

Hátíðarvínlisti 2006 — www.vinogmatur.is



Rjúpa: Ef þú tímir að kaupa rjúpur (ef þú finnur þær á annað borð) þá tímir þú að splæsa í gott rauðvín. Súpertoskaninn Tiziano frá Rietine er safaríkur og bragðmikill bolti en á ítalska vísu jarðbundið og karakttermikil. Einstakt vín með einstökum mat.- 2.900 kr. í Heiðrónu og Kringlunni.

Hreindýr: Montpeyroux frá Domaine Aupilhac er lífrænt rauðvín frá S-Frakklandi. Það angar af því af franskri sveit, þroskuðum ávexti, jörð og ferskum kryddum sem henta afar vel með villibráðinni.- 2.200 kr. í Heiðrónu og Kringlunni.

Hamborgarhryggur: Selta og reykur kallar á ferskt og ávaxtaríkt rauðvín sem er ekki of þurrt né of eikað. Chateau Mourgues du Gres Galets Rouges sem er að mestu Shiraz uppfyllir öll þessi skilyrði með glæsibrag. Best létt kælt með hryggnum.- 1.600 kr. í Heiðrónu og Kringlunni.

Kalkún: Kalkún fer vel með bæði hvítu og rauðu og eru tvö vín frá d' Arenberg í Ástralíu tilvalin. The Hermit Crab er óeikað en all bragð- og karaktermikið hvítvín úr Viognier og Marsanne.- 1.600 kr. í stærstu Vínbúðum. The Footbolt er ferskt þrátt fyrir að vera töluvert suldað og eikað og smellur sérstaklega vel með kalkún sem hefur sætt og bragðmikið meðlæti. 1.750 kr. í stærstu Vínbúðunum.

Önd: Rauðvínið Santagostino Rosso frá Firriato á Sikiley smellpassar með bragðmikilli öndinni og tilheyrandi sósum og meðlæti. Þykkt, þroskað og kröftugt vín en með mjúkri áferð.- 1.790 kr. í Heiðrónu og Kringlunni.

Gæs: Laderas de El Seque er ódýrt vín frá Alicante sem gefur mikið miðað við verð. Mourvedre þrúgan er dökk og kryddað sem fer vel með gæsinni. Skemmtilega ilmríkt vín með ferskum og mjúkum ávexti og máturega þurrt fyrir gæsakjötið.- 1.370 kr. (tilboð) í stærstu Vínbúðunum.

Lambakjöt: Flott rauðvín frá Chianti Classico svæðinu á Ítalíu er frábært með lambakjöti. Chianti Classico frá Fontodi er alltaf eitt af þeim bestu svæðinu.- 1.890 kr. í flestum stærri Vínbúðum.

Nautakjöt: Gott steikarvín þarf ekki endilega að vera dýrt. Hið ljúfa Vitiano rauðvín frá Falesco sameinar þrúgurnar Sangiovese, Cabernet Sauvignon og Merlot. Nokkuð bragðmikið með björtum og ferskum ávexti, kryddað og þægilega eikað.- 1.490 kr. í stærstu Vínbúðum.

Kjúklingur: S-franska rauðvínið Pic Saint Loup frá Chateau de Lascaux er GSM blanda (þrúgurnar Grenache, Syrah og Mourvedre). Það er talsvert þykkt með sætuvotti úr suðrinu og ferskum kryddum. Þurrt og matarvænt.- 1.750 kr. í 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. Örlítill eikarvottur í bland við krydd og hvít blóm.- 1.590 kr. í flestum Vínbúðum.

Humar: Hið sikileyska Santagostino Bianco er að hluta úr Chardonnay og að hluta úr Cataratto. Það hefur ferskan ávöxt, skemmtilegan karakter og léttristaðan eikarblæ sem passar alltaf svo vel með humrinum.- 1.790 kr. í Heiðrónu og Kringlunni.

Aðrir forréttir og grænmetisréttir: Þessi flokkur er svolítið víður en að jafnaði hentar létt og brakandi ferskt hvítvín eins og Vitiano Bianco frá Falesco í Umbria á Ítalíu, óeikað og ilmríkt.- 1.490 kr. í stærstu Vínbúðunum.