



RIOJA

DAGAR

Í júní og júlí verða vín frá Rioja höfð í hávegum í Vínbúðunum. Í þessum bæklingi er að finna uppskriftir að sex girnilegum grillréttum ásamt leiðbeiningum um val á víni með. Njóttu vel!



Guðlaugur Frímannsson, Hrefna Rósa Sætran og Steinar Magnússon eru kjarni eldhússins á Grillmarkaðnum. Þau hafa unnið saman í mörg ár og eru orðin mjög samhent. Þó eru þau með ólíkar áherslur og hvert með sinn stíl en það sem tengir þau saman í matargerð er sameiginlegur áhugi á því að grilla gott hráefni. Á Grillmarkaðnum er allt helsta hráefnið sérvalið af þeim, oft beint frá bónda þegar sá kostur er fyrir hendi. Grillmarkaðurinn er íslenskur veitingastaður hvað varðar mat og stíl.

VÍN FRÁ RIOJA

EFTIRRÉTTIR

MARQUES DE CACERES SATINELA SEMI DULCE

HVÍTVÍN



07831

750 ml

12%

Vín Trío ehf

1.690

Ljósitrónugult. Létt fylling, hálfætt, mild sýra. Epli, suðrænir ávextir, blóm.

FISKUR

FAUSTINO CAVA EXTRA SECO

FREYÐIVÍN



11376

750 ml

11,5%

Vífilfell hf

1.899

Fölt. Létt fylling, þurrt, ferskt, létt freyðing. Hyðistónar, ljós ávöxtur, ger. Fingert.

BERONIA VIURA

HVÍTVÍN



00406

750 ml

12%

Bakkus ehf

1.899

Ljósitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Pera, sítrus, melóna.

EL COTO RIOJA HVÍTT

HVÍTVÍN



06032

750 ml

12%

Globus hf

1.559

Ljósitrónugult. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, ljós ávöxtur, epli, steinefni.

BARON DE LEY HVÍTT

HVÍTVÍN



12071 750 ml 12,5% Globus hf

1.699

Ljósitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sitrus, greip, stjörnuávoxtur, melóna, krydd.

FAUSTINO VII HVÍTT

HVÍTVÍN



14766 750 ml 12% Vífíll hf

1.599

Ljósitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sitrus, pera, steinefni.

BARON DE LEY TRES VINAS BLANCO RESERVA

HVÍTVÍN



21092 750 ml 12,5% Globus hf

2.999

Sitrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Eik, púður, sitrustónar, blómlegt.

LJÓST KJÖT

CUNE RIOJA ROSADO

RÓSAVÍN



14484 750 ml 13,5% Haugen Gruppen ehf

1.899

Jarðarberjarautt. Létt fylling, þurrt, mild sýra. Jarðarber, hindber.

FAUSTINO VII RÓSAVÍN

RÓSAVÍN



18516 750 ml 13% Vífíll hf

1.699

Ljósjarðarberjarautt. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Hindber, jarðarber.

EL COTO ROSADO

RÓSAVÍN



21091 750 ml 13,5% Globus hf

1.699

Ljósjarðarberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, mild sýra. Rauð ber, steinefni.

MONTECILLO CRIANZA

RÓSAVÍN



00133 750 ml 13,5% Globus hf

1.999

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, skógarber, vanilla, eik.

CAMPO VIEJO RESERVA

RAUÐVÍN



00135 750 ml 13,5% Mekka Wines & Spirits hf

2.499

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, kirsuber, krydd, eik.

EL COTO CRIANZA

RAUÐVÍN



05977 750 ml 13% Globus hf

1.999

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Skógarber, jörð, sveit, eik.

FAUSTINO VII RAUTT

RAUÐVÍN



06437 750 ml 13% Vífíll hf

1.999

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, tunna, lyng, kryddurtir.

BERONIA CRIANZA

RAUÐVÍN



07731 750 ml 13,5% Bakkus ehf

2.198

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, mild tannín. Rauð ber, lyng, krydd, eik.

CAMPO VIEJO CRIANZA

RAUÐVÍN



08470 750 ml 13,5% Mekka Wines & Spirits hf

2.099

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Hindber, kirsuber, lyng.

FAUSTINO VII RAUTT

RAUÐVÍN



09156 375 ml 13% Vífíll hf

998

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, mild sýra, þroskuð tannín. Rauð ber. Þroskað.

BERONIA CRIANZA

RAUÐVÍN



10482 375 ml 13,5% Bakkus ehf

1.299

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, jurta krydd, vanilla, eik.

ECCO MARQUES DE VITORIA

RAUÐVÍN



12523 750 ml 13,5% Vífíll hf

1.999

Rúbinrautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, kirsuber, plóma.

COTO VINTAGE

RAUÐVÍN



12527 750 ml 13% Globus hf

1.999

Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, mild sýra, miðlungstannín. Rauð ber, lyng, vanilla.

CUNE RIOJA CRIANZA

RAUÐVÍN



14480 750 ml 13,5% Haugen Gruppen ehf

2.299

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, laufkrydd, vanilla.

ANTANO CRIANZA

RAUÐVÍN



17626 750 ml 14% HOB-vín ehf

1.899

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Skógarber, vanilla, eik, lyng.



FYRIR
4

KRYDDLEGNAR LAMBAKÓTELETTUR

með bakaðri kartöflu og parmesansmjöri

16 stk. lambakótelettur
4 msk. balsamikedik
4 msk. ólífuolía
Nokkur fersk myntulauf
2 greinar rósmarín
2 hvítlauksrif
1 stk. sítróna
Olía til að pensla með
Salt og pipar

Aðferð

Setjið edikið og olíuna í skál. Saxið myntulaufin fínt ásamt rósmaríni og hvítlauk. Raspið börkinn af sítrónunni út í. Marinerið kóteletturarnar í 30 mínútur í leginum. Gott er að snyrta mestu fituna af kótelettunum áður en þær eru marineraðar svo að það kvikni síður í þegar þær eru grillaðar. Takið kóteletturarnar úr leginum og þerrið þær vel með pappír. Penslið kóteletturarnar með olíu og kryddið með salti og pipar. Grillið kóteletturarnar í 3-4 mínútur á hvorri hlið.

BAKAÐAR KARTÖFLUR MEÐ PARMESANSMJÖRI

4 stk. kartöflur
250 g ósaltað smjör
4 hvítlauksrif
4 stk. vorlaukur
100 g parmesanostur
1 stk. sítróna

Aðferð

Takið smjörið út með góðum fyrirvara svo að það sé mjúkt því þá er léttara að vinna með það. Þeytið smjörið í hrærivél þar til það verður létt. Saxið hvítlaukinn og vorlaukinn fínt og bætið út í ásamt berkinum af sítrónunni og fínt rifnum parmesanostinum. Vefjið álpappír utan um kartöflurnar og bakið þær í 1 klst. Gott er að setja dálítið gróft salt með kartöflunni inn í álpappírinn.

Með þessum rétti henta vín úr flokknum:

LAMB OG NAUT



FYRIR
4

GRILLUÐ GRÍSARIF með sinneps-BBQ-sósu

4 lengjur af grísarifjum
4 msk. gróft salt
1 tsk. svört piparkorn
4 stk. anísstjörnur
2 hvítlauksrif
2 msk. nautakraftur

Aðferð

Stráið saltinu yfir grísarifin og látið standa í 2 klst. Setjið rifin í eldfast mót ásamt piparnum, anísnum, hvítlauknum og nautakraftinum. Fyllið mótið af vatni þannig að það fljóti yfir rifin. Eldið rifin í 2½ tíma í ofni við 160°C. Takið rifin upp úr vatninu og penslið þau vel með sinneps-BBQ-sósunni. Grillið rifin þar til fallegar grillrendur myndast. Penslið þau vel öðru hverju með sósunni.

SINNEPS-BBQ-SÓSA

1 laukur, saxaður
4 hvítlauksrif
200 g púðursykur
125 ml tómatsósa
75 g tómatauk (puré)
125 ml dijonsinnep
125 ml vatn
75 ml worchester-sósa
75 ml eplaedik
75 ml eplasafi
1 tsk. tabaskósósa
1 tsk. kummin
350 ml vatn
Salt og pipar eftir smekk

Aðferð

Setjið laukinn og hvítlaukinn í pott með dálitilli olíu og steikið í smástund. Bætið restinni út í og sjóðið við vægan hita þar til sósan er orðin þykk. Sigið sósuna.

Með þessum rétti henta vín úr flokknum:
LJÓST KJÖT



FYRIR
4

EPLA „CRUMBLE“

4 stk. græn epli
200 g sykur
6 msk. vatn
50 ml rjómi
Safi úr einni sítrónu

Aðferð

Epli eru afhýdd, skorin í teninga og látin standa í vatni með sítrónusafa í 15 mínútur.

Sykur settur í pott ásamt vatni og látinn krauma þangað til hann verður gullinbrúnn (karamella). Þá er smjör og rjóma bætt við og látið krauma í u.þ.b. 1 mínútu. Því næst eru eplin sigtuð og þeim bætt út í. Eplunum er velt í karamellunni þangað til hún þekur þau. Þá eru eplin færð yfir í eldfast mót og dreift jafnt úr þeim.

„CRUMBLE“

150 g mjúkt smjör
150 g sykur
150 g hveiti
1 msk. kanill
1 msk. negull
1 msk. vanilludropar

Aðferð

Allt sett saman í hrærivél og hnoðað í 5-10 mínútur. Dreifið deiginu yfir eplin og skellið á grillið þegar kolin eru ekki lengur blússandi heit eða við lágan hita ef þið eruð með gasgrill. Látið síðan standa í 15 mínútur á borði og berið fram með vanilluís eða þeyttum rjóma.

Með þessum rétti henta vín úr flokknum:

EFTIRRÉTTIR



Grillréttir

FYRIR SUMARIÐ

GIRNILEGAR UPPSKRIFTIR OG VÍNIN MEÐ



RAUÐVÍN FRÁ RIOJA eiga sér nokkra sérstöðu í víngeiranum en þar eru vínin þroskuð í tunnum og á flöskum í tilskilinn tíma áður en þau eru sett á markað og fá þá sérstakar merkingar eftir því hve lengi þroskunin hefur staðið yfir. Lítill límmiði á bakhlið flöskunnar gefur til kynna með litamerkingu í hvaða flokki vínið er.

ÞROSKUNARFLOKKAR RAUÐVÍNA FRÁ RIOJA



COSECHA

Þetta er yngsta vínið, hefur þroskast í eitt ár. Það er yfirleitt með berjaríkt bragð.



CRIANZA

Rauðvín sem orðið er að minnsta kosti tveggja ára. Hefur gjarnan nokkurn eikarkarakter en ávöxturinn er í fyrirrúmi.



RESERVA

Vínið þarf að hafa þroskast í þrjú ár. Ávöxturinn dregur sig aðeins til baka en jarðartónar, sveit, vanillu- og kryddtónar taka við í bland við berjaávöxtinn.



GRAN RESERVA

Vín sem aðeins er framleitt á góðum vínárum og þarf að þroskast í fimm ár. Berjatónarnir hafa dregið sig kurteislega til baka en flókinn ilmur af dökkum berjum er baksviðs með sveppum og skógarbotni, sveit og leðri í forgrunni ásamt vanillu og kryddi. Stíllinn er svo fágaður að það liggur við að maður fari í sparifötin eða setji að minnsta kosti upp bindi þegar flaska af slíku víni er opnuð.

Tempranillo

Tempranillo þrúgan leikur stærsta hlutverkið í rauðvínunum frá Rioja. Hún er gjarnan blönduð með öðrum þrúgum til að fá þann stíl sem víngerðarmaðurinn vill.

Rioja

Rioja vín eru fjölhæf matarvín og henta m.a. vel með grillmat.

Eikartunnur eru mikið notaðar við þroskun á Rioja rauðvínunum. Þær gefa frá sér ilm- og bragðefni í vínið.



Karamella



Súkkulaði



Kókos



Vanilla



Negull



Kanill



FYRIR
4

GRILLAÐUR SKÖTUSELUR með kotasælumajónesi og dilli

800 g skötuselur
125 ml sojasósa
4 msk. tómatsósa
2 hvítlauksrif
Olía til að pensla með

Aðferð

Skerið himnuna af skötuselnum og skerið hann í 4x4 cm bita. Setjið sojasósu, tómatsósu og fínt saxaða hvítlauksgeira í skál og marinerið skötuselsbitana í leginum í a.m.k. eina klst. (má vera yfir nótt). Takið fiskinn úr leginum og þerrið hann létt með pappír. Penslið fiskinn með olíu og grillið hann í 4 mínútur á hvorri hlið.

KOTASÆLUMAJÓNES

4 msk. kotasæla
4 msk. majónes
¼ búnt ferskt dill
Salt

Aðferð

Blandið saman kotasælunni og majónesinu í skál. Saxið dillið fínt og bætið út í. Kryddið með salti.

DILLDRESSING

100 ml sojasósa
50 ml balsamikedik
4 msk. ólífúolía
2 msk. hunang
¼ búnt ferskt dill

Aðferð

Blandið öllu saman í skál. Bætið fínt söxuðu dillinu út í. Gott er að leyfa sósunni að standa yfir nótt því þá kemur bragðið af dillinu betur fram.

Með þessum rétti henta vín úr flokknum:

FISKUR



FYRIR
4

NAUTA „RIBEYE“ með sætkartöflusalati

800 g nauta „ribeye“
2 stk. hvítlauksrif
100 ml Caj P grillolífa
2 greinar timjan

Aðferð

Nautið er skorið í fjórar jafnstórar steikur. Hvítlaukur, olía og timjan er sett saman í blandara og svo hellt yfir kjötið og látið liggja í eina klst. Þá er kjötið sett á heitt grill í 3 mínútur á hvorri hlið og síðan látið standa á borði undir álpappír í 3 mínútur. Þá ætti steikin að vera „medium-rare“. Ef fólk vill hafa kjötið „medium“ er það grillað í eina mínútu í viðbót á hvorri hlið.

SÆTKARTÖFLUSALAT

2 stk. sætar kartöflur
4 stk. vorlaukur
100 ml japanskt majónes
¼ búnt kóríander
50 g furuhnetur, ristaðar
1 tsk. kummin, mulið
1 tsk. rautt karrímauk

Aðferð

Sætar kartöflur eru skrældar og skornar í teninga, velt upp úr olíu, kryddaðar með salti og pipar og bakaðar við 180°C í 20 mínútur, kældar og settar í skál. Vorlaukur og kóríander er saxað fínt og bætt við ásamt öllu hinu hráefninu og hrært saman.

Gott er að bera þetta fram með chili-bernaise-sósu eða yuzu-jalapeno-dressingu.

Með þessum rétti henta vín úr flokknum:

LAMB OG NAUT



FYRIR

4

CHILI- OG TEKÍLA-KJÚKLINGUR með grillaðri límónu og maís

1 msk. chiliduft
4 msk. hrásykur
1 tsk. kummin, mulið
4 hvítlauksrif
1 msk. salt
1 msk. pipar
800 g kjúklingalæri, úrbeinuð
2 msk. olía
6 msk. agavesíróp
3 msk. tekíla
1½ tsk. tabaskósósa
1½ msk. límónusafi
Smá chiliflögur
¼ búnt ferskt kóríander

Aðferð

Blandið saman chilidufti, hrásykri, kummin, fínt söxuðum hvítlauk, salti og pipar. Setjið blönduna í poka með kjúklingalærunum og hristið vel svo að blandan umlyki kjúklinginn. Bætið olíunni út í. Setjið agavesírópið, tekíla, tabaskósósu, límónusafa og chiliflögur í pott, fáðið upp suðu og sjóðið í 3 mínútur þar til þykkt. Penlið kjúklinginn með sírópinu og grillið í 5 mínútur. Penlið hina hliðina og grillið aftur í 5 mínútur.

Setjið kjúklinginn á efri grindina og leyfið honum að hvíla þar í 10 mín. Gott er að þenla kjúklinginn líka á þessu stigi en varist að nota sama pensil og hefur snert hrátt kjöt. Saxið kóríander og sáldrið því yfir kjúklinginn þegar þið takið hann af grillinu.

GRILLAÐUR MAÍS MEÐ LÍMÓNU

4 stk. maískólfar
4 stk. límónur
Smá sykur
4 msk. smjör
Salt og pipar

Aðferð

Raspið börkinn af einni límónu út í smjórið. Kryddið maískólfana með salti og pipar og vefjið inn í álpappír með smjóri. Grillið maísinn í 10 mínútur á grillinu og snúið honum reglulega. Skerið límónurnar í tvennt og dýfið sárinu ofan í sykur. Grillið límónurnar örsnöggt þar til sykurinn hefur karamellast.

Með þessum rétti henta vín úr flokknum:

LJÓST KJÖT

LJÓST KJÖT FRH.

BERONIA VITICULTURA ECOLOGICA TEMPRANILLO

RAUÐVÍN



19670 750 ml 13,5% Bakkus ehf 2.298
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, jarðarber, lyng, krydd, eik.

ANTANO RIOJA GRAN SELECCION

RAUÐVÍN



20398 750 ml 13,5% HOB-vín ehf 1.599
Rúbínrautt. Létt fylling, þurrt, mild sýra, lítil tannín. Rauð ber, hyði.

VINA ZACO TEMPRANILLO

RAUÐVÍN



20569 750 ml 14% Mekka Wines & Spirits hf 2.599
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, kirsuber, nett eik.

CAMPO VIEJO TEMPRANILLO

RAUÐVÍN



21044 750 ml 13,5% Mekka Wines & Spirits hf 1.999
Ljósirsuberjarautt. Létt fylling, þurrt, mild sýra, mild tannín. Rauð ber, kirsuber, krydd.

LAMB OG NAUT

MARQUES DE RISCAL RESERVA

RAUÐVÍN



00118 750 ml 14% Bakkus ehf 3.399
Kirsuberjarautt. Mjúk meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Dökk og rauð ber, jörð, skógarbotn, krydd, eik.

FAUSTINO I GRAN RESERVA

RAUÐVÍN



00122 750 ml 13,5% Vifillfell hf 3.998
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þétt tannín. Sveit, rauð ber, jörð, krydd og eik. Þroskað.

MONTECILLO GRAN RESERVA

RAUÐVÍN



00137 750 ml 13% Globus hf 3.499
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, sveit, jörð, eik. Þroskað.

BERONIA RESERVA

RAUÐVÍN



00148 750 ml 14% Bakkus ehf 2.897
Dökkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurrt, fersk sýra, þétt tannín. Dökk ber, appelsína, vanilla, eik.

MUGA RESERVA

RAUÐVÍN



02226 750 ml 13,5% Haugen Gruppen ehf 3.999
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk skógarber, sveit, krydd, eik.

LAN CRIANZ

RAUÐVÍN



0375 750 ml 13% AMKA Ísland ehf 2.098
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, kirsuber, laufkrydd, nett eik.

MARQUES DE CACERES GRAN RESERVA

RAUÐVÍN



03931 750 ml 14% Vin Tríó ehf 4.665
Dökkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurrt, fersk sýra, þétt tannín. Dökk ber, eik, vanilla, lyng.

FAUSTINO V RESERVA

RAUÐVÍN



04175 750 ml 13,5% Vifillfell hf 2.799
Múrsteinsrautt. Þétt fylling, þurrt, fersk sýra, þétt tannín. Dökk ber, kirsuber, laufkrydd, eik.

MARQUES DE CACERES CRIANZA

RAUÐVÍN



04179 750 ml 13% Vin Tríó ehf 2.095
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Eik, dökk skógarber, jörð.

BARON DE LEY FINCA MONASTERIO

RAUÐVÍN



05252 750 ml 14% Globus hf 3.998
Dökkirsuberjarautt. Mjúk fylling, þurrt, fersk sýra, þétt tannín. Dökk skógarber, plóma, vanilla. Margslungið.

BARON DE LEY GRAN RESERVA

RAUÐVÍN



05253 750 ml 13,5% Globus hf 3.998
Dökkirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, plóma, krydd, vanilla, eik.

BARON DE LEY RESERVA

RAUÐVÍN



05254 750 ml 13,5% Globus hf 2.698
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk skógarber, jörð, krydd, eik.

COTO DE IMAZ GRAN RESERVA

RAUÐVÍN



05802 750 ml 13,5% Globus hf 3.499
Kirsuberjarautt. Þétt fylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Dökk og rauð ber, leður, appelsína, sveit.

COTO DE IMAZ RESERVA

RAUÐVÍN



05978 750 ml 13,5% Globus hf 2.698
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, skógarbotn, eik.





CAMPO VIEJO GRAN RESERVA

RAUÐVÍN     
07624 750 ml 13,5% Mekka Wines & Spirits hf **2.899**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk og rauð ber, krydd, súkkulaði, eik.






LAN RESERVA

RAUÐVÍN     
07894 750 ml 13,5% AMKA Ísland ehf **2.599**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk skógarber, eik, vanilla, krydd.






MONTECILLO RESERVA

RAUÐVÍN    
08111 750 ml 13,5% Globus hf **2.698**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, mjúk tannín. Þroskuð rauð ber, lyng, vanilla.






LAGUNILLA GRAN RESERVA

RAUÐVÍN     
08594 750 ml 13,5% Ölgerðin Egill Skallagrímsson **2.999**
Múrsteinsrautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, plóma, krydd, eik.


LAGUNILLA RESERVA

RAUÐVÍN     
08597 750 ml 13,5% Ölgerðin Egill Skallagrímsson **2.499**
Múrsteinsrautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, mild tannín. Rauð ber, sveit, vanilla, eik.






FAUSTINO CRIANZA

RAUÐVÍN     
08633 750 ml 13,5% Vífífell hf **2.399**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, lyng, vanilla, eik, sítrus.






FAUSTINO DE AUTOR RESERVA ESPECIAL

RAUÐVÍN     
08656 750 ml 13% Vífífell hf **4.999**
Kirsuberjarautt. Mjúk fylling, þurr, fersk sýra, þroskuð tannín. Hindber, leður, laufkrydd, sveit.


BERONIA TEMPRANILLO

RAUÐVÍN     
09184 750 ml 14% Bakkus ehf **2.599**
Rúbínrautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannín. Skógarber, krydd, kaffi, vanilla, eik.

RODA I RESERVA

RAUÐVÍN     
14429 750 ml 14% Globus hf **7.998**
Dökkkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurr, fersk sýra, þroskuð tannín. Dökk ber, sultukenndur ávöxtur, vanilla.

CUNE RIOJA RESERVA

RAUÐVÍN     
14481 750 ml 13,5% Haugen Gruppen ehf **2.999**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk og rauð ber, skógarbotn, sveit, eik.






MARQUES DE VITORIA RESERVA

RAUÐVÍN     
17649 750 ml 13,5% Vífífell hf **2.899**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk skógarber, plóma, jörð, sveit.






TORRES IBERICOS CRIANZA

RAUÐVÍN     
17719 750 ml 14% Karl K. Karlsson ehf **2.549**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannín. Skógarber, kirsuber, krydd, eik.






CUNE GRAN RESERVA

RAUÐVÍN     
20033 750 ml 13,5% Haugen Gruppen ehf **3.850**
Dökkkirsuberjarautt. Mjúk fylling, þurr, mild sýra, þétt tannín. Þroskaður ávöxtur, vanilla, eik, jurtakrydd.






FAUSTINO 9 MIL

RAUÐVÍN     
20450 750 ml 13,5% Vífífell hf **7.999**
Dökkkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurr, fersk sýra, þroskuð tannín. Dökkur berjakjarni, eik. Langt, höfugt.






ANTANO GRACIANO

RAUÐVÍN     
20759 750 ml 14,5% HOB-vín ehf **2.999**
Dökkrúbínrautt. Þétt fylling, þurr, mild sýra, þroskuð tannín, höfugt. Rauð ber, krydd, eik.

MARQUES DE CARRION CRIANZA

RAUÐVÍN     
20792 750 ml 14% HOB-vín ehf **2.199**
Dökkrúbínrautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk skógarber, barkarkrydd, eik, vanilla.

BARON DE LEY SIETE VINAS RESERVA

RAUÐVÍN     
21093 750 ml 14,5% Globus hf **4.998**
Dökkkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurr, fersk sýra, þétt tannín. Dökk ber, sveit, eik.

Verð í bæklingi gildir í júní og júlí 2013

Birt með fyrirvara um prentvillur

Útgefandi: ÁTVR / Vínbúðin

Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal

Ritstjóri: Guðfinna Ásta Birgisdóttir

Hönnun: ENNEMM / NM57878

Ljósmyndir: Kristján Maack

Stílisti: Valdís Guðmundsdóttir

Borðbúnaður: Kokka, Tekk Company og Grillmarkaðurinn.

Prentun: Prentmet