

Im antiken Griechenland liegt die Wiege der europäischen Weinkultur. Seit einigen Jahren entwickelt sich diese Kultur zu neuer Blüte. Winzer nutzen die Mittel von heute und greifen auf Bewährtes zurück. Wir haben uns aufgemacht, die besten Weingüter Griechenlands für Sie zu finden. Hier ist unsere Auswahl der Besten.

Viel Spaß dabei, eine der ältesten Weinkulturen der Welt neu zu erleben. Fragen Sie uns, wir helfen Ihnen gerne, den passenden Wein zu jedem Essen und ganz nach Ihrem Geschmack zu finden.



K A V O S
köstlich griechisch

WEISSWEIN

Chardonnay ^{BIO}

TETRAMYTHOS, Peloponnes

Goldene Farbe, komplexe Nase mit Aromen von Zitrusfrüchten und Steinobst. Intensive Mineralität, gut strukturiert und erfrischend groß im Abgang

Glas 0,1 2,90 0,2l 5,80 Flasche 0,75l 21,80

Sauvignon Blanc

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht und einem Anflug von Zuckermelone am Schluss. Besonders voll im Mund, fett, mit ausgezeichneter Balance zwischen Frische und Feinheit. Lang anhaltende Aromen mit einem lebhaften Abgang.

Glas 0,1 3,80 0,2 7,60 Flasche 0,75l 28,50

Das Weingut **Tetramythos** liegt bei der Gemeinde Ano Diakopto in den Bergen von Egialia auf der Halbinsel Peloponnes. Die Weinberge liegen in bis zu 1.040 m Höhe. Die Bewirtschaftung erfolgt nach ökologischen Richtlinien.

YMIGLIKOS Savatiano ^{BIO}

TETRAMYTHOS, Peloponnes

Mild – Eine wahre Aromenexplosion von Zitrusfrüchten und Blüten. Ein reichhaltiges und rundes Mundgefühl, bei dem sich die delikate Süße mit der erfrischenden Säure die Waage hält. Sehr langer, angenehmer Abgang.

Glas 0,1 2,40 0,2 4,80 Flasche 0,75l 18,00

SELECTION

LAFAZANIS ESTATE, Peloponnes

Eine leuchtende Farbe und intensive Nase, mit dem Duft von weißen Blüten und Kräuteraromen, zeichnet dieses Cuvée aus Roditis und Savatiano aus.

Glas 0,1 2,50 0,2 4,90

Retsina ^{BIO}

TETRAMYTHOS, Peloponnes

Rein aus Roditis-Trauben. Reich an blumigen und fruchtigen Aromen, mit einer Spur nobler Kiefer. Ausgewogen mit frischer Säure. Der Retsina von Tetramythos ist der einzige weltweit, der mit Hefe in echten Amphoren vergoren wird.

Glas 0,1 2,60 0,2 5,00 Flasche 0,75l 18,70

MOSAIC ^{BIO} CHATZIVARITIS ESTATE

Eine gelungene Komposition aus Roditis, Sauvignon Blanc und Xinomavro.
Er hat einen milden, frischen Geschmack mit einem feinfruchtigen Nachklang.

Glas 0,1 2,60 0,2 5,20 Flasche 0,75l 19,50

Roditis ^{BIO} TETRAMYTHOS, Peloponnes

Intensive Aromen exotischer Früchte, insbesondere Melone sticht heraus.
Der Wein ist dicht strukturiert, der Gaumen wird von Melonentönen überzogen. Trotz seiner Reichhaltigkeit besticht dieser Wein mit seiner Frische, das Finale ist lang anhaltend.

Glas 0,1 2,80 0,2 5,60 Flasche 0,75l 21,00

Malagouzia ^{BIO} TETRAMYTHOS, Peloponnes

Kalksteinböden und eine Höhe von 750 m verleihen diesem Wein – dessen Rebsorte erst Mitte der 90er Jahre wiederentdeckt wurde – einen extrem fruchtig frischen Charakter, mit spritziger Säure und einen Geschmack von Birne, Aprikosen mit einem Hauch grünem Pfeffer.

Glas 0,1 3,00 0,2 6,00 Flasche 0,75l 22,50

Moschofilero „MANTINEIA“ BOSINAKIS ESTATE, Peloponnes

Trocken - Die Aromen sind zu Beginn zurückhaltend und geben dem Wein die Möglichkeit, seinen unverwechselbaren mineralischen Charakter zu zeigen. Mit Zitrus-Aromen und knackiger Säure erinnert er an einen Assyrtiko mit Aromen von Jasmin und Rosenblättern.

Glas 0,1 3,20 0,2l 6,30 Flasche 0,75l 23,50

Die Familie Bosinakis ist seit drei Generationen ausschließlich auf den Anbau von Moschofilero spezialisiert. Die Weinberge liegen in einer Höhe von 650 m.

Gewürztraminer VEGORITIS ESTATE, Amyndeon

Aus einer der ältesten Rebsorten kreiert die Bosco-Familie einen trockenen Wein, der seinen vollmundigen Charakter mit süßem Duft von Rosenblättern und exotischen Litschis ankündigt – kraftvoll und weich mit gut verstecktem, hohem Alkoholgehalt.

Glas 0,1 3,40 0,2l 6,80 Flasche 0,75l 25,50

Omega Late Harvest ALPHA ESTATE, Amyndeon

Beerenauslese – Reichhaltige Selektion edelreifer Beeren aus Gewürztraminer und Malagouzia. Der Geschmack ist durchdrungen von Rosen und Loukumaromen, mit Fortsetzung in reifen Birnen- und Aprikosenuancen und in den für den Gewürztraminer typischen Merkmalen von Gewürzen endend. Der Zucker steht in erstklassig ausgewogenem Verhältnis zur Säure.

Glas 0,1 6,50 Flasche 0,5l 32,50

Alpha Estate liegt in der Region Amyndeon, Nordwestmakedonien. Der Weinberg mit seinen sandigen Böden liegt auf über 600 m Höhe und ist häufigen Nordwestwinden sowie geringem Regen ausgesetzt. All dies ergibt ein einzigartiges Terrain, in dem vielseitige Reben gedeihen und ganz besondere Aromen entwickeln. Hier sind zwei Visionäre am Werk: Makis Mavridis, Winzer in zweiter Generation, und Angelos Latridis, einer der bekanntesten griechischen Önologen. Gemeinsam arbeiten die beiden daran, griechischen Weinen ihre internationale Stellung zurückzugeben.

Sauvignon Blanc fumé

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Im Fass gereift. Kräftig und opulent in der Nase, typisch für diese Traube, mit Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht und einer Nuance von Zuckermelone am Ende und einem Anflug von Holz im Hintergrund. Voll, süßlich und fett im Mund mit außerordentlicher Balance, Frische und Finesse. Lebhafter, lang anhaltender Abgang.

Flasche 0,75l 34,80

Chardonnay

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Im Fass gereift. Intensives, sortentypisches Bouquet von Zitrusfrüchten, hellem Steinobst und Birne mit Nuancen des Eichenholzes. Vollmundig, cremig, mit ausgezeichneter Balance, Frische und Finesse. Lang anhaltendes aromatisches Finish.

Flasche 0,75l 34,80

Malagouzia

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Intensive Nase, sortentypisch ist der Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und verhaltenen Kräuteraromen. Vollmundig, mit sehr ausgewogener Frische und Finesse und lebhaftem, langem Abgang.

Flasche 0,75l 25,50

AXIA WEISS CUVÉE

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Trocken – Komposition aus Sauvignon Blanc und Assyrtiko, mit frischem und intensivem Bouquet. Im Geschmack fruchtig, mit Aromen von Grapefruit, Limette, Passionsfrucht, Litschi, Birne und einer grünen Note und erfrischender Säure.

Flasche 0,75l 28,50

Assyrtiko

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Trocken - Ein reichhaltiges, komplexes und rebsortentypisches Bouquet aus Zitrus, floralen Noten und hellem Steinobst. Exzellente Struktur am Gaumen – cremig und knackig zugleich – mit einem lang anhaltenden Abgang.

Flasche 0,75l 29,50

ROTWEIN

IMIGLYKOS ^{BIO}

TETRAMYTHOS, Peloponnes

Mild. Mit süßen Aromen roter und schwarzer Beerenfrüchte. Am Gaumen vollmundig mit weichem Körper, sehr angenehmen Tanninen und einer hervorragenden Balance zwischen Restzucker und Säure mit süßlichem Finale.

Glas 0,1 2,40 0,2 4,80 Flasche 0,75l 18,00

Cabernet Sauvignon ^{BIO}

TETRAMYTHOS, Peloponnes

Aromen von kleinen roten Früchten, trockenen Kräutern, Pfeffer und dunkler Schokolade und am Gaumen vollmundig mit runden Tanninen.

Glas 0,1 3,70 0,2 7,30 Flasche 0,75l 27,50

Syrah

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Kräftiges, komplexes Bouquet, erdig, mit Waldbeeren und Pfefferaromen. Im Geschmack großzügig, samtig, rund, ausgewogen, voll, mit Aromen von Vanille und Mokka. Ausgewogene und diskrete Töne beim Abgang. Der lang anhaltende Ausklang wird vor allem vom Verbleib von Milchkaramellaromen beherrscht.

Glas 0,1 3,70 0,2 7,40 Flasche 0,75l 27,70

SELECTION

LAFASANIS ESTATE, Peloponnes

Eine glänzend purpurrote Farbe und ein komplexes Bouquet aus Aromen wilder Kirschen und milden Gewürzen zeichnen dieses Cuvée aus Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon und Merlot aus.

Glas 0,1 2,50 0,2 4,90

MOSAIC ^{BIO}

CHATZIVARITIS ESTATE, Goumenissa

Sein Bouquet ist reich mit einem Duft aus kleinen roten Früchten, kombiniert mit dem süßen Duft des Jasmins und weißen Pfeffers. Die Verbindung aus Xinomavro, Negoska, Merlot und Cabernet Sauvignon hat ein mildes, frisches Aroma mit geschmackvollen, saftigen Tanninen und einem feinfruchtigen Nachklang.

Glas 0,1 2,60 0,2 5,20 Flasche 0,75l 19,50

Agiorgitiko ^{BIO}

TETRAMYTHOS, Peloponnes

Aromen von Violetten, Kirsche und Pflaume. Samtige Textur mit hellen Früchten und schönem Nachgeschmack.

Glas 0,1 2,70 0,2 5,40 Flasche 0,75l 20,50

AXIA

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Glänzend purpurrote Farbe. Komplexes typisches Bouquet von reifen Brombeeren mit Aromen von Vanille, Pfeffer und Nelken. Die Komposition von Xinomavro und Syrah besticht durch Vanillegeschmack, runde Tannine, ausgewogene Säure und Holztöne und einem langen Abgang mit Quittenaroma.

Glas 0,1 3,20 0,2 6,30 Flasche 0,75l 23,50

Xinomavro

„KLIMA 100%“

PAVLOU ESTATE, Amyndeon / Agios Panteleimon

Eine tiefe rubinrote Farbe und Waldbeerenaromen schaffen seinen samtigen Charakter. In Eichenfässern gereift, entwickelt er die Finesse eines Pinot.

Glas 0,1 3,50 0,2 6,90 Flasche 0,75l 26,00

Pavlou Estate ist der wahrgewordene Traum von George Pavlou und Vasilios Kagas, die gemeinsam in Agios Panteleimon aufgewachsen sind. Das Anbaugebiet liegt auf einer Höhe von 650 m zwischen zwei Seen. Die Erde dort ist sandig und PH-neutral. Die Gegend genießt ein gemäßigtes Mikro-Klima mit kalten Wintern und warmen Sommern – ein ideales Umfeld, das den Weinen eine hohe Haltbarkeit schenkt.

GOUMENISSA ^{BIO}

CHATZIVARITIS ESTATE, Goumenissa

Edle Komposition aus Xinomavro und Negoska. Komplexe Aromen mit kleinen roten Früchten wie Brombeere und Kirsche im Vordergrund, werden ergänzt mit Gewürzen, Tomate, Olive und Vanille. Am Gaumen ist er voll und aromatisch mit reichen Tanninen und langem Nachhall.

Glas 0,1 3,80 0,2 7,60 Flasche 0,75l 28,50

Goumenissa ist eines der schönsten Weinanbaugebiete Griechenlands. Kontinentales Klima, der Vardar-Wind und die Feuchtigkeit aus dem nahegelegenen Tal des Flusses Axios, gepaart mit der Zusammensetzung des Bodens, machen das Gebiet zu einer besonders hochwertigen Weinanbauzone.

Der Goumenissa ^{BIO} von Chatzivaritis wurde nicht nur für die VIP-Lounge der Lufthansa in Athen ausgewählt, er ist auch der erste Wein aus Griechenland, der es in die Auswahl des Waldorf Astoria Hotels, New York geschafft hat.

Mavrodaphne

TETRAMYTHOS ESTATE, Peloponnes

Feinherbe Beerenauslese. Eine wahre Aromenexplosion von Zitrusfrüchten und Blüten. Ein reichhaltiges und rundes Mundgefühl, bei dem sich die delikate Süße mit der erfrischenden Säure die Waage hält.

Glas 0,1 6,50 Flasche 0,75l 32,50

Mavro Kalavritino ^{BIO}

TETRAMYTHOS, Peloponnes

Aromen von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und dunkler Schokolade, am Gaumen viel Frucht und Würze. Ein ausbalancierter Wein mit weichen Tanninen und fruchtigem Finale.

Flasche 0,75l 20,80

Pinot Noir

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Kräftig in Aroma, Ausgewogenheit und Struktur mit metallischem Charakter und der Handschrift des Terroir. Ein verlockendes Bouquet aus komplexen Aromen wilder Kirschen, milder Gewürze, Himbeeren mit frischer Säure.

Flasche 0,75l 39,50

AXIA CUVÉE

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Aus der Verbindung von Xinomavro und Tannat entsteht ein komplexes, intensives und lebhaftes Fruchtbouquet von reifen Kirschen, Granatapfel, Cranberries, Heidelbeere und reifen Brombeeren. Vollmundige Aspekte von Veilchen und Flieder verbinden sich mit würzigen Noten von Vanille, Nelke, Piment, Kakao, Kaffee und Schwarztee. Ausnehmend gut balancierte Säuren. Junge, jedoch runde und weiche Tannine.

Flasche 0,75l 28,50

Xinomavro

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Komplexes Bouquet von charakteristischen Blumen- und Gewürzaromen (Vanille, Pfeffer, Gewürznelken), mit Tönen von Himbeere, getrockneter Tomate und getrockneten Feigen. Voll im Mund mit Vanillearoma, reiche Struktur, ausgewogene Säure, eichenholzbetont mit einem intensiven Quittenaroma im Abgang.

Flasche 0,75l 28,50

Xinomavro Reserve

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Aus über 88 Jahre alten Reben. Komplexes Bouquet mit charakteristischen Aromen von getrockneten Pflaumen und Tomaten. Voll im Mund, ausgezeichnete Qualität der Phenole, mit ausgewogener Säure und lang anhaltendem Abgang.

Flasche 0,75l 39,50

UTOPIA

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Aus der Komposition von Tannat und Xinomavro entsteht ein intensives und komplexes Bouquet, das vor allem Gewürze und getrocknete rote Früchte vermischt und ledrige Nuancen aufweist. Im Geschmack großzügig, ausgezeichnete Struktur, rund mit zurückhaltenden Vanille- und Holzaromen. Der Abgang ist durch die Geschmacksbalance der reifen Tannine bestimmt.

Flasche 0,75l 39,50

ALPHA BLEND

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Komposition aus Syrah, Merlot und Xinomavro mit kräftigem, komplexem Bouquet. Er schmeckt erdig, mit Noten von roten Früchten, getrockneten Pflaumen und Pfeffer. Sein Geschmack ist großzügig, samtig und ausgereift, mit Spuren von Vanille, Eiche und Mokka. Der Abgang ist markant mit den reifen Tanninen und lang anhaltenden Aromen von Gewürzen und getrockneten Waldbeeren.

Flasche 0,75l 44,50

DER ALPHA ONE ist eine Komposition der 17 besten Fässer jeder Ernte des ALPHA ESTATE, die der Winzer sorgfältig selektiert. Sie soll den Ausdruck und die Dynamik des Weinbaugebietes Amyndeon vermitteln.

ALPHA ONE

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Intensive charakteristische Aromen roter Waldbeeren. Besonders reich und ausgezeichnet strukturierte Tannine. Geschmacksbalance auf hohem Niveau mit einem besonders langen Abgang.

Flasche 0,75l 98,00

ROSÉ

„CLASSIC“

LAFAZANIS, Peloponnes

Aghiorgitiko mit leichter rosa Farbe und Aromen von Rosen und Früchten. Frisch, mit vollem Körper und einem lebendigen Abgang.

Glas 0,1 2,40 0,2 4,80 Flasche 0,75l 18,00

ALPHA ROSÉ

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Komposition aus Xinomavro und Syrah. In der Nase reiche Fruchtaromen. Besonders ausgewogen im Mund, voll, fett und mit einem ausdrucksstarken Abgang.

Glas 0,1 3,80 0,2 7,60 Flasche 0,75l 28,50