

Rjúpa: Ert þú einn af þeim heppnu sem fær að borða rjúpur þessi jól og hlærð að okkur hinum? Þá mælum við með hinu ástralska rauðvíni [The Laughing Maggie](#) sem kostar 2.100 kr. í flestum stærri Vínbúðum. Sá hlær best sem síðast hlær. (innsk. ritstj: umfram rjúpur eru vel þegnar í síma 693 7165).

Hreindýr: Með kröftugum mat þarf kröftug vín og fá vín eru kröftugri en rauðvínin úr Sagrantino þrúgunni frá Arnaldo Caprai. [Sagrantino di Montefalco Collepiano](#) fæst á sérlista í flestum stærri Vínbúðum og kostar 4.300 kr. Svaðalegt vín í silkihanska.

Hamborgarhryggur/Hangikjöt: Selta og reykur kallar á ferskt og ávaxtaríkt vín sem er ekki of þurrt né of eikað. Rauðvínin ástralska [The Stump Jump](#) úr GSM þrúgnablöndu eða samnefnt hvítvínin [The Stump Jump](#) eru spriklandi skemmtileg. Hið fyrra kostar aðeins 1.490 kr. og hið síðara 1.390 kr. yfir hátíðarnar í flestum stærri Vínbúðum.

Kalkún: [Chateau de Flaugergues](#) úr GSM þrúgnablöndunni frá S-Frakklandi hefur aðlaðandi ilm og mjúka áferð. Það kostar 1.750 kr. og fæst í Vínbúðunum Heiðrónu og Kringlunni.

Gæs/Önd: Þótt þessar fuglategundir sé ekki nákvæmlega eins (önnur segir "bra" hin segir "kvak") mælum við einu og sama víninu með þeim báðum. Litla "Barolo"-ið, [Nebbiolo Langhe](#) frá La Spinetta er þykkt og karaktarmikið og fer lokkandi vel með fuglinum. Það kostar 2.690 kr. í Vínbúðunum Heiðrónu og Kringlunni.

Lambakjöt: Lífræna sveitaprinsessan [Les Baux de Provence](#) frá hinu fallega Provence héraði Frakklands smellpassar með lambakjötinu. Það fæst á sérlista og má finna í stærstu Vínbúðunum á 1.790 kr.

Nautakjöt: Nýi árgangurinn (2003) af [Castello di Querceto Chianti Classico Riserva](#) er bragðmikill og þéttur og mun auðveldlega taka nautakjötið í bóndabeygju. Það kostar 2.360 kr. í flestum stærri Vínbúðunum.

Kjúklingur: Létt rauðvín frá Chianti er málið með kjúlla litla. [Querceto Chianti](#) kostar 1.390 kr. í Vínbúðunum Heiðrónu og Kringlunni.

Lax: [Casal di Serra frá Umani Ronchi](#) er fjölhæft, ítalskt hvítvín og alls ekki bundið við laxinn þótt það falli einstaklega vel að honum. Það hefur meðalþyngd, þægilega angan og er aðgengilegt. Proskað í bland við krydd og hvít blóm.- 1.590 kr. í flestum Vínbúðum.

Humar: Hvað með Chablis? Hvað með 1er Cru Chablis? Þá er málið að kippa [Chablis 1er Cru Vaillon](#) frá Domaine Christian Moreau sem fæst í Vínbúðunum Kringlunni og Heiðrónu á 2.890 kr.

Aðrir forréttir og grænmetisréttir: Þessi flokkur er svolítið víður en að jafnaði hentar létt og brakandi ferskt hvítvín eins og [Greccante](#) í Umbría á Ítalíu. Það er óeikað en hefur proskaðan og þykkar ávöxt sem gælir við bragðlaukana. Kostar 1.690 kr. í flestum stærri Vínbúðunum yfir hátíðarnar.

Fordrykkur: Það er ekki hægt að búa til hátíðarvínlista án freyðivíns. [Frizzando](#) frá Sandhofer er aðlaðandi, hálfreyðandi vín sem er unun að drekka fyrir mat - og jafnvel með honum líka. Það kostar 1.790 kr. í Vínbúðunum Heiðrónu og Kringlunni.

Eftirréttir: Heilaga sætvínin [Vin santo](#) frá Toskana sér til þess að allar máltíðir endi á amen. Það kostar 2.100 kr. á sérlista og fæst í stærstu Vínbúðunum.