

ΆΔΟΛΗ ΓΗΣ
Οίνος Επιτραπέζιος

€29.00

Παραγωγός: Αμπελώνες Αντωνόπουλου Α.Ε.
Αμπελώνας: Στην ορεινή Αχαΐα, υψόμετρο 800 μέτρα.
Ποικιλίες: Λαγόρθι, Ασπρούδες, Ροδίτης, Chardonnay.
Οινοποίηση: Σύγχρονες μέθοδοι ενζυματικής εκχύλισης, ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης στους 18°C.

Λευκοπράσινο χρώμα, με αρώματα πεπονιού, μάνγκο, ακτινίδιου και ανανά. Φρουτώδες, με υψηλή οξύτητα και μεταλλικότητα λόγω του ασβεστούχου εδάφους που του χαρίζει φρεσκάδα. Συνδυάζεται με φρέσκα θαλασσινά, ψάρια στα κάρβουνα και εξωτική κουζίνα. Σερβίρεται στους 10°C. Επιδέχεται παλαιώση δύο ετών.

This dry white table wine is produced by Antonopoulos in the mountainous Achaia. It is the result of the vinification of the varieties of Lagorthi 45%, Asproudes 30%, Roditis 15% and Chardonnay 10%. It is distinguished by its white-green colour, aromas of melon, mango, kiwi and pineapple, fruity palate, high acidity and freshness. Savoured with fresh seafood and barbecued fish.

ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ
Τοπικός Μακεδονικός

€26.00

Παραγωγός: Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη.
Αμπελώνας: Ιδιόκτητος στη Δράμα και την Καβάλα.
Ποικιλίες: Sauvignon Blanc 70%, Semillon, Ασύρτικο.
Οινοποίηση: Κλασική λευκή, ελεγχόμενη ζύμωση στους 18°C σε υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις.

Κλασική λευκή, ελεγχόμενη ζύμωση στους 18°C σε υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις. Κρασί με εικοσαετή ιστορία και εμπορική επιτυχία. Κιτρινοπράσινο, φρουτώδες, με λουλουδάτη επίγευση, έχει βραβευθεί επανειλημμένα σε παγκόσμιους διαγωνισμούς. Οινοποιείται με γνώση και μεγάλη εμπειρία στο κτήμα στην Αδριανή. Σερβίρεται στους 10°C ενώ συνοδεύει θαυμάσια φρέσκα θαλασσινά, ορεκτικά και λευκά κρέατα.

Amethystos is a regional dry white wine of Macedonia which is produced by C. Lazaridis Winery in Adriani of Drama. The grape varieties Sauvignon Blanc (70%), Semillon and Asyrτικο are vinified to produce a yellow-green wine with fruity aromas on a floral background. Best served at 10°C, it is savoured with seafood, appetizers and white meat.

ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ
Ο.Π.Α.Π. Σαντορίνη

€26.00

- Παραγωγός:** Γαία Οινοποιητική Α.Β.Ε.Ε.
Αμπελώνας: Αυτόριζος Ασύρτικου χαμηλής στρεμματική απόδοσης.
Ποικιλίες: Επιλεγμένο Ασύρτικο 100% Σαντορίνης.
Οινοποίηση: Σύγχρονη με μερική προζυμωτική εκχύλιση, ελεγχόμενη ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

Χρώμα λευκοίτρινο με ασημίζουσα χροιά. Αρώματα μέσης έντασης και μεγάλης καθαρότητας, συνδυάζουν λεμόνι με αχλάδι και κάποια νότα πικάντικη, ίσως πράσινης πιπεριάς. Γεύση μεστή και πλούσια. Όγκος και οξύτητα δίνουν γευστική διάρκεια και νεύρο. Σερβίζεται στους 8°C με σολομό σχάρας, θαλασσινά, ψάρια, αρνάκι λεμονάτο.

Thalassitis is a V.Q.P.R.D. Santorini dry white wine produced by Gaia Wines under the expertise of Y. Paraskevoopoulos. The variety Asyrtiko offers a white-yellow wine of fruity character with a background of citrus fruits, rich and nervy palate, as well as long and crispy aftertaste. Best served at 8°C, it is savoured with barbecued salmon fillet, seafood, fish and lamp with lemon.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
Ο.Π.Α.Π. Σαντορίνη

€30.00

- Παραγωγός:** Κτήμα Σιγάλα Οινοποιητική Α.Ε.
Αμπελώνας: Σαντορίνης.
Ποικιλίες: Ασύρτικο 100%.
Οινοποίηση: Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία.

Μία από τις πια πετυχημένες “Σαντορίνες” των τελευταίων ετών... Αχυρόξανθο χρώμα με ελαφρές πρασινωπές ανταύγειες, αρώματα εσπεριδοειδών, εξαιρετη δομή και ευχάριστη επίγευση. Συνοδεύει ψάρια, θαλασσινά και λευκά κρέατα στους 10-11°C. Επιδέχεται παλαιώση 2-3 χρόνια το λιγότερο και κυκλοφορεί σε 100.000 φιάλες.

This is a V.Q.P.R.D. dry white wine of Santorini which is produced at the Sigalas Oenopiitiki S.A.. The grape variety Asyrtiko is vinified to reveal a wine of hay-blond colour with light greenish hues, aromas of citrus fruits, full body and pleasant aftertaste. It is best served at 10-11°C and accompanies fish, seafood and white meat. The wine can be aged for at least 2-3 years after bottling.

SKIN CONTACT

€30.00

Ο.Π.Α.Π. Μαντινεία

- Παραγωγός:** Ι. Μπουτάρης & Υιός Οινοποιητική Α.Ε.
Αμπελώνας: Ιδιόκτητος στη ζώνη της Μαντινείας.
Ποικιλίες: Μοσχοφίλερο 100%.
Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση, 6-8 ώρες πνευματικό πιεστήριο, απολάσπωση με ψύξη.

Προζυμωτική εκχύλιση, 6-8 ώρες πνευματικό πιεστήριο, απολάσπωση με ψύξη.
 Το Skin Contact είναι ένα κρασί με πολύ έντονο άρωμα λουλουδιών και φρούτων, πολύ καλά δομημένο και γεμάτο, με μεγάλης διάρκειας αρωματική επίγευση. Ένα κρασί που αναδεικνύει στο έπακρο το αρωματικό δυναμικό της ποικιλίας Μοσχοφίλερο. Φρέσκο στους 12°C συνοδεύει φρούτα, πιάτα θαλασσινών, ψαριών και πουλερικών.

It is a V.Q.P.R.D. wine of Mantinia which is produced from the variety Moschofilero and bottled by Boutaris Oenopitiki S.A.. The must is fermented after a 6-8 hour skin contact in the presence of CO2. Its intense floral and fruity aroma, rich palate and long aromatic after-taste constitute the wine's character. Best served at 12°C, it is savoured with seafood, fish, poultry and fruits.

ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

€31.00

Ο.Π.Α.Π. Σαντορίνη

- Παραγωγός:** Γιάννης Αργυρός.
Αμπελώνας: Ιδιόκτητοι από την ορεινή ζώνη της Θήρας.
Ποικιλίες: Ασύρτικο, Αηδάνι και Αθήρι.
Οινοποίηση: Κλασσική, στην παραδοσιακή κάναβα στη Μέσα Γωνιά, σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

Ένα όμορφο νυχτέρι με φρουτώδη χαρακτήρα και ρωμαλέα δομή που αιτιολογεί τους 13 αλκοολικούς βαθμούς. Πληθωρικά νευρώδες και επίμονα ατίθασο, ανταγωνίζεται με επιτυχία στον ουρανίσκο την άπαρη, την παντρεμένη φάβα και όλα τα τοπικά εδέσματα.

This V.Q.P.R.D. dry white wine of Santorini is produced by Kanava – I.M. Argyros. The grape varieties Asyrtiko, Aidani and Athiri are vinified to reveal a nychteri with fruity, rich and nervy character, as well as alcohol content of 13°C. The wine is savoured with capers, fava beans puree and most locally prepared spicy dishes.

ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ ΒΑΡΕΛΙ

€33.00

Ο.Π.Α.Π. Σαντορίνη

- Παραγωγός:** Γαία Οινοποιητική Α.Β.Ε.Ε.
Αμπελώνας: Αυτόριζος στην Επισκοπή Σαντορίνης.
Ποικιλίες: Ασύρτικο. Αυστηρή επιλογή πρωτόγου.
Οινοποίηση: Ζύμωση σε νέα βαρέλια “Neners”, επιλεγμένες ζύμες, 6 μήνες παλαίωση.

Κιτρινόλευκο κρασί με αρώματα μεγάλης καθαρότητας και υψηλής έντασης. Συνδυάζει τον εσπεριδοειδή χαρακτήρα του Ασύρτικου (αχλάδι) με νότες τροπικών φρούτων και διακριτικό ξύλο που αυξάνει την πολυπλοκότητα. Γεύση μεστή με ίχνη βανίλιας και λιβανιού. Ο όγκος, η λιπαρότητα και το νεύρο, χαρίζουν στιβαρότητα και γευστική διάκριση.

This V.Q.P.R.D. white wine of Santorini is produced by Gaia Wines. The free run must of de-stemmed grapes of the variety Asyrtiko, ferments and matures in new French oak barrels. The produced wine is distinguished by a yellow-white colour, intense and complex aroma combining the varietal fruity character with the discreet oak character, and a rich, oily palate.

AMETHYSTOS FUME

€30.50

Τοπικός Δράμας

- Παραγωγός:** Κτήμα Κώστα Λαζαριδη.
Αμπελώνας: Ιδιόκτητος Αδριανής & Καλής Βρύσης.
Ποικιλίες: Sauvignon Blanc 100% γραμμικό.
Οινοποίηση: Ζύμωση και παλαίωση σε δρύινα βαρέλια 3-5 μήνες με την μέθοδο “sur lies”.

Ένα από τα πιο πετυχημένα βαρελάτα Sauvignon της βόρειας Ελλάδος. Με μπορντολέζικη νοοτροπία οινοποίησης το κρασί αυτό εμφανίζεται ατίθασο, με άρωμα ξηρών καρπών και βανίλιας. Συνοδεύει σολομό, παστά και λιπαρά ψάρια και αποτελεί το καμάρι της ομώνυμης οινοποιίας. Επιδέχεται παλαίωση για 3 χρόνια.

Amethystos Fumé, a regional white wine of Drama, is produced by C. Lazaridis and derived from the grape variety Sauvignon Blanc. After a 3-5 month “sur lies” (with the lees) maturation in oak barrels, the wine gets a polyvalent character with aromas of dry nuts and vanilla. It compliments salmon and rich in fat fish. The wine can be aged for 3 more years after bottling.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΒΑΡΕΛΙ
Ο.Π.Α.Π. Σαντορίνη

€39.50

- Παραγωγός:** Κτήμα Σιγάλα Οινοποιητική Α.Ε.
Αμπελώνας: Επιλεγμένοι Οίας και Ημεροβιγλίου.
Ποικιλίες: Ασύρτικο 100% (βιολογικής καλλιέργειας).
Οινοποίηση: Ζύμωση και ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια στο οικογενειακό οινοποιείο της Οίας.

Χρυσόξανθο, με διακριτική παρουσία ξύλου σε υπόστρωμα εσπεριδοειδών. Φινετσάτο, με ισορροπία και πλούσια επίγευση. Συνοδεύει ψάρια, λευκά κρέατα με πικάντικες σάλτσες, καπνιστά τυριά, στους 11-13°C. Οι 20.000 φιάλες του επιδέχονται παλαίωση 3 έτη.

This V.Q.P.R.D. white wine of Santorini is produced by Paris Sigalas. The must from biologically grown grapes of Asyrtiko is fermented and matured in oak barrels. Its golden-blond colour, discreet oak presence on a background of citrus fruits, as well as balanced palate with rich aftertaste constitutes the wine's character. It is savoured with fish and white meat.

|

ΑΒΕΡΩΦ ΡΟΖΕ
Τοπικός Μακεδονικός

€21.50

- Παραγωγός:** Κατώγι & Στροφιλιά Α.Ε.
Αμπελώνας: Δυτικής Μακεδονίας.
Ποικιλίες: Ξινόμαυρο.
Οινοποίηση: Εγχύλιση για τριάντα έξι ώρες, ζύμωση για ένα μήνα και διακοπή αυτής με ψύξη.

Η ημίγλυκη ροζέ έκφραση του Ξινόμαυρου σε έντονο τριανταφυλλί χρώμα, δίνει αρώματα όπως κεράσι, φράουλα, κυδώνι και γιασεμί. Ισσοροπημένη γεύση που συνοδεύει λευκά κρέατα, ζυμαρικά και πιάτα με γλυκίζουσες σάλτσες. Ταιριάζει με τα περισσότερα πιάτα της ελληνικής και κινέζικης κουζίνας καθώς και με γλυκά.

This regional semi-dry rose wine of Macedonia is produced by Katogi & Strofilia S.A. in Metsovo. The wine comes from the variety Xinomavro. After a 36 hour extraction and 1 month fermentation, the wine obtains an intense rosy color, aromas reminiscent of cherry, strawberry, quince and jasmine. It is an ideal companion to white meat, pasta, Chinese dishes and sweets.

14-18 ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
Τοπικός Πελοποννησιακός

€20.50

- Παραγωγός:** Γαία Οινοποιητική Α.Β.Ε.Ε.
Αμπελώνας: Στο Κουτσι & Κλημέντι της Νεμέας.
Ποικιλίες: Ορεινό Αγιωργίτικο υψωμάτων.
Οινοποίηση: Επαφή του λευκού μούστου με τους φλοιούς για 14-18 ώρες σε ψυχόμενες δεξαμενές.

Χρώμα βαθύ τριανταφυλλί, ελκυστικό. Άρωμα φρουτώδες, νότες κερασιού και φραγκοστάφυλου. Γεύση δροσερή και ανάλαφρη. Κατανάλωση έως 2 χρόνια από την παραγωγή. Στους 10°C συνοδεύει πάστα με κρέμα γάλακτος, λευκό κρέας, πίτσα χωρίς σκόρδο και κρύα πιάτα. Ενδιαφέρον πάντρεμα με κινέζικη και κουζίνα της Άπω Ανατολής.

Gaia Wines produces this regional Peloponnesian dry rose wine. The grape variety Agiorgitiko produces a wine with a deep rosy color, fruity aromas mainly of cherries and raspberries, and a refreshing, pleasant palate. The name of the wine is taken from the 14-18 hour contact of the must with the skins. It is best enjoyed at 10°C and compliments pasta, white meat and pizza.

AMETHYSTOS

€25.00

Τοπικός Δράμας

- Παραγωγός:** Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη.
Αμπελώνας: Ιδιοκ. Σε Αδριανή & Καλή Βρύση Δράμας.
Ποικιλίες: Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 20% & Syrah 5%.
Οινοποίηση: Μικρή εκχύλιση και ελεγχόμενη ζύμωση 18-20°C στο οινοποιείο.

Το ροζέ της τριάδας του Αμέθυστου, της πρώτης ιστορικής παραγωγής του κτήματος Κώστα Λαζαρίδη. Τριανταφυλλί χρώμα, με άρωμα βατόμουρου, φραγκοστάφυλου και αγριοφράουλας και φρουτώδη γεύση. Πίνεται δροσερό στους 9°C & συνδυάζεται άριστα με λευκές πρωτείνες και κοτόπουλο.

Amethystos is a regional dry rose wine of Macedonia which is produced by C. Lazaridi in Drama. The grape varieties Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 25% & Syrah 5% enrich the wine with a rosy color, aromas of blackberries and wild strawberries, as well as enticing fruity palate. It is best served at 9°C and accompanies white meat, such as chicken.

CABERNET SAUVIGNON BOUTARI

€24.50

Τοπικός Τριφυλίας

- Παραγωγός:** Ι. Μπουτάρης & Υιός Οινοποιητική Α.Ε.
Αμπελώνας: Στην Τριφυλία στο νομό Μεσσηνίας.
Ποικιλίες: Cabernet Sauvignon 100%.
Οινοποίηση: Παλαιώνει περισσότερο από ένα χρόνο σε δρύινα βαρέλια.

Κρασί με σκούρο κόκκινο χρώμα, πλούσιο μπουκέτο από αρώματα παλαιώσης που πλασιώνουν κομψά αυτά της ποικιλίας, ισορροπημένο, με δομή, σώμα, έντονο χαρακτήρα και επίγευση μεγάλης διάρκειας. Συνοδεύει πιάτα κόκκινων κρεάτων με έντονες γεύσεις και κίτρινα τυριά. Έχει αποσπάσει αρκετές διεθνείς βραβεύσεις.

This regional wine of Trifilia is produced from Cab. Sauvignon and bottled by Boutaris. The produced wine is matured for more than one year in oak barrels. Its dark red color, rich aromas coming from the variety and maturation, balanced and full-bodied palate, as well as long aftertaste constitute the wine's character. It compliments red meat with intense taste and yellow cheese.

ΓΙΑΝΑΚΟΧΩΡΙ

€31.50

Τοπικός Ημαθίας

- Παραγωγός:** Κυρ-Γιάννης
Αμπελώνας: Σε υψόμετρο 280-330 μέτρων.
Ποικιλίες: Ξινόμαυρο και Merlot.
Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (9°C), ζύμωση και ωρίμανση σε νέα δρύινα βαρέλια.

Ο εκπληκτικός συνδυασμός του κοσμοπολίτικου Merlot με το ευγενικό ντόπιο Ξινόμαυρο, έδωσε ένα σύγχρονο ευρωπαϊκό κρασί υψηλών απαιτήσεων. Το Γιανακοχώρι χαρακτηρίζεται από πυκνό άρωμα κόκκινων φρούτων, καλοδομημένη βελούδινη γεύση και άψογα ισορροπημένη οξύτητα. Σερβίρεται στους 18 βαθμούς με κυνήγια.

It is a regional dry red wine of Imathia which is made from the grape varieties Xinomavro and Merlot and produced by Kir-Yannis. The wine is matured in new oak barrels and aged in the bottles to obtain the organoleptic characteristics of the two varieties used, a rich aroma of red fruits, a well structured velvety taste and a balanced acidity. It is best served at 18°C and savoured with game.

CHATEAU NICO LAZARIDI

€35.00

Τοπικός Δράμας

- Παραγωγός:** Νίκος Λαζαρίδης Ο.Β.Γ.Ε Α.Ε.
Αμπελώνας: Κοιν. Αγοράς, Πηγαδιών, Αδριανής.
Ποικιλίες: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.
Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή με παραμονή 12 μηνών σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.

Βαθύ, νεαρό, χρώμα κόκκινου ρουμπινιού. Έντονα αρώματα φρούτων και εξωτικών μπαχαρικών σε κομψή ισορροπία. Φίνες τανίνες, γενναιόδωρη δομή, έντονο φρούτο στο μακρύ τελείωμα. Επιδέχεται παλαίωση 10 χρόνια από τον τρύγο. Σερβίζεται με κόκκινα κρέατα και κυνήγι που συνοδεύονται από σύνθετες σάλτσες, στους 18°C.

A regional wine of Drama, produced by Nico Lazaridis S.A.. The varieties Cab. Sauvignon, Merlot and Cab. Franc are vinified and the produced wine is matured for 12 months in French oak barrels. Its deep ruby color, intense aroma of exotic fruits and spices, as well as its rich palate with noble tannins and long aftertaste make the wine an ideal companion to red meat, game and salads.

GRANDE RESERVE NAOΥΣΑ

€30.00

Ο.Π.Α.Π. Νάουσα

- Παραγωγός:** Ι. Μπουτάρης και Υιός Οινοποιητική Α.Ε.
Αμπελώνας: Επιλεγμένοι στην περιοχή της Νάουσας.
Ποικιλίες: Ξινόμαυρο γραμμικό από τη ζώνη.
Οινοποίηση: Δύο χρόνια σε δρύινα βαρέλια γαλλικής προέλευσης και δύο χρόνια σε φιάλες.

Πλούσιο 'vin de garde' με βαθυκόκκινο χρώμα και κεραμιδί ανταύγειες. Τα γλυκά αρώματα αποξηραμένων φρούτων συνδυάζονται με αυτά της παλαίωσης, όπως η κανέλα, η βανίλια, το ξύλο και τα μπαχαρικά. Ρωμαλέο κρασί με σώμα που χαρακτηρίζεται από πολλές και ώριμες τανίνες, γεγονός που επιτρέπει πολύχρονη παλαίωση.

A V.Q.P.R.D. red wine of Naousa by Boutaris & Son. The wine is matured for 2 years in oak barrels and aged for 2 years in the bottles. Its deep red color with brick-red hues, sweet aromas of dried fruits, cinnamon, vanilla, oak and spices, as well as its robust and full-bodied palate with mature tannins, make up the wine's character. It is savoured with game, red meat and spicy cheese.

ΚΑΠΝΙΑΣ

€60.00

Τοπικός Κοιλιάδας Αταλάντης

- Παραγωγός:** Κτήματα Χατζημιχάλη Α.Ε.
Αμπελώνας: Ιδιόκτητοι στην Αταλάντη Λοκρίδας.
Ποικιλίες: Cabernet Sauvignon 100%.
Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή. Παλαιώνει για 22 μήνες σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια.

Χρώμα πορφυρό με σπάνιο μπουκέτο. Περάσματα λευκών λουλουδιών, βιολέτας, κόκκινων φρούτων σε υπόβαθρο ξύλου. Στόμα κομψό και φινετσάτο. Αρμονικό, σφριγηλό, με μακριά επίγευση. Στους 18°C συνοδεύει κόκκινα κρέατα, μοσχαρίσιο φιλέτο, κνήγι και αρνί στο φούρνο. Παλαιώνει για 8-10 χρόνια ακόμη! 40.000 φιάλες.

This regional dry red wine of the Atalanti valley is produced at the Hatzimichalis Estate. The produced wine is matured for 22 months in French small oak barrels. It is distinguished by its purple color, aromatic bouquet of white flowers, violets, red fruits and an oak background, as well as fine and harmonious palate with long aftertaste. It is savoured with red meat, game, lamb and mild cheese.

ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ

€27.50

Οίνος Επιτραπέζιος

- Παραγωγός:** Κατώγι & Στροφιλιά Α.Ε.
Αμπελώνας: Περιοχή Μετσόβου (C.S.) & Νεμέας (Αγ.).
Ποικιλίες: Cabernet Sauvignon και Αγιωργήτικο.
Οινοποίηση: Κλασική, ζύμωση στους 30°C, παλαίωση 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια, 6 μήνες φιάλη.

Σπάνιο και πειθαρχημένο κρασί από το ορεινότερο Cabernet Sauvignon της χώρας σε υψόμετρο 1.000 μ.. Λαμπερό χρώμα, πλούσια αρώματα κόκκινων φρούτων, με καλή οξύτητα και απαλή, γεμάτη αίσθηση στο στόμα, που το καθιστούν φρέσκο και ευχάριστο. Στους 18°C συνοδεύει κρέατα μαγειρευτά, μακαρονάδες με κόκκινες σάλτσες, αλλαντικά.

This dry red table wine is produced from the varieties Cabernet Sauvignon and Agiorgitiko by Katogi & Strofilia S.A.. The produced wine is matured for 12 months in oak barrels and 6 months in the bottles. Its vibrant red color, rich aromas of red fruits, soft mouth-feel, fresh and pleasant palate make up the wine's character. It is savoured with cooked meat and pasta in tomato sauce.

ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ

Όινος Επιτραπέζιος

€40.00

- Παραγωγός:** Οινοποιείο Χαριδημου Χατζηδάκη.
Αμπελώνας: Της ορεινής περιοχής του Πύργου.
Ποικιλίες: Μαυροτράγανο και Μαντηλαριά Σαντορίνης.
Οινοποίηση: εκχυλίσην και μεγάλωμα σε δρύινα βαρέλια.

Σπάνιο και λιγοστό κρασί υπό εξαφάνιση, με έντονο κόκκινο χρώμα και αρώματα ξύλου που σε συνδυασμό με το ευχάριστο μπουκέτο και τις στρογγυλές τανίνες, συνοδεύει κυνήγι, κόκκινα κρέατα, φαγητά με καυτερές ή κόκκινες σάλτσες. Σερβίρεται στους 14-16°C και επιδέχεται παλαίωση 5 ετών, μέσα σε πλαγιάστη φιάλη.

It is an experimental dry red wine which is produced from the varieties Mavrotragano and Mandilaria at the Hatzidakis Winery. Its intense red color, pleasant aromatic bouquet with hints of wood, as well as its soft palate with round palate constitute the wine's character. It is best served at 14-16°C and savoured with game, red meat and meals with spicy or red sauce.

SYRAH BOUTARI

Τοπικός Ημαθίας

€27.00

- Παραγωγός:** Ι. Μπουτάρης και Υιός Οινοποιητική Α.Ε.
Αμπελώνας: Κοινότητα Φυτιάς στη Νάουσα.
Ποικιλίες: Επιλεγμένο ορεινό Syrah.
Οινοποίηση: Παραμένει ένα χρόνο σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.

Με τη νοσταλγική ετικέτα που θυμίζει τα τετράδια του σχολείου, η δυναμική Οινοποιητική Ι. Μπουτάρης και Υιός συνεχίζει να μας εκπλήσσει. Κρασί με ρουμπινί χρώμα, πλούσια μύτη με πικάντικο χαρακτήρα, καλή δομή και τανική επίγευση. Συνοδεύει πιάτα κόκκινων κρεάτων με σάλτσες και κίτρινα τυριά.

This regional dry red wine of Emathia is bottled by Boutaris & Son. The grape variety Syrah is vinified and the produced wine is matured for 1 year in French oak barrels. Its ruby color, rich aroma with spicy character, balanced palate and tannic aftertaste constitute the wine's character. It is savoured with red meat in sauce and yellow cheese.

VINSANTO

€120.00

Ο.Π.Α.Π. Σαντορίνη Φυσικός Γλυκός

- Παραγωγός:** Κάναβα Γιάννη Αργυρού.
Αμπελώνας: Ιδιόκτητος Επισκοπής και Μέσα Γωνιάς.
Ποικιλίες: Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι.
Οινοποίηση: Παραδοσιακό λάσιμο σταφυλιών, ζύμωση ελεγχόμενη, παλαίωση σε δρύινα βαρέλια.

Ένα από τα ωραιότερα γλυκά και λιαστά κρασιά της χώρας μας από τον σπεσιαλίστα του είδους. Οίνος με καφεκίτρινο χρώμα, πληθωρικό άρωμα μελιού, καρυδιού, φουντουκιού και σοκολάτας. Πλούσιο και ευγενικό, αποτελεί θαυμάσιο απεριτίφ, αλλά και θαυμάσιο ντιζεστίφ παρέα με πικάντικα τυριά. Σερβίζεται στους 6 βαθμούς.

This Vinsanto is a V.Q.P.R.D. naturally sweet wine of Santorini which is produced by Kana-va- I. M. Argyros. Sun dried grapes of the varieties Asyrtiko, Athiri and Aidani are vinified and the produced wine is matured in oak barrels. Its brick-red-yellow color, aroma of honey, walnut, hazelnut and chocolate, as well as rich and noble palate constitute the wine's character.

HOUSE WHITE

Glass 250ml serving	€6.50
Carafe 1lt serving	€19.50

HOUSE RED

Glass 250ml serving	€7.50
Carafe 1lt serving	€20.50