

GR ILLV EIS LA



GIRNILEGAR UPPSKRIFTIR OG VÍNIN SEM PASSA





NAUTALUNDIR OG HUMAR („SURF & TURF“) MEÐ GRÆNNI SÓSU

800 g nautalundir
8-12 humarhalar, stórir

Aðferð:

Snyrtið nautalundirnar og skerið í 8 x 100 g eða 4 x 200 g steikur. Kljúfið humarinn og leggið á fat, saltið og piprið úr kvörn. Hitið útigrillið eða grillpönnu. Byrjið á því að grilla steikurnar við mikinn hita og færið þær síðan á efri grindina. Steikið eftir óskum hvers og eins, saltið og piprið úr kvörn. Grillið eða steikið humarinn rétt áður en maturinn er borinn fram.

GRÆN SÓSA

1 búnt vorlaukur
1 búnt klettsalat
Fersk basilíka
Ferskt estragon
Fersk steinselja
1 lítil krukka capers
Jómfrúar ólífuolía
1 hvítlauksrif
1 skalottlaukur

Aðferð:

Setjið allt hráefnið í matvinnsluvél og maukið saman. Bætið ólífuolíunni saman við í lokin. Smakkið til og kryddið með salti og pipar ef vill.



STEINBÍTUR

MEÐ GRILLUÐU EGGALDINI

600 g steinbítur, roð- og beinlaus
(einnig má nota t.d. hlýra, skötusel eða stórlúðu)

Marineriing:

2-3 tsk. ferskt engifer, saxað
1 hvítlauksrif, saxað
1 rauður chilipipar,
fræhreinsaður og saxaður
2/3 dl sesamolía

1 dl kornolía
2/3 dl kókosmjólk úr dós
1 msk. sojasósa
1 límóna, borkur + safi
1- 2 eggaldin

Aðferð:

Blandið öllu sem á að vera í marineriingunni saman í skál og hrærið vel. Takið frá smávegis af marineriingunni fyrir sósuna. Sneiðið steinbítinn í þunnar sneiðar og leggið á fat. Hellið marineriingunni yfir fiskinn og veltið honum í blöndunni þar til hún þekur hann allan. Geymið í kæli yfir nótt eða að minnsta kosti í 2-4 tíma. Sneiðið eggaldin í u.þ.b. 1/2 cm sneiðar, leggið á fat og saltið sneiðarnar. Látið standa í um 10 mínútur. Þerrið þá allan vökvann af og grillið sneiðarnar á vel heitri grillpönnu til að fá fallegar grillrákir í þær. Grillið síðan fiskinn létt á pönnu. Þetta má líka gera á góðu útigrilli. Leggið sneið af eggaldini á fat, síðan sneið af fiski og þannig koll af kalli. Setjið grillpinna í hvern fiskturn til að þeir haldi sér. Setjið í eldfast fat og bakið í u.þ.b. 10-15 mínútur við 180°C.

SÓSA

1 hluti marineriing
1 hluti kókosmjólk úr dós
1 msk. saxað ferskt kóríander

Aðferð:

Blandið öllu vel saman í skál og hellið yfir heitan fiskinn. Ef sósan á að vera heit: Sjóðið 1 hluta vatn í potti, hellið marineriingunni og kókosmjólkinni saman við og þykkið með maizena mjöli. Hrærið fersku kóríander saman við rétt áður en máltíðin hefst.



MARINERAÐ LAMBAFILLET

MEÐ GRÍSKU SALATI

200 -250 g lambafillet á mann, fitusnyrt

Marineriing:

Ólífuolía
Basilíka
Timjan
Estragon
Rósmaín

Aðferð:

Notið ferskar kryddjurtir, þær bragðast langbest. Saxið kryddjurtirnar niður og blandið þeim saman við olíuna. Fitusnyrtið lambafilletið og saltið örlítið. Setjið í skál, hellið marineriingunni yfir og setjið í kæli. Þarf að marinerast að minnsta kosti yfir nótt og best er að láta kjötið liggja í 1-2 daga. Takið kjötið úr marineriingunni og látið olíuna renna af. Hitið grillið vel og grillið filletið við mikinn hita fyrst og svo á efri grindinni við vægan hita. Kryddið með salti og pipar úr kvörn.

Búið til gott salat með fetaosti, svörtum ólífum og kirsuberjatómötum. Lagið góða ediksósu úr ólífuolíu, smá dijonsinnepi, hvítvínsediki og dálitlu af söxuðum, ferskum kryddjurtum. Hellið yfir salatið og berið fram strax með grilluðu kjötinu.



KJÚKLINGUR Á SPJÓTI

MEÐ LÍMÓNU- OG CHILI-MARINERINU

3-4 kjúklingabringur eða lundir
Spjót (2-3 á mann)

Kryddlögur:

2 msk. límónusafi
1 tsk. kummin
1 tsk. kóríander
1-2 hvítlauksrif, kramin
1 rauður chilipipar, fínt saxaður, dálítið af fræjum með
1 tsk. salt
2 msk. hreint jógúrt

Grænmeti á spjótið:

t.d. paprika, rauðlaukur, kirsuberjatómatar, ananas og sveppir

Aðferð:

Blandið saman í skál öllu kryddinu, límónusafanum og jógúrtinu. Skerið kjúklinginn í hæfilega bita og leggið í marineringuna. Geymið í kæli í u.þ.b. 1-2 tíma.

Skerið grænmetið í bita og þræðið svo grænmeti og kjúklingabita á spjótið til skiptis. Grillið í 15-20 mínútur og penslið öðru hverju með marineringunni.

SÓSA

1 dós sýrður rjómi
Sama magn af Thai sweet chili-sósu
Ferskt kóríander, saxað

Berið spjótin fram með sósunni og góðu salati og/eða cous cous.



FYLLTAR GRÍSA LUNDIR

2-3 grísalundir
200 g góður gorgonzola- eða gráðaostur
Góðar, mjúkar döðlur

Aðferð:

Best er að blanda döðlunum og gráðaostinum saman í matvinnsluvél. Gerið holu/gat í grísalundirnar eftir endilöngu. Fyllið með döðlu- og gráðaostamaukinu (best er að setja fyllinguna í sprautupoka og sprauta henni inn í lundirnar). Lokið gatinu með tannstöngli.

Byrjið á því að grilla við mikinn hita til að fá fallegar grillrákir í kjötið. Færið síðan kjötið upp á efri grindina og grillið við vægan hita í u.þ.b. 15-20 mínútur.

Berið fram með grilluðu grænmeti og bökuðum kartöflum.

FYLLTAR SVÍNALUNDIR

KWV ROODEBERG

RAUÐVÍN

00219 750 ml 14,00 % Ölgerðin Egill Skallagrímss 1.394 kr.

Múrsteinsrautt. Þétt fylling, höfugt, þurrt og ferskt með þroskuð tannín. Leður, jörð, bakaður ávöxtur, tóbak. Þroskað.

IOLE E OLENA CHIANTI CLASSICO

RAUÐVÍN

03441 750 ml 13,50 % Rolf Johansen & Co ehf 1.894 kr.

Múrsteinsrautt. Létt meðalfylling, þurrt, sýruríkt, lítil tannín. Mildur þroskaður ávöxtur, rauð ber, brennisteinstónar.

LA JOYA CABERNET SAUVIGNON RESERVE

RAUÐVÍN

04284 750 ml 14,50 % Vínkaup ehf 1.390 kr.

Dökkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þurrkandi tannín. Sólber, eik, vanilla, mint.

CARLO ROSSI CALIFORNIA RED

RAUÐVÍN

07876 1.500 ml 11,50 % Globus hf 1.692 kr.

Rúbínrautt. Létt meðalfylling, þurrt og ferskt með lítil tannín, sælgætiskennan berjabláma og kryddkeim.

YELLOW TAIL SHIRAZ

RAUÐVÍN

05131 750 ml 14,00 % Bakkus ehf 1.294 kr.

Dökkrúbínrautt. Mjúk meðalfylling, þurrt, sætuvatgur, lítil þroskuð tannín. Brómber, bláber, plómur, vanilla, krydd.

ANAKENA CARMENERE SINGLE VINEYARD

RAUÐVÍN

10091 750 ml 14,50 % Ber ehf 1.569 kr.

Dökkrúbínrautt. Þétt meðalfylling, þurrt og ferskt, miðlungstannín. Sólber, brómber, krydd, eik.

ITALIA MONTEPULCIANO

RAUÐVÍN

10495 750 ml 13,50 % ÁGM ehf 1.280 kr.

Dökkrúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þurrkandi tannín. Dökk ber og jarðartónar.

TANGO SUR SHIRAZ

RAUÐVÍN

10732 750 ml 13,00 % Dista ehf 1.095 kr.

Kirsuberjarautt. Meðal fylling, þurrt og ferskt. Þroskuð tannín, sælgætiskennur berjablámi og kryddtónar.

THE STUMP JUMP GRENACHE SHIRAZ MOURVEDRE

RAUÐVÍN

10929 750 ml 14,50 % Vín og matur ehf 1.594 kr.

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Plómur, kirsuber, lakkrís.

THORNTREE SHIRAZ

RAUÐVÍN

11007 750 ml 14,00 % HOB-vín ehf 1.095 kr.

Rúbínrautt. Þétt fylling, höfugt, þurrt, ferskt, lítil tannín. Dökk ber, jörð, tóbak, lakkrís.

SWING BLAUER PORTUGIESER

RAUÐVÍN

11093 750 ml 11,00 % Vínó ehf 1.289 kr.

Ljósirsuberjarautt. Létt fylling, þurrt og ferskt með lítil tannín, ferska skógarberja- og steinefnatóna.

SOLIGAMAR TEMPRANILLO - GARNACHA

RAUÐVÍN

12166 750 ml 13,00 % SJF Innport ehf 1.590 kr.

Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, sýruríkt með þroskuð tannín. Rífsber, létt eik.

BROWN BROTHERS EVERTON

RAUÐVÍN

07548 750 ml 14,00 % Vínhelmar ehf 1.289 kr.

Dökkirúbínrautt. Meðalfylling, þurrt og sýruríkt með þroskuð tannín og þéttan berjakeim, mintu- og karamellutóna.

CIELO CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN

09576 750 ml 11,50 % Veigar ehf 1.059 kr.

Kirsuberjarautt. Létt fylling, þurrt, ferskt, lítil tannín. Léttur ávöxtur, létt vanilla, karamella.

LEAP OF FAITH SHIRAZ CABERNET

RAUÐVÍN

10662 750 ml 13,50 % Veigar ehf 1.339 kr.

Kirsuberjarautt. Létt fylling, þurrt og sýruríkt með lítil tannín og létt berjatóna.

AMALAYA DE COLOME

RAUÐVÍN

10777 750 ml 14,50 % Vífífell hf 1.290 kr.

Dimmrúbínrautt. Mikil fylling, sætuvatgur, ferskt, mikil tannín. Plóma, hindber, jurtakrydd, kröftugt bragð.



KJÚKLINGUR Á SPJÓTI

MOUTON CADET

RAUÐVÍN

00039 750 ml 13,00 % Bakkus ehf 1.393 kr.

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Lyng, rauð ber, eik, skógarbotn.

CARLO ROSSI CALIFORNIA ROSE

RÓSAVÍN

06707 1.500 ml 9,50 % Globus hf 1.493 kr.

Ljósjarðarberjarautt. Meðalfylling, hálfætt og milt með mildum jarðaberjatónum og léttu kolsýrubiti.

WILLM PINOT GRIS RESERVE

HVÍTVÍN

07039 750 ml 13,00 % Vínkaup ehf 1.590 kr.

Ljósitrónugult. Meðalfylling, þurrt, milt. Ljós ávöxtur, blóðberg, lyng, ananas, sítrus.

HECULA MONASTRELL

RAUÐVÍN

08593 750 ml 14,50 % Ber ehf 1.570 kr.

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Finleg rauð ber, ristud fræ, kaffi.

SANDER RIESLING

HVÍTVÍN

09455 750 ml 12,00 % Hágé ehf 1.778 kr.

Ljósitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt. Frískandi sítrus og epli, létt ferskja.

NORTON MALBEC

RAUÐVÍN

09486 750 ml 13,50 % Rolf Johansen & Co ehf 1.094 kr.

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Dökkir skógarberjatónar.

VICAR'S CHOICE RIESLING

HVÍTVÍN

10407 750 ml 12,50 % Vínó ehf 1.590 kr.

Sitrónugult. Meðalfylling, sætuvatn, sýruríkt, snarpt. Mangó, steinefni, greip, sítróna, olía.

FUR FEEN UND ELFEN RIESLING

HVÍTVÍN

10498 750 ml 10,50 % SJF Innport ehf 1.279 kr.

Ljósitrónugrænt. Létt meðalfylling, hálfætt, snarpt, sýruríkt. Vinber, sítrus, greip, epli, olíutónn.

VILLA PUCCINI CHIANTI RISERVA

RAUÐVÍN

10864 750 ml 12,50 % HOB-vín ehf 1.495 kr.

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, sýruríkt, miðlungstannín. Þroskaður ávöxtur, þurrkuð blóm, lauf.

ARNALDO-CAPRAI GRECANTE

HVÍTVÍN

10906 750 ml 13,50 % Vín og matur ehf 1.794 kr.

Ljósitrónugult. Meðalfylling, þurrt, ferskt. Steinefni, læm, epli.

WOLF BLASS EAGLEHAWK CHARDONNAY

HVÍTVÍN

12132 750 ml 14,00 % Ölgerðin Egill Skallagrímss 1.258 kr.

Ljósitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, milt. Léttur sítrus og perutónar.

ITALIA PINOT GRIGIO

HVÍTVÍN

12354 750 ml 12,00 % ÁGM ehf 1.250 kr.

Fölsitrónugrænt. Létt fylling, þurrt, ferskt. Ljós ávöxtur, læm, melóna, steinefni.

BOTALCURA EL DELIRIO CHARDONNAY VIOGNIER RESERVA

HVÍTVÍN

12560 750 ml 14,00 % Vínott ehf 1.852 kr.

Ljósitrónugrænt. Mjúk meðalfylling, þurrt. Sítróna, suðrænn ávöxtur, ferskt.

MAESTRO ITALIANO MERLOT CABERNET

RAUÐVÍN

07866 750 ml 13,00 % Veigar ehf 1.394 kr.

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurr, ferskt, lítil tannín. Plómur, heitur rauður ávöxtur.

GNARLY HEAD ZINFANDEL

RAUÐVÍN

10959 750 ml 14,50 % Vífíll ehf 1.590 kr.

Ljósúrúbrátt. Meðalfylling, höfugt, þurrt, milt, lítil tannín. Dökkur ávöxtur, krydd.

MARINERAÐ LAMBAFILLET

LAFORET BOURGOGNE PINOT NOIR

RAUÐVÍN

00121 750 ml 12,50 % Bakkus ehf **1.694 kr.**

Rúbrátt. Létt fylling, þurrt og ferskt með lítil þurrkandi tannín; frískan rauðan berjaáväxt.

M. CHAPOUTIER BELLERUCHE COTE DE RHONE

RAUÐVÍN

02546 750 ml 13,50 % Vínokran Bourgogne ehf **1.794 kr.**

Rúbrátt. Meðalfylling, þurrt, milt með lítil, hörð tannín. Rauður berjaáväxtur.

MARQUES DE CACERES CRIANZA VENDIMIA SELECCIONADA

RAUÐVÍN

04179 750 ml 13,50 % Vínkaup ehf **1.490 kr.**

Kirsuberjarátt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil þroskuð tannín. Rauð ber, létt eik. Ferskt eftirbragð.

EL COTO CRIANZA

RAUÐVÍN

05977 750 ml 13,00 % Globus hf **1.291 kr.**

Ljósrúbrátt. Frekar létt, þurrt, ferskt með léttum grösugum ávexti og lyngkeim.

FRANCIS COPPOLA DIAMOND MERLOT

RAUÐVÍN

05619 750 ml 13,50 % Þórshamar ehf **1.880 kr.**

Dökkurúbrátt. Þétt meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil þurrkandi tannín. Dökkur áväxtur, berjahlatt, mentól, eik.

ROSEMOUNT GSM

RAUÐVÍN

07893 750 ml 15,00 % Ölgerðin Egill Skallagrímss **2.195 kr.**

Múrsteinsrátt. Höfugt, þétt fylling, þurrt, milt, lítil tannín. Grösugt, kaffi, krydd, sólbakaður áväxtur.

JINDALEE SHIRAZ

RAUÐVÍN

09205 750 ml 14,00 % Vín tríó ehf **1.359 kr.**

Dökkkirsuberjarátt. Þurrt, lítil sýra, meðalfylling, lítil tannín. Evkalyptus, mirta, bláber, brómber, sultukennt.

NORTON CABERNET SAUVIGNON RESERVE

RAUÐVÍN

09461 750 ml 14,00 % Rolf Johansen & Co ehf **1.494 kr.**

Dökkkirsuberjarátt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Sætur dökkur áväxtur, sólber, krydd, lyng, eik.

CEPA GAVILAN

RAUÐVÍN

09813 750 ml 14,00 % Æir ehf **1.773 kr.**

Rúbrátt. Meðalfylling, þurrt, sýruríkt, þroskuð tannín. Rauður berjaáväxtur, appelsínubörkur.

KOLLWENTZ BLAUFRANKISCH VOM LEITHAGEBIRGE

RAUÐVÍN

10242 750 ml 13,50 % Vínó ehf **2.390 kr.**

Dökkkirsuberjarátt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Dökk ber, barkarkrydd, létt eik.

ARETEY TEMPRANILLO

RAUÐVÍN

10540 750 ml 13,00 % SJF Innport ehf **1.190 kr.**

Kirsuberjarátt. Mjúk meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil þroskuð tannín. Mjúkur skógarberjakeimur, ristaðir eikartónar.

TANGO SUR MALBEC

RAUÐVÍN

10733 750 ml 13,00 % Dista ehf **1.095 kr.**

Kirsuberjarátt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, þurrkandi tannín. Dökk ber, lyng og jörð.

THORNTREE MERLOT

RAUÐVÍN

11006 750 ml 13,50 % HOB-vín ehf **1.095 kr.**

Dökkkirsuberjarátt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Rauð ber, tóbak, lyng, jörð.

LAN CRIANZA

RAUÐVÍN

03753 750 ml 13,00 % Vínheimar ehf **1.259 kr.**

Kirsuberjarátt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Rauð ber, lyng, krydd, jörð, létt eik.

MORANDE PIONERO MERLOT

RAUÐVÍN

10422 750 ml 13,50 % Vífífell hf **1.239 kr.**

Kirsuberjarátt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil þurrkandi tannín. Heitur áväxtur, steinefni, kál.

MURIEL CRIANZA

RAUÐVÍN

10621 750 ml 13,00 % Elgur ehf **1.590 kr.**

Múrsteinsrátt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt með mjúk tannín. Þroskaður rauður áväxtur, hindber, brómber, vanilla.





STEINBÍTUR

ROSEMOUNT SHIRAZ

RAUÐVÍN

03495 750 ml 13,50 % Ölgerðin Egill Skallagrímss 1.455 kr.

Dökkkirsuberjarautt. Mjúk meðalfylling, höfugt, þurr og ferskt með lítil tannin. Kirsuber, plómur.

CARLO ROSSI CALIFORNIA WHITE

HVÍTVÍN

06708 1.500 ml 9,50 % Globus hf 1.594 kr.

Fölsitrónugult. Létt fylling, hálfþurr og ferskt með léttan epla- og perukeim.

BENCHMARK CHARDONNAY

HVÍTVÍN

08348 750 ml 13,50 % Rolf Johansen & Co ehf 1.094 kr.

Ljósitrónugult. Meðalfylling, þurr, höfugt, ferskt með þroskaðan smjörkenndan ávöxt og sitrustóna.

JEANJEAN MERLOT

RAUÐVÍN

09025 750 ml 13,00 % Bakkus ehf 1.193 kr.

Fjólurautt. Létt fylling, þurr, milt, lítil tannin. Léttur sætur berjatónn.

LA JOYA RESERVE SAUVIGNON BLANC

HVÍTVÍN

09645 750 ml 13,50 % Vínkaup ehf 1.390 kr.

Fölsitrónugult. Þétt fylling, þurr, sýruríkt. Grösugt.

VICAR'S CHOICE SAUVIGNON BLANC

HVÍTVÍN

10408 750 ml 12,50 % Vínó ehf 1.590 kr.

Fölsitrónugult. Létt meðalfylling, þurr, sýruríkt. Grösugt, sitróna, blæjuber, sólberjalauf.

VILLA PUCCINI CHIANTI SUPERIORE

RAUÐVÍN

10865 750 ml 12,50 % HOB-vín ehf 1.495 kr.

Rúbinrautt. Létt fylling, þurr, ferskt, lítil tannin. Hindber, laufkrydd.

LALANDE POUILLY FUISSE CLOS REYSSIE

HVÍTVÍN

10920 750 ml 13,00 % Perlu-Kaup ehf 2.314 kr.

Sitrónugult. Meðalfylling, þurr, ferskt. Epli, sítrus, eik, steinefni. Ungt.

DELICATO SHIRAZ

RAUÐVÍN

06401 750 ml 13,50 % Vífílfell hf 1.390 kr.

Rúbinrautt. Meðalfylling, höfugt, þurr og milt með lítil þurrkandi tannin, berja- og hrattóna og léttu eik.



NAUTALUNDIR OG HUMAR

PUJOL COTES DU ROUSSILLON LA MONTADELLA

RAUÐVÍN

03863 750 ml 13,00 % Vínokran Bourgogne ehf **1.994 kr.**

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt með þroskuð tannín, jurtakrydd- og skógarberjatóna.

DIEVOLE NOVECENTO RISERVA

RAUÐVÍN

05521 750 ml 13,00 % Vínó ehf **3.690 kr.**

Dökkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurrt, ferskt, mikil tannín. Eik, krydd, jörð, ber.

FIRESTONE MERLOT

RAUÐVÍN

05769 750 ml 13,50 % Þórshamar ehf **1.590 kr.**

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, milt, þroskuð tannín. Te, eik, vanilla, rauð ber, hey, kaffi, kókós.

CASTILLO DE MOLINA RESERVA CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN

05939 750 ml 14,50 % Ölgerðin Egill Skallagrímss **1.290 kr.**

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, höfugt, þurrt og milt með þroskuð tannín. Sólber, eik, mint, tóbak, kakó.

TRIVENTO RESERVE CABERNET MALBEC

RAUÐVÍN

07033 750 ml 13,50 % Globus hf **1.192 kr.**

Dökkkrúbínarautt. Þétt meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Dökk ber, ávaxtasæta.

J. LOHR SEVEN OAKS CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN

08023 750 ml 13,50 % Vínkaup ehf **1.593 kr.**

Dimmkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Sólber, rauð ber, vanilla, krydd, eik.

BERONIA TEMPRANILLO

RAUÐVÍN

09184 750 ml 14,00 % Bakkus ehf **1.493 kr.**

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Mjúkur rauður ávöxtur, vanilla, eik, kaffi og mokkatónar.

CASTILLO PERELADA RESERVA

RAUÐVÍN

09747 750 ml 14,00 % Ber ehf **1.885 kr.**

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Sólber, rauð ber, paprika, grösugt.

CHATEAU GREYSAC

RAUÐVÍN

10106 750 ml 13,00 % Rolf Johansen & Co ehf **1.654 kr.**

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannín. Eik, rauð ber, lyng. Stöm ending.

RISALTO SENSI CHIANTI MONTALBANO

RAUÐVÍN

12260 750 ml 12,50 % Perlu-Kaup ehf **1.606 kr.**

Kirsuberjarautt. Stöm meðalfylling, þurrt, sýruríkt, lítil þurrkandi tannín. Rauður ávöxtur, hýði, ger, málmkennt.

KSARA ELEVE EN FUTS DE CHENE

RAUÐVÍN

12317 750 ml 13,00 % HOB-vín ehf **1.995 kr.**

Múrsteinsrautt. Mjúk meðalfylling, þurrt, ferskt, höfugt, þroskuð tannín. Þroski, eik, sveit, heitur ávöxtur.

RUCAHUE CABERNET FRANC GRAN RESERVA

RAUÐVÍN

12429 750 ml 14,50 % Dista ehf **1.995 kr.**

Fjólurautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil þurrkandi tannín, höfugt. Berja- og blómríkt, eik og tóbak. Remma í endann.

GLEN CARLOU GRAND CLASSIQUE

RAUÐVÍN

05557 750 ml 14,50 % Vífífell hf **2.390 kr.**

Dökkirsuberjarautt. Meðalfylling, höfugt, þurrt, mild sýra, þroskuð tannín. Rauður ávöxtur, tóbak, krydd, eik, jörð.



Þá er hið langþráða sumar komið og Íslendingar rogast í hópum með grillin út úr bílskúrnunum. Í gegnum tíðina hefur skapast sú skemmtilega hefð hér á landi að hittast og grilla saman í góðra vina hópi. Sumir velja að drekka vín með grillmatnum, en mikilvægt er að hafa í huga að umgangast áfengi af ábyrgð í þeim tilfellum sem öðrum. Þeir sem velja að hafa vín með matnum eiga þó stundum erfitt með að velja hentugt vín.

Þegar grillað er á útigrilli fær maturinn oftast bragð af reyk og einnig dálítið brennt bragð. Að auki bætist oft við sætur keimur af ýmsum marinerungum og grillsósum sem vert er að taka tillit til við valið á víninu. Þegar velja á saman vín og mat má styðjast við ýmsar misflóknar aðferðir og reglur en auðveldasta leiðin, og fyrir marga sú besta, er að byggja á eigin smekk og drekka það vín sem þeim finnst best.

Þeir sem vilja leiðbeiningar geta stuðst við nokkrar þumalputta-reglur þegar velja á vín með grillmatnum. Gott er að hafa hráefnið í huga og eins það meðlæti sem bera á fram með matnum, en sósur, grænmeti og jafnvel ávextir geta haft meiri áhrif á vínvalið en hráefnið sjálft. Til að skapa jafnvægi milli víns og matar þarf að taka tillit til sýrunnar í víninu, sætu (þ.e. hversu þurrt eða sætt vínið er) og þyngdar eða krafts vínsins. Með léttum mat eru léttari vínin valin en með þungum mat hæfa þyngri vín. Vín sem hafa góðan ávöxt og vott af sætubragði falla oft mjög vel að grillmat og eins vín sem hafa komist í snertingu við eik, hvort heldur rauð eða hvít. Einnig vill það stundum gleymast að rósavín geta verið góður kostur þegar grillmatur er annars vegar.

Það er óþarfi að hafa flókin vín með grillmatnum, frekar ætti að velja einföld en nokkuð bragðmikil vín og gott er að þau hafi mjúkan ávöxt.

Þeir sem vilja lesa meira geta kíkt á skemmtilega grein í Vínblaðinu um vín og grillmat.