globus hf	13,5%	verő áőr 1.190 kr
-------	--------	-----------	-------	-------------------

verð nú **1.090 kr.**

Brún-rautt, fágað og fallegt. Ferskur, mildur berja-og ávaxtailmur. Stórt vín, langt og bragðmikið.

02503	750 ml	Bakkus ehf	13,0%	verð áður 4.190 kr.
-------	--------	------------	-------	---------------------

verð nú **3.980 kr.**

Heitur ilmur, mildir tónar með mjúkum þroskuðum ávexti. Langt og flauelsmjúkt braðð.

05068	750 ml	Bakkus ehf	13,0%	verð áður 2.290 kr.
-------	--------	------------	-------	---------------------

verő nú **2.170 kr.**

Dimmrúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, nokkuð tannín. Ferskur, dökkur ávöxtur og kryddaðir eikartónar.

00172	750 ml	Karl K. Karlsson hf	13.5%	verð áður 1.790 kr.
-------	--------	---------------------	-------	---------------------

verð nú **1.590 kr.**

CANTI MERLOT SANGIOVESE



MERLOT SANGIOVESE

Dökkrautt með smá fjölu, heitt og kryddað með vott af karamellu. Krydd og jörð í löngu eftirbragði.

04818	750 ml	Veigar ehf	13,0%	verð áður 1.240 kr.
				verð nú 1.140 kr.

CASTELLANI NERO D’AVOLA



NERO D’AVOLA

Dökkt og mikið. Bragðgott með talsvert af ávesti eins og sólberjum og bláberjum. Sikileyjarvín sem er góður kostur með lambinu.

09504	750 ml	Vífilfell hf	13,0%	verð áður 1.190 kr.
				verð nú 990 kr.

CASTELLANI PRIMITIVO



PRIMITIVO

Mjög kryddað og fer vel með frekar sterkum mat sem inniheldur papriku eða chilli. Létt í bragði.

09503	750 ml	Vífilfell hf	13,0%	verð áður 1.190 kr.
				verð nú 990 kr.

CHIANTI CLASSICO CAMPOMAGGIO DOCG



SANGIOVESE

Létt kryddað. Mikill þroski í ávesti eins og rúsínur. Aðeins keimur af papriku og sveppum, gott með grillmat.

09508	750 ml	Vífilfell hf	12,5%	verð áður 1.490 kr.
				verð nú 1.390 kr.

CUMERA SANGIOVESE



SANGIOVESE

Djúpur rauður litur, ilmríkt, bragðmikið vín með ríkurlegum þroskuðum ávesti.

03792	3.000 ml	Bakkus ehf	12,5%	verð áður 3.590 kr.
				verð nú 3.410 kr.

DIEVOLE BROCCATO



SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET FRANC

Vín sem hentar vel með lambi, nauti, villibráð og einnig mildum ostum. Vín mánaðarins í mars 2005 á www.smakkarinn.is.

05517	750 ml	Vínó ehf	13,0%	verð áður 2.830 kr.
				verð nú 2.680 kr.

DIEVOLE LA VENDEMMIA



SANGIOVESE

„Eindregið mælt með“. Decanter 08.2006. „Fjölhæft kjötvín, lamb, saltfiskur, ekki of kryddaðir pottréttir“. Einar Thoroddsen.

05519	750 ml	Vínó ehf	12,5%	verð áður 2.190 kr.
				verð nú 2.080 kr.

DIEVOLE NOVECENTO RISERVA



SANGIOVESE

Chianti ársins 2006 hjá vínklúbbi Smakkarans.is og Vínbarsins. „Nauta- og hreindýrakjöt. Mjög góð kaup“. Gestgjafinn desember 2006.

05521	750 ml	Vínó ehf	13,0%	verð áður 3.390 kr.
				verð nú 3.220 kr.

DIEVOLE RINASCIMENTO



SANGIOVESE, CANAIOLO

„Jarðbundið og sveitalegt, mjög gott með hörðum ostum, kjötréttum og pasta. Prófið að umhella.“ Gestgjafinn.

05518	750 ml	Vínó ehf	12,5%	verð áður 1.490kr.
				verð nú 1.390 kr.

FELSINA BERARDENGA CHIANTI CLASSICO



SANGIOVESE 100%

Magurt nautakjöt og lamb, gjarnan mikið kryddað er gott með þessu þétta víni sem ber lakkrís, leður og örlitla sætu.

10520	750 ml	Vínkaup ehf	13,5%	verð áður 2.190 kr.
				verð nú 1.990 kr.

GATTAVECCHI CHIANTI COLLI SENESI



SANGIOVESE, CANAIOLO

Dökkrúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt með þroskuðu tanníni með keim af bláum berjum, jarðar-, eikar- og kryddtönnum.

10624	750 ml	Elgur ehf	13,0%	verð áður 1.790 kr.
				verð nú 1.690 kr.

GATTAVECCHI SANTA MARIA DEI SERVI



SANGIOVESE, CANAILOLO

Dökkrúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt með þurrkandi tanníni, berjabláma og lyngtónum.

10625 750 ml Elgur ehf 12,5% verð áður 1.290 kr.

verð nú 1.190 kr.

ISOLE E OLENA CHIANTI CLASSICO



PRIMITIVO

Kryddaður ávöxtur, blanda af rauðum og svörtum berjum, finleg eik og mjúkt tannín.

03441 750 ml Rolf Johansen & Co ehf 13,0% verð áður 1.750 kr.

verð nú 1.650 kr.

ITALIA MONTEPULCIANO



MONTEPULCIANO

Dökkrúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín með dökkum berjabláma, eikar- og sveitartónum. Hentar mjög vel með rauðu kjöti.

10495 750 ml ÁGM ehf 13,5% verð nú 1.250 kr.

verð nú 1.150 kr.

LA CORTE DEL POZZO VALPOLICELLA



CORVINA

Lífrænt ræktað. Ákveðið og mikið af berjum eins og bláberjum og sólberjum jafnvel aðeins af jarðarberjum. Góð ending.

10381 750 ml Vífilfell hf 14,5% verð áður 1.790 kr.

verð nú 1.690 kr.

LEONARDO CHIANTI



85% SANGIOVESE, 10% MERLOT, 5% (ÓUPPGEFIÐ/BLANDAÐ)

Létt og skemmtilegt rauðvín. Í ávexti má greina kirsuber og pipartóna, þroskuð, mild tannín og mjúkt eftirbragð.

09656 750 ml Globus hf 13,0% verð áður 1.260 kr.

verð nú 1.160 kr.

LUCILLA FARNETELLA



SANGIOVESE 70%, CABERNET SAUVIGNON 15%, MERLOT 15%

Pasta, pizzur og lamb með þessu ferska, léttu víni sem einkennist af súkkulaði, ferskum ávexti og ágætis fyllingu.

10522 750 ml Vínkaup ehf 13,0% verð áður 1.490 kr.

verð nú 1.390 kr.

MASI CAMPOFIORIN



CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín með laufkenndum, krydduðum, þroskuðum ávexti og sveitartóna.

00177 750 ml Ölgerðin Egill Skallagrímsson 13,0% verð áður 1.470 kr.

verð nú 1.370 kr.

MASI COSTASERA AMARONE



CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

Dökkkirsuberjarautt. Þung fylling, þurrt, milt og höfugt með þroskuðu tanníni og kirsuberjatón.

07115 750 ml Ölgerðin Egill Skallagrímsson 15,0% verð áður 2.900 kr.

verð nú 2.750 kr.

MASI VALPOLICELLA CLASSICO



CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

Ljós-kirsuberjarautt. Létt með sætuvatni og mildri sýru. Lítið tannín og léttur ávöxtur.

06969 750 ml Ölgerðin Egill Skallagrímsson 12,0% verð áður 1.290 kr.

verð nú 1.190 kr.

MEZZACORONA TRENTINO MERLOT



MERLOT

Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt með mildu tanníni, léttur rauður berjaáavöxtur og mild eik. Vel samsett vín.

05958 750 ml Mekka Wines & Spirits 13,0% verð áður 990 kr.

verð nú 890 kr.

PASQUA CABERNET MERLOT VENEZIE



CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

Léttur og mjúkur ávöxtur með finlegum tónum af jarðarberjum.

07154 3.000 ml Rolf Johansen & Co ehf 13,0% verð áður 3.450 kr.

verð nú 3.270 kr.

PASQUA KALIS NERO D'AVOLA SHIRAZ



NERO D'AVOLA SHIRAZ

Þéttur og kryddaður ávöxtur, mjúkt tannín og góð fylling.

10497 3.000 ml Rolf Johansen & Co ehf 13,0% verð áður 3.490 kr.

verð nú 3.310 kr.

PASQUA MERLOT DELLE VENEZIE

MERLOT



Létt og ferskt með mildum berjakeim.				
00162	1.500 ml	Rolf Johansen & Co ehf	11,5%	verð áður 1.550 kr.
				verð nú 1.450 kr.

PASQUA MONTEPULCIANO D’ABRUZZO

MONTEPULCIANO



Svört ber og nokkuð kryddað og kraftmikið, tannín frekar mjúkt.				
08514	1.500 ml	Rolf Johansen & Co ehf	12,0%	verð áður 1.590 kr.
				verð nú 1.490 kr.

PASQUA SANGIOVESE

SANGIOVESE



Létt og mjúkt, rauð kirsuber og jarðarber í bland við mjúkt tannín.				
09743	1.500 ml	Rolf Johansen & Co ehf	11,5%	verð áður 1.490 kr.
				verð nú 1.390 kr.

POGGIO AL CASONE CHIANTI SUPERIORE DOCG

SANGIOVESE



Týpískt Chianti. Er milt, létt, kryddað og þroskað. Afar gott með kjötmeti. Ágæt ending.				
09510	750 ml	Vífilfell hf	12,5%	verð áður 1.290 kr.
				verð nú 1.190 kr.

QUERCETO CHIANTI

SANGIOVESE, CANAILO, TREBBIANO



Óeikað, ungt og ávaxtaríkt Chianti. Mild áferð gerir það aðgengilegt og auðdrekkanlegt.				
10863	750 ml	Vín og matur ehf	12,0%	verð áður 1.390 kr.
				verð nú 1.290 kr.

RAPIDO RED

SANGIOVESE, AGLIANICO



Rúbínrautt. Létt meðalfylling, ferskt, þurrkandi tannín með léttum bláum ávexti og hýðistónum.				
10492	750 ml	ÁGM ehf	12,0%	verð áður 990 kr.
				verð nú 890 kr.

RIUNITE LAMBRUSCO

LAMBRUSCO



Létt ferskt og ávaxtaríkt með sætum berjakeim.				
00165	1.500 ml	Bakkus ehf	8,0%	verð áður 1.490 kr.
				verð nú 1.390 kr.

ROCCA ROSSO SALENTO

MALVASIA NERA, NEGROAMARO



Mjúkt, rúnnað og þægilegt. Hentar vel með pasta, kjötréttum og villibrað sem og ostum.				
07811	750 ml	HOB-vín ehf	13,0%	verð áður 990 kr.
				verð nú 890 kr.

RUFFINO CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE

SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT



Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt og tannískt með þroskuðum rauðum ávexti, léttum krydduðum tón.				
00167	750 ml	Ölgerðin Egill Skallagrímsson	13,0%	verð áður 1.850 kr.
				verð nú 1.750 kr.

SANTA CRISTINA

90% SANGIOVESE, 10% MERLOT



Ávaxtaríkt vín með þroskuðum ávexti. Bjart og þægilegt vín með mildum eikarvotti í eftirbragði.				
00156	750 ml	Globus hf	12,5%	verð áður 1.190 kr.
				verð nú 1.090 kr.

SENSI CHIANTI RISERVA

SANGIOVESE, CANAILO



Miðlungs fylling, plómur, svört ber og vanilla.				
04824	750 ml	Perlu-Kaup ehf	13,0%	verð áður 1.350 kr.
				verð nú 1.250 kr.

TALAMONTI MODA

MONTEPULCIANO



Vínið er á eikartunnum í 6 mánuði. Rúbínrautt með fjólbláum undirtón og lyktar af rauðum ávexti. Bragðið er ávaxtaríkt með eik.				
10875	750 ml	Ekran ehf	13,0%	verð áður 1.320 kr.
				verð nú 1.170 kr.

TALAMONTI TRE SAGGI

MONTEPULCIANO



Vínið er á eikartunnum í 12 mánuði. Dökkrautt með fjólubláum undirtón. Villiberjablanda með eik, sólberjum, krydduðum kirsuberjum, heslihnetur og kaffi.

10876	750 ml	Ekran ehf	13,5%	verð áður 1.820 kr.
-------	--------	-----------	-------	---------------------

verð nú 1.670 kr.

TENUTA SANT’ANTONIO MONTI GARBI RIPASSO

CORVINA, RONDINELLA, CROATIA, OSELETA



Þéttur bragðmikill ávöxtur. Vín með flókinni uppbyggingu og góðu jafnvægi. Kryddað milt eftirbragð.

09194	750 ml	Globus hf	13,5%	verð áður 1.790 kr.
-------	--------	-----------	-------	---------------------

verð nú 1.690 kr.

TENUTE MARCHESE ANTINORI
CHIANTI CLASSICO RISERVA

SANGIOVESE



Bragðmikið vín með margslungnum ávexti. Kirsuber og fínlegir reyktir tónar. Langt, mikið eftirbragð.

07315	750 ml	Globus hf	13,5%	verð áður 2.090 kr.
-------	--------	-----------	-------	---------------------

verð nú 1.980 kr.

TOMMASI POGGIO AL TUFO

SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON



Dökkkirsuberjarautt. Mjúk og góð fylling, þurrt og ferskt, með þroskuð tannín og langt eftirbragð.

10671	750 ml	Mekka Wines & Spirits	13,0%	verð áður 1.590 kr.
-------	--------	-----------------------	-------	---------------------

verð nú 1.490 kr.

TOMMASI CREAMO

CORVINA, OSELETA, CABERNET FRANC



Dökrúbínnrautt. Góð fylling, milt með miðlungstanníni, keimur af rauðum ávexti.

08863	750 ml	Mekka Wines & Spirits	13,5%	verð áður 1.890 kr.
-------	--------	-----------------------	-------	---------------------

verð nú 1.790 kr.

TOMMASI RIPASSO

CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA



Dökkrautt. Bragðmikið, þétt og súrúríkt með grösugum og krydduðum keim. Hlaut „Gyllta glasið“ 2006 (Vínþjónasamtök Íslands).

04148	750 ml	Mekka Wines & Spirits	13,0%	verð áður 1.850 kr.
-------	--------	-----------------------	-------	---------------------

verð nú 1.750 kr.

TOMMASI VALPOLICELLA RAFAEL

CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA



Rúbínnrautt. Létt meðalfylling, þurrt og ferskt með lítil þurrkandi tanníni, blómlegur kirsuberja- og sveitarkeimur.

02404	750 ml	Mekka Wines & Spirits	12,5%	verð áður 1.490 kr.
-------	--------	-----------------------	-------	---------------------

verð nú 1.390 kr.

VILLA ANTINORI

60% SANGIOVESE, 20% CABERNET SAUVIGNON, 15% MERLOT, 5% SYRAH



Kröftugt og ávaxtaríkt vín. Samspil súkkulaðis í bland við vanillu og ristaða eikartóna. Mjúkt tannín.

03406	750 ml	Globus hf	13,0%	verð áður 1.690 kr.
-------	--------	-----------	-------	---------------------

verð nú 1.590 kr.

VILLA CAFAGGIO CHIANTI CLASSICO

Sangiovese



Rústrauður litur, þykkur ilmur af heitum ávexti. Þétt bragð og kryddaður ávöxtur gefur langt og mikið bragð.

05612	750 ml	Bakkus ehf	13,5%	verð áður 2.290 kr.
-------	--------	------------	-------	---------------------

verð nú 2.170 kr.

VILLA PUCCINI CHIANTI RISERVA

90% SANGIOVESE, 10% CABERNET SAUVIGNON



Geymt á litlum frönskum eikartunnum og síðan látið þroskast í flöskunni. Hentar með rauðu kjöti og lambi.

10864	750 ml	HOB-vín ehf	12,5%	verð áður 1.190 kr.
-------	--------	-------------	-------	---------------------

verð nú 990 kr.

VILLA PUCCINI CHIANTI SUPERIORE

90% Sangiovese, 10% Canaiolo



Ferskt en þroskað og hentar vel með svínkjöti, lambakjöti og pasta með kjötsósu.

10865	750 ml	HOB-vín ehf	12,5%	verð áður 1.190 kr.
-------	--------	-------------	-------	---------------------

verð nú 990 kr.

VILLA PUCCINI TOSCANA

90% Sangiovese, 10% Merlot



Milt og frísklegt, hentar vel með steikum, svínakjöti og hvítu kjöti einkum kalkúni.

08441	750 ml	HOB-vín ehf	12,5%	verð áður 1.190 kr.
-------	--------	-------------	-------	---------------------

verð nú 990 kr.



NAUTA-CARPACCIO MEÐ RUCOLA-PESTÓ

200 g nautalund (eða filet)
4 ts. rucola-pestó (fæst tilbúið t.d. frá sacla)
Svartur pipar úr kvörn
Jómfrúarólífúla
Grófrifinn parmesanostur

Sneiðið nautakjötið örþunnt og leggið sneiðarnar á disk þannig að þeir séu algjörlega huldir. Smyrjið rucola-pestó ofan á kjötið í miðjunni og hellið dropum af jómfrúarolíunni yfir. Myljið síðan piparinn yfir og látið parmesanostinn efst. Skreytið með klettsalati. Gott er líka kreista dálitlum límónusafa yfir kjötið rétt áður en það er borið fram.



FYLLTAR KJÚKLINGABRINGUR MEÐ PARMASKINKU OG GORGONZOLA

KJÚKLINGABRINGUR

4 kjúklingabringur (1 á mann)
4 sneiðar parmaskinka
4 msk. gorgonzola ostur (eða annar ostur)
Salt og pipar úr kvörn

Þerrið kjúklingabringurnar og skerið í þær vasa til að koma fyllingunni í. Setjið bita af osti á hverja skinkusneið, rúllið upp og setjið böggulinn inn í vasann á kjúklingabringunni. Steikið bringurnar á snarpheitri pönnu og brúnið þær vel á hvorri hlið. Saltið og piprið. Setjið í eldfast fat og steikið í ofni við 180°C í ca 15-20 mín. Borið fram með villisveppa-risotto.

VILLISVEPPA-RISOTTO

Risotto-grjón, grunnuppskrift
2-3 skalottlaukar
½ dl jómfrúarólífúla
250 g Arborio risottogrjón frá Gallo
1 l kjúklinga- eða grænmetissoð
1 msk. smjör
Salt og pipar

Hitið olíuna í góðum potti og svitið laukinn, má ekki brúnast. Bætið hrís-grjónunum út í og hitið saman, hrærið stöðugt í ca 1 mín. Hellið ¼ af heitu soðinu út í og látið malla þar til grjónin hafa tekið það í sig. Bætið síðan bolla og bolla í einu af soðinu þar til grjónin eru orðin mjúk og hafa drukkið í sig allan vökvann, 15-18 mínútur.

VILLISVEPPIR

Ferskir villisveppir eru bestir ef þeir eru fánlegir.
100-200 g góðir sveppir t.d. portobello
50 g þurrkaðir villisveppir, lagðir í bleyti (soðið sigtað frá)
50 g smjör
2 msk. ólífúla
250 ml rjómi (má sleppa)
100 gr ferskur parmesanostur
Salt og pipar úr kvörn

Hitið olíu og smjör á góðri pönnu. Steikið sveppina þar til fallega brúnaðir, hellið rjómanum út í og sjóðið um stund þar til hann hefur þyknað órlítið. Rjómanum má sleppa en bætið þá við ca 50 g af smjöri í lokin. Bætið risottogrjónunum saman við og hrærið í þar til allt hefur blandast vel saman. Hrærið rifnum parmesanostinum saman við að endingu og berið fram. Skreytið með grófrifnum parmesanostinum og svörtum pipar. Borðist eitt og sér með góðu brauði eða sem meðlæti með öðrum réttum, t.d. fylltu kjúklingabringunum.



PENNE "ARRABIATTA" MED SMOKKFISKI OG TÍGRISRÆKJUM

400 g penne pasta
350-400 g tígrisrækjur, hráar og skelflettar
350-400 g hreinsaður smokkfiskur, fínt sneiddur
1-2 rauður chili, fræhreinsaður og skorin
1-2 dósir saxaðir tómatar (Hunts stewed tomatoes)
1-2 hvítlauksgeirar, saxaðir smátt
1-2 laukar, saxaður smátt
½ rauð paprika, skorin í bita

Sjóðið pastað í léttisöltu vatni og fylgið nákvæmlega leiðbeiningum um suðutíma frá framleiðanda. Hitið olíu á pönnu. Steikið saman hvítlauk, lauk, papriku og chili, má ekki brúnast. Setjið smokkfiskinn og rækjurnar út í og steikið saman í 1-2 mín. Takið af pönnunni og geymið. Setjið tómataka á pönnuna og sjóðið. Maukið ef þarf. Setjið nú fiskinn og grænmetið saman við og loks pastað. Blandið öllu vel saman og smakkið til. Bætið við chilipipar og salti að smekk. Berið fram með góðu brauði og ef til vill salati. Hægt er að nota svo til allt sjávarfang í þennan rétt.



NAUTA T-BONE MED GRILLUÐU GRÆNMETI

NAUTA T-BONE

4 góðar T-bone steikur, 300-350 g stk.
1 límóna
Jómfrúarolífuolía
Grófmalaður svartur pipar
Sjávarsalt
Ferskt timjan

Blandið saman safu úr 1 límónu og 2-3 msk. af jómfrúarolífuolíu og penslið kjötið. Rífið smá ferskt timjan yfir. Látið standa í 1 klst. eða lengur. Hitið grillið vel og látið steikurnar á mjög heitt grill fyrst en látið svo á efri grind eða lækkið hitann. Grillið eins og hverjum og einum finnst best. Kryddið með nýmaldum svörtum pipar og sjávarsalti rétt áður en borið er fram.

GRILLAÐ GRÆNMETI

Zucchini
Paprikur
Sveppir
Laukar

Skerið allt grænmetið í sneiðar og penslið með jómfrúarolíu. Grillið á heitu grilli með kjötinu og penslið með olíu ef með þarf. Saltið með sjávarsalti og berið fram. Gott með kryddsmjöri.

KRYDDSMJÖR

2 stk. límónur
1 stk. rauður chilipipar
1 búnt ferskt timjan
200 g smjör
Salt úr kvörn eða sjávarsaltflögur

Hreinsið kjötið úr límónunum, kjarnhreinsið chilipiparinn. Maukið allt saman í matvinnsluvél. Smakkið til. Flott er að skera límónurnar í tvennt um miðju, hreinsa kjötið innan úr og búa til litlar skálar. Fylla síðan með kryddsmjörinu og frysta þar til á að nota. Best að gera þetta deginum áður.

Vínbúðir eru á eftirtöldum stöðum:

Höfuðborgarsvæðið

- Vínbúðin Austurstræti
- Vínbúðin Dalvegi, Kópavogi
- Vínbúðin Garðabæ
- Vínbúðin Hafnarfirði
- Vínbúðin Heiðrún
- Vínbúðin Holtagörðum
- Vínbúðin Kringlunni
- Vínbúðin Mosfellsbæ
- Vínbúðin Seltjarnarnesi
- Vínbúðin Smáralind
- Vínbúðin Spönginni
- Vínbúðin Stekkjarbakka

Vestfirðir

- Vínbúðin Ísafirði
- Vínbúðin Patreksfirði
- Vínbúðin Hólmavík

Vesturland

- Vínbúðin Akranesi
- Vínbúðin Borgarnesi
- Vínbúðin Búðardal
- Vínbúðin Grundarfirði
- Vínbúðin Ólafsvík
- Vínbúðin Stykkishólmi

Suðurland

- Vínbúðin Grindavík
- Vínbúðin Hveragerði
- Vínbúðin Hvolsvelli
- Vínbúðin Höfn
- Vínbúðin Keflavík
- Vínbúðin Kirkjubæjarklaustri
- Vínbúðin Selfossi
- Vínbúðin Vestmannaeyjum
- Vínbúðin Vík
- Vínbúðin Þorlákshöfn

Austurland

- Vínbúðin Djúpavogi
- Vínbúðin Egilsstöðum
- Vínbúðin Fáskrúðsfirði
- Vínbúðin Neskaupstað
- Vínbúðin Seyðisfirði
- Vínbúðin Vopnafirði
- Vínbúðin Þórshöfn
- Vínbúðin Reyðarfirði

Norðurland

- Vínbúðin Akureyri
- Vínbúðin Blönduósi
- Vínbúðin Dalvík
- Vínbúðin Húsavík
- Vínbúðin Hvammstanga
- Vínbúðin Sauðárkróki
- Vínbúðin Siglufirði

