Η TRINITY WINES ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

the Wine essentials

Edition 2024

TRINITY WINES

OMNE BONUM TRIUM

the Wine essentials

ΕΝΑΣ ΕΙΔΙΚΟΣ ΟΙΝΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ

Σε έναν κόσμο που όλο και ανοίγεται σε νέα γευστικά μονοπάτια,

Που υιοθετεί ανθρώπους και τις κουλτούρες τους

Που θέλει να ξεχωρίζει προσφέροντας μοναδικές υπηρεσίες και προϊόντα

Που επιθυμεί να μοιράζεται το καλύτερο,

Η TRINITY WINES ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

Ετικέττες παλιές και νέες,

Που ακολουθούν το ρεύμα της εποχής

Ή που απλά σου εξιστορούν την ιστορία τους

Που σε μεταφέρουν σε τόπους κοντινούς και μακρινούς

Που μετουσιώνουν μια απλή στιγμή σε μνήμη

Και συντροφεύουν τη γεύση σου γεμίζοντάς σε απόλαυση.

prosecco

Ca' Stella Anselmi Zellina

Veneto, Ιταλία
Glera 100%

Υπέροχα δροσιστικό και κομψό ξηρό αφρώδες, ιδανικό για απεριτίφ.
Λαμπερό κιτρινόξανθο, με ζωηρό παιχνίδι φυσαλίδων. Δροσιστικό στο στόμα με σπινθηροβόλα οξύτητα και νύξεις εσπεριδοειδών.
🍽 *Απεριτίφ, μικρά ψάρια τηγανητά, λευκά κρέατα, σαλάτες, καναπεδάκια με καπνιστό σολομό.*
🌡 *6-8°C.*

Prosecco Extra Dry Torresella

Veneto, Ιταλία
Glera 100%

Ένα υπόξηρο (extra dry) Prosecco με αχυρόξανθο λαμπερό χρώμα και ντελικάτο μπουκέτο. Ισορροπημένο, με ζωηρή οξύτητα που, μαζί με τον κομψό αφρισμό του, του προσδίδουν μια αναζωογονητική αίσθηση φρεσκάδας.
🍽 *Απολαυστικό απεριτίφ, ταιριάζει θαυμάσια με πικάντικα ορεκτικά χάρη στην ελαφριά γλυκύτητά του.*
🌡 *6-8°C.*

Volparessa Extra-Dry Reguta

Veneto, Ιταλία
Glera 100%

Φινετσάτο και δροσιστικό αφρώδες, ιδανικό για απεριτίφ και στιγμές χαράς. Απαλό λεμονί, με διακριτικά αρώματα lime, περγαμόντου, ροδάκινου και απολαυστικά περάσματα πράσινου μήλου. Ελαφρύ, με διακριτικές παιχνιδιάρες φυσαλίδες.
🍽 *Απεριτίφ, σαλάτες, sushi, spring rolls.*
🌡 *6-8°C.*

Prosecco Valdobbiadene Santa Margherita

Veneto, Ιταλία
Glera 100%

Ένας φρέσκος και νεανικός αφρώδης οίνος με λαμπερό αχυροπράσινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και ζωηρές φυσαλίδες.
Κομψή αρωματική σύνθεση, με αναζωογονητικά αρώματα λουλουδιών, λευκόσαρκα ροδάκινα, ακακία, νότες μήλου "Rennet" και ανανά. Ισορροπημένο, με καλή οξύτητα, αφήνει στο στόμα μια υπέροχη αίσθηση δροσιάς.
🍽 *Απεριτίφ, θαλασσινά, τυριά.*
🌡 *6-8°C.*

Rive di Refrontolo Extra-Brut Santa Margherita

Veneto, Ιταλία
Glera 100%

Ένα κομψό αφρώδες με αρωματική και γευστική ένταση. Απαλό αχυροκίτρινο, αναδύει μια απολαυστική μύτη με ροδάκινο, ακακία, αχλάδι και μήλο. Στο στόμα είναι ξεδιψαστικό, με απίθανη φρεσκάδα και ζωντάνια. Όγκος και χάρη μαζί με την αναζωογοννητική επίδραση των λεπτών φυσαλίδων που «σκάνε» παιχνιδιάρικα στον ουρανίσκο.
🍽 *Υπέροχο απεριτίφ ταιριάζει με οστρακόδερμα και ψάρια σχάρας.*
🌡 *7-9°C.*

Reguta Prosecco Frizzante Reguta

Veneto, Ιταλία
Glera 100%

Ένα Prosecco που ανήκει στην κατηγορία των Frizzante, δηλαδή των ημιαφρωδών κρασιών. «Φοράει» βιδωτό καπάκι και οι φυσαλίδες του είναι πολύ διακριτικές σε σχέση με το Spumante. Απαλό και κρυστάλλινα διάφανο λεμονί στο μάτι, αφήνει να δραπετεύουν ζουμερές νότες από αχλάδι και μήλο. Αναζωογοννητικό άγγιγμα όλο δροσιά και φρεσκάδα.
🍽 *Εξαιρετικό απεριτίφ. Αγαπά τις σαλάτες και τα θαλασσινά.*
🌡 *7-9°C.*

Rosé Prosecco!

Prosecco DOC Rosé
Torresella
Veneto, Ιταλία
Glera, Pinot Nero

Το ροζέ Prosecco -όχι απλά Spumante- παράγεται από Glera και Pinot Nero που ζυμώνουν χωριστά. Απαλό ροζ σομόν με φινετσάτο αφρισμό, αναδύει λουλουδάτα αρώματα με νότες εσπεριδοειδών και κόκκινων φρούτων. Διαθέτει ευχάριστη προσωπικότητα, δομή αλλά και φρουτένια φρεσκάδα.
🍽 *Εξαιρετικό απεριτίφ, αγαπά τις γαρίδες, τον σολομό και τα ψάρια με τομάτα. Επίσης, την ασιατική κουζίνα.*
🌡 *6-8°C.*

Volparessa Prosecco DOC Rosé Extra-Dry
Tenuta Reguta
Veneto, Ιταλία
Glera, Pinot Nero

Λαμπερό ροζ σομόν με επίμονο φινετσάτο αφρισμό. Γοητευτική ντελικάτη μύτη με ανθικές νότες και κόκκινα μικρά φρούτα. Απαλό άγγιγμα, με δροσιστική φρεσκάδα, συνδυάζει δομή και φρούτο.
🍽 *Πολύ καλό απεριτίφ, προτιμά πιάτα κόκκινων θαλασσινών (μπαρμπούνια, γαρίδες, σολομό), μπλίνις. Επίσης, με λευκά κρέατα και ελαφρά πιάτα πουλερικών και ποικιλίες αλλαντικών.*
🌡 *6-8°C.*

Spumante Rosé

Spumante Rosé
Santa Margherita
Veneto, Ιταλία
Chardonnay, Glera, Malbec

Ένα κρυστάλλινα λαμπερό απαλό ροζ σομόν που αναδύει υπέροχα ανθικά αρώματα με φρουτώδεις πινελιές που θυμίζουν λευκόσαρκα φρούτα και νύξεις από κόκκινα μικρά φρούτα του δάσους. Ζωηρό και νεανικό, ξηρό, γεμίζει το στόμα φρεσκάδα και απολαυστικό φρούτο
🍽 *Απεριτίφ με βάση τα θαλασσινά, γαρίδες τηγανητές, μπαρμπούνια τηγανητά και πικάντικες γεύσεις της ασιατικής κουζίνας.*
🌡 *6-8°C.*

franciacorta

η **ιταλική** εναλλακτική στην **Σαμπάνια**

Franciacorta Cuvée Prestige Ca' Del Bosco

Lombardia, Ιταλία
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Η Cuvée Prestige του Οίκου Ca´Del Bosco είναι το αποτέλεσμα ιδιοφυούς ανάμειξης των καλύτερων ραγών Chardonnay, Pinot Nero και Pinot Bianco που προέρχονται από 134 αμπελώνες. Τα σταφύλια οινοποιούνται χωριστά και αφού αναμειχθούν μαζί με άλλο ένα 20% τουλάχιστον από τα καλύτερα κρασιά προηγουμένων εσοδειών το τελικό blend αφήνεται να ωριμάσει για 28 μήνες για να δημιουργηθεί αυτό το πλούσιο κρασί.
🍽 *Ριζότο με θαλασσινά, ταρτάρ σολομού, οστρακοειδή, φρέσκα τυριά. Απεριτίφ.*
🌡 *6-8°C.*

Franciacorta Satén Millesimato Ca' Del Bosco

Lombardia, Ιταλία
Chardonnay 85%, Pinot Bianco

Απερίγραπτη κομψότητα και χάρη συνδυάζονται με ένταση και φοβερή ενέργεια σ' αυτό το αφρώδες που μπορεί επάξια να συγκριθεί με μια χρονολογημένη Σαμπάνια. Η παλαίωσή του σε δρύινα βαρέλια για 5 μήνες του χαρίζει όγκο και πολυπλοκότητα χωρίς ωστόσο να το βαραίνει και να καλύπτει την ενέργεια του φρούτου. Η εκπωμάτιση γίνεται σε απουσία οξυγόνου ώστε να αποφευχθεί το οξειδωτικό stress. Χρυσοκίτρινο λαμπερό με λεπτοκεντημένες φυσαλίδες που επιμένουν. Νότες μελιού στην πρώτη εντύπωση που ακολουθούνται από ζουμερά ροδάκινα, νύξεις ανανά, εσπεριδοειδών και αμυγδάλου. Στο στόμα όγκος και φρούτο γοητεύουν τον ουρανίσκο. Εν συντομία: Μια ιταλίδα αριστοκράτισα.
🍽 *Finger food, ταρτάρ θαλασσινών, καραβίδες και αστακός, ψάρια, οστρακοειδή αλλά και μια ποικιλία καλών αλλαντικών.*
🌡 *8-10°C.*

Franciacorta Cuvée Prestige Rosé Ca' Del Bosco

Lombardia, Ιταλία
Pinot Nero 78%, Chardonnay 22%

Ένα ροζέ αφρώδες που συνδυάζει σοβαρότητα και κομψότητα. Το απαλό ροζ σομόν χρώμα του που το Pinot Nero δίνει μετά από προσεκτική εκχύλιση σε προϊδεάζει για ντελικάτη προσωπικότητα. Έτσι, το μπουκέτο που ακολουθεί με τα φρούτα του δάσους και το κασσίς αρχίζει ντροπαλά για να αναδυθεί σε ένα απολαυστικό αρωματικό κρεσέντο όπου βγαίνουν και φινετσάτες νύξεις ψημένου ψωμιού και κρουασάν. Στο στόμα φανερώνει την εξαιρετική του ανατροφή, με απαλή και δροσιστική υφή, γευστική ένταση, με τις φυσαλίδες να χαρίζουν την δροσιστική τους φρεσκάδα.
🍽 *Ριζότο με σουπιά ή με γαρίδες. Ακόμα, με ταρτάρ σολομού, μύδια αλά προβανσάλ -με τομάτα-, λευκά κρέατα, σαλάτες. Ακόμα, με bitter σοκολάτα και φράουλες ή σμέουρα.*
🌡 *6-8°C.*

Λευκοί

Pol Rémy Brut NV
Pol Remy
Bourgogne
Chardonnay, Pinot Noir

Ανάλαφρο, χαριτωμένο αφρώδες από τη Βουργουνδία που παράγεται για να προσφέρει ευχαρίστηση σε κάθε γουλιά. Ξηρό, φρουτώδες, με εκφραστικά αρώματα εσπεριδοειδών και ροδάκινου σε φόντο αρωμάτων ζύμης και μπριος διαθέτει ένα άγγιγμα όλο φρεσκάδα, με τις παιχνιδιάρες φυσαλίδες να γαργαλούν τον ουρανίσκο. Value for money.
🍽 *Απεριτίφ, ορεκτικά με βάση τα θαλασσινά, τυριά.*
🌡 *6-8°C.* 🌡

Veuve du Vernay Brut NV
Veuve du Vernay
Bourgogne
Chardonnay, Pinot Noir

Λαμπερό αχυρόξανθο με πρασινωπές ανταύγειες διαθέτει επίμονο αφρισμό και κομψή αρωματική παλέτα με τα πυρηνόκαρπα φρούτα να ξεχωρίζουν μαζί με νότες εσπεριδοειδών και αμυγδάλων σε απαλό φόντο ευωδιών ζύμης. Απαλό και δροσιστικό στο στόμα, με θαυμάσια ισορροπία, υπόσταση και μεταξένια υφή μέχρι το μακρύ τελείωμα σε νότες λεμονόπιτας.
🍽 *Ιδανικό απεριτίφ, ταιριάζει με ορεκτικά, brunch, θαλασσινά ορεκτικά, μικρά τηγανητά ψάρια, φρέσκα λευκά τυριά.*
🌡 *6-8°C.*

french bubbles

Ροζέ

Pol Rémy Rosé Brut NV
Pol Rémy
Bourgogne

Χαρισματικό ροζέ αφρώδες ξηρό κρασί από την Γαλλία που ξεχειλίζει αρώματα και χάρη. Εκφραστικό μπουκέτο από ώριμα κόκκινα φρούτα που πλαισιώνονται από νύξεις μπαχαρικών και ροζ γκρέιπφρουτ. Άγγιγμα γοητείας, με καλή ισορροπία, φινέτσα και δροσιστική οξύτητα που του δίνει μια απίθανη νότα ζωντάνιας.
🍽 *Απεριτίφ, γαρίδες τηγανητές φρουτοσαλάτες.*
🌡 *6-8°C.*

Veuve du Vernay Rosé Brut NV
Veuve du Vernay
Bourgogne

Νόστιμο ροζέ αφρώδες από την περιοχή της Βουργουνδίας στην Γαλλία. Απαλό ροζ χρώμα, λαμπερό, με επίμονες φυσαλίδες που σχηματίζουν κομψό αφρισμό. Κόκκινα φρούτα στη μύτη παίζουν σε αρμονική συμφωνία με δροσερές νύξεις εσπεριδοειδών. Ισορροπημένο, με δύναμη, χάρη και πλούσιο φρούτο, μέχρι το μακρύ του τελείωμα.
🍽 *Απεριτίφ, οστρακόδερμα, μπαρμπούνια ή γαρίδες τηγανητές, κοτόπουλο ψητό, καλαμάρια γεμιστά.*
🌡 *6-8°C.*

αφρώδη **ελληνικά**

Λευκά

Cuvée Spéciale Brut
Κτήμα Καρανίκα

Αμύνταιο, Μακεδονία
Ξινόμαυρο 100%

Εκλεκτό αφρώδες ξηρό κρασί από Ξινόμαυρο που παράγεται με την κλασσική μέθοδο της Σαμπάνιας (δευτερογενή ζύμωση στη φιάλη) στους αμπελώνες της οικογένειας Καρανίκα στην περιοχή του Αμυνταίου.
Υπέροχα κομψό, με φρουτώδη χαρακτήρα, τραγανή οξύτητα και επίμονο αφρισμό.
🍽 *Απεριτίφ, ποικιλία τυριών, σαλάτες, οστρακοειδή και γενικά πιάτα με θαλασσινά, μικρά τηγανητά ψάρια και ριζότο με θαλασσινά.*
🌡 *6-8°C.*

Αφρώδες Βιδιανό
Δουλουφάκης

Δάφνες, Ηράκλειο, Κρήτη
Βιδιανό 100%

Αχυροπράσινο και λαμπερό, με φινετσάτα κορδόνια από λεπτοκεντημένες φυσαλίδες. Ελκυστική αρωματική σύνθεση με λευκά φρούτα όπως το αχλάδι και το μήλο αλλά και μνήμες μαγιάς, σε απαλό μελένιο φόντο. Ζωηρό και δροσιστικό άγγιγμα, με ισορροπία και καλής διάρκειας επίγευση.
🍽 *Απεριτίφ. Ιδανικός συνοδός για ποικιλία θαλασσινών και οστρακοειδών. Μανιτάρια ψητά αλλά και ελαφρά πιάτα πουλερικών.*
🌡 *7-9°C.*

Amalia Brut
Κτήμα Τσέλεπου

Αρκαδία, Πελοπόννησος
Μοσχοφίλερο 100%

Κομψό αφρώδες ξηρό κρασί από εκλεκτά σταφύλια της ποικιλίας Μοσχοφίλερο που καλλιεργούνται με φροντίδα στο Κτήμα Τσέλεπου στην Αρκαδία. Ντελικάτο, με ανοιχτό κιτρινοπράσινο λαμπερό χρώμα και λεπτές φυσαλίδες, αναδύει αρώματα τριαντάφυλλου με μελένιες νύξεις σε φόντο ευωδιών ζύμης.
🍽 *Απεριτίφ, θαλασσινά, δροσερές σαλάτες, μικρά τηγανητά ψάρια, τυριά.*
🌡 *6-8°C.*

Migma PetNat
Κτήμα Χατζηβαρύτη

ΦΥΣΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Γουμένισσα, Μακεδονία
Μοσχάτο Σάμου, Μαλαγουζιά

Φυσικός αφρώδης οίνος με πληθωρική αρωματική σύνθεση χαρακτηριστική των δύο ποικιλιών του. Λευκόσαρκα ροδάκινα και elderflower παίζουν με νότες βουτυράτες ενώ στο στόμα, ένας ανάλαφρος αφρισμός δροσίζει τον ουρανίσκο ευχάριστα, με φρέσκια οξύτητα και πλούσια γεύση. Σαν φυσικό κρασί δεν έχει υποστεί διαύγαση και μια θολότητα είναι απολύτως φυσιολογική.
🍽 *Απεριτίφ, ορεκτικά με βάση τα θαλασσινά, τυριά.*
🌡 *6-8°C.* 🌡

αφρώδη **ελληνικά** Ροζέ

Karanika Cuvée Rosé Brut
Κτήμα Καρανίκα

Αμύνταιο, Ελλάδα
Ξινόμαυρο

Γι' άλλη μια φορά το πολυδυναμικό Ξινόμαυρο δείχνει ένα από τα πρόσωπά του. Σε αφρώδη ξηρή έκδοση, από τα χέρια του Λώρενς Χάρτμαν, το ξινόμαυρο αναδύει κόκκινα φρούτα και νότες πελτέ ντομάτας μαζί με νύξεις μπριος που παραπέμπουν στην παραμονή του κρασιού στις οινολάσπες του για μερικούς μήνες. Αρμονικό, με ευχάριστη φρεσκάδα χάρη στις παιχνιδιάρες φυσαλίδες του, διαθέτει δομή και κομψότητα.

🍽 *Ορεκτικά με βάση τα θαλασσινά, μπρικ, πιάτα με γαρίδες, κρύα σούπα ντομάτας.*

🌡 *6-8°C.*

Amalia Rosé
Κτήμα Τσέλεπου

Πελοπόννησος, Ελλάδα
Αγιωργίτικο

Δημιουργημένη με την μέθοδο της δευτερογενούς ζύμωσης στη φιάλη (méthode traditionelle) η Amalia Rosé διαθέτει απαλό ρόδινο χρώμα και φινετσάτο αφρισμό με λεπτοκεντημένες φυσαλίδες. Κεράσια, δαμάσκηνα και μούρα στη μύτη με διακριτικές μνήμες ζύμης ακολουθούνται από ένα κομψότατο άγγιγμα όλο φρεσκάδα και ωραία δομή.

🍽 *Γαριδοσαλάτα, ζυμαρικά με θαλασσινά, στραπατσάδα.*

🌡 *6-8°C.*

Migma PetNat Rosé
Κτήμα Χατζηβαρύτη

Μακεδονία, Ελλάδα
70% Νεγκόσκα, 30% Ξινόμαυρο

ΦΥΣΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Έντονο ροζ χρώμα με μια ελαφριά θολή όψη που οφείλεται στο γεγονός πως δεν έχει φιλτραριστεί. Κεράσια και φράουλες μαζί με ελαφρές νύξεις γλυκό του κουταλιού ντοματάκι δίνουν το αρωματικό του στίγμα με τρόπο πληθωρικό και πολύ ευχάριστο. Γεμάτο στο στόμα, με τραγανή οξύτητα και διακριτικό, δροσιστικό αφρισμό που γοητεύει.

🍽 *Απεριτίφ, γαρίδες στο γκριλ, λαδερά μεσογειακά φαγητά, τυριά με τσάτνει φρούτων.*

🌡 *6-8°C.*

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΓΛΥΚΕΙΣ

french
bubbly & sweet

Pol Rémy Demi-Sec
Pol Rémy
Γαλλία

Ημίξηρος αφρώδης οίνος με λεπτά αρώματα που θυμίζουν λευκόσαρκα φρούτα (κυρίως αχλάδι και ροδάκινο) με διακριτικές νύξεις λεμονιού και καλό αφρισμό. Φρέσκο, ευχάριστο άγγιγμα, με ελαφριά γλυκύτητα και δροσιστική οξύτητα.
🍽 *Εξαιρετικό απεριτίφ, συνοδεύει ευχάριστα ελαφριά πιάτα θαλασσινών, spring rolls, τάρτες φρούτων μέτριας γλυκύτητας και φρουτοσαλάτες.*
🌡 *6-8°C.*

Pol Rémy Ice
Pol Rémy
Γαλλία

Γλυκός αφρώδης οίνος με φρουτώδη χαρακτήρα που ταιριάζει σε κάθε στιγμή χαράς. Φρούτα και ανθικές νότες παίζουν εκφραστικά στην αρωματική του παλέτα, ενώ στο στόμα είναι ελαφρά γλυκό και πολύ αρωματικό.
🍽 *Λευκά γλυκά, τάρτες, φρουτοσαλάτες.*
🌡 *6-8°C (κατά προτίμηση με παγάκια).*

Veuve du Vernay Ice
Veuve du Vernay
Γαλλία

Αφρώδες, γευστικό, αρωματικό κρασί από την Γαλλία, φτιαγμένο για απόλαυση! Γλυκές νότες από λευκά λουλούδια με ώριμα λευκόσαρκα φρούτα ξεχωρίζουν στο πληθωρικό αρωματικό του προφίλ, ενώ στο στόμα είναι απαλό, δροσιστικό, με ευχάριστη γλυκύτητα.
🍽 *Λευκά γλυκά, τάρτες, φρουτοσαλάτες.*
🌡 *6-8°C (κατά προτίμηση με πάγο).*

Veuve du Vernay Ice Rosé
Veuve du Vernay
Γαλλία

Υπέροχος γλυκός ροζέ αφρώδης οίνος που πρωταγωνιστεί σε στιγμές κεφιού. Λαμπερό κι επίμονο ροζ του ροδοπέταλου, με ωραίο αφρισμό και αρώματα κόκκινων φρούτων με τα σμέουρα σε πρώτο πλάνο. Ισορροπημένο, γλυκό, με αναζωογονητική οξύτητα και κομψότητα.
🍽 *Ιδανικό για πικάντια πιάτα χάρη στην έλλειψη των τανινών του και στη γλυκύτητά του. Επίσης, φρουτοσαλάτες με κόκκινα φρούτα και σοκολατένια γλυκά με φράουλες.*
🌡 *6-8°C (κατά προτίμηση με πάγο).*

Moscato **d'Asti**

Moscato d'Asti Pietro Forno
Il Falchetto
Piemonte, Ιταλία
Moscato

Ένα ημιαφρώδες γλυκό λευκό κρασί από την περιοχή του Asti. Ανάλαφρο, με διακριτικό αφρισμό και πληθωρικά, εκφραστικά ανθικά αρώματα που φέρνουν στο νου τριαντάφυλλα και γιασεμιά. Δίπλα τους, γλυκές νότες από ζουμερά, ώριμα λευκόσαρκα ροδάκινα του δίνουν τη φρουτώδη χροιά του.
Στο στόμα φινετσάτο, γλυκό, σχεδόν παιχνιδιάρικο.
🍽 *Λευκά γλυκά (τούρτες) και τάρτες φρούτων. Ακόμα, με πικάντικη ασιατική κουζίνα.*
🌡 *6-8°C.*

Moscato d'Asti Ciombo
Il Falchetto
Piemonte, Ιταλία
Moscato

Το αγαπημένο κρασί των πάρτυ, το Moscato d´Asti στηρίζει τη γοητεία του στην ανάλαφρη παιχνιδιάρικη γεύση του με την γλύκα και τις διακριτικές του φυσαλίδες. Το πληθωρικό του αρωματικό μπουκέτο με κομψά άνθη νεραντζιάς, τριαντάφυλλο αλλά και νότες εσπεριδοειδών στο προσκήνιο, συνοδεύεται από γευστική ένταση μέχρι την μακριά του επίγευση σε απολαυστικές νότες
ζαχαρωμένου λεμονιού.
🍽 *Ιδανικός σύντροφος λευκών γλυκών και γλυκών με φρούτα. Κέικ και βουτήματα.*
🌡 *6-8°C.*

Moscato d'Asti Tenuta Del Fant
Il Falchetto
Piemonte, Ιταλία
Moscato

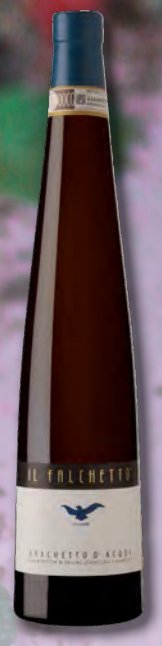
Κομψό και ντελικάτο λευκό ημιαφρώδες γλυκό κρασί από την αρωματική ποικιλία Moscato τα σταφύλια της οποίας επιλέγονται στην ιδανική ωριμότητα ώστε να δώσουν τον πολύτιμο χυμό τους για το καλύτερο αποτέλεσμα.
Η ποικιλία εδώ εκφράζεται αρωματικά με γλυκές νότες ώριμων εσπεριδοειδών και νύξεις φασκόμηλου ενώ στο στόμα ξεδιπλώνεται αρμονικά, με δροσιστική οξύτητα και γλυκιά, απαλή γεύση με ανάλαφρες φυσαλίδες.
🍽 *Κέικ φουντουκιών και γλυκά-τάρτες με ζύμες.*
🌡 *6-8°C.*

'The Moscato is the best dessert wine in the world... and Nivole is constantly the best'.
(Michael Broadbent, Director of Christie's and Master of Wine's President)

Nivole Moscato d' Asti
Michele Chiarlo
Piemonte, Ιταλία
Moscato

Στο ανώτερο «σκαλί» της ποιοτικής κλίμακας στην μεγάλη οικογένεια των Moscato d´Asti, βρίσκεται το Nivole του χαρισματικού οινοποιού Michele Chiarlo. Λαμπερό αχυροκίτρινο με την χαρακτηριστική, πληθωρική αρωματική «ταυτότητα» του Moscato Bianco, που πλημμυρίζει τη μύτη με γλυκές μνήμες από αγιόκλημα μαζί με ζουμερά ροδάκινα και βερίκοκα. Μεταξένια υφή στο στόμα με γευστική ένταση, σπιρτόζικη οξύτητα, φινετσάτη γλυκιά και δροσιστική αίσθηση από τις διακριτικές φυσαλίδες. Τελείωμα όλο φρεσκάδα που διαρκεί απολαυστικά.
🍽 *Φρουτοσαλάτες, κέικ και τάρτες φρούτων, πάστα φλώρα, πικάντικα πιάτα της ασιατικής κουζίνας, τυριά.*
🌡 *6-8°C.*

Ερυθροί



Brachetto d'Acqui
Il Falchetto
Piemonte, Ιταλία
Brachetto 100%

Ένα γλυκό αφρώδες ερυθρό κρασί, με ζωντάνια και φρουτένια απόλαυση, που παράγεται από την ποικιλία Brachetto. Λαμπερό ρουμπινί χρώμα με αρώματα που παραπέμπουν σε φρεσκοκομμένες φράουλες. Ένας επιδόρπιος αφρώδης οίνος από τον Οίκο Il Falchetto που συνδυάζει γλύκα και αιθέρια αίσθηση των φυσαλίδων.

🍽 *Τάρτες κόκκινων φρούτων, φραουλοσαλάτα και γενικά φρουτοσαλάτες με κόκκινα και μαύρα φρούτα. Ιδανικό και για γλυκά που συνδυάζουν σοκολάτα και κόκκινα φρούτα.*

🌡 *6-8°C.*

Λευκές

Grande Tradition Brut NV
Besserat de Bellefon

Champagne, Γαλλία
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Ο Οίκος Besserat de Bellefon ιδρύθηκε το 1843 στην πόλη της Ay από τον Edouard Besserat. Λαμπερό κιτρινόξανθο με δαντελένιες φυσαλίδες που σχηματίζουν κομψά «κορδόνια». Φινετσάτα αρώματα δαμάσκηνου Mirabelle και ώριμων ροδάκινων. Στο στόμα είναι θαυμάσια δομημένο, με δύναμη, συνεισφορά της ποικιλίας Pinot Noir. Ισορροπημένο, με μικρά κόκκινα φρούτα και νύξεις μελιού.
Ορεκτικά με θαλασσινά, λευκά κρέατα, οστρακόδερμα ή τηγανητά ψάρια. Ιδανικό απεριτίφ.
6-8°C.

Taittinger Brut Réserve NV
Taittinger

Champagne, Γαλλία
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Με έναν από τους μεγαλύτερους αμπελώνες της Καμπανίας, ο Οίκος Taittinger είναι γνωστός για την σταθερά υψηλή ποιότητα των κρασιών του. Η εμβληματική Taittinger Brut Réserve προέρχεται από 35 Crus και αποτελεί προϊόν ανάμειξης διαφορετικών εσοδειών ώστε σε κάθε νέα παραγωγή να παραμένει σταθερό το στυλ του Οίκου, στοιχείο πολύ σημαντικό για την Σαμπάνια. Φινετσάτη, εκφραστική, ζωηρή, πολύπλοκη, με όγκο και θαυμαστή ισορροπία.
Λευκό κρέας, ορεκτικά με θαλασσινά, οστρακόδερμα, μανιταρόπιτα. Ιδανικό απεριτίφ.
6-8°C.

Gimonnet Cuvée Cuis 1er Cru Brut NV
Pierre Gimonnet & Fils

Champagne, Γαλλία
100% Chardonnay

Οι Σαμπάνιες του Οίκου P. Gimonnet & Fils ακτινοβολούν ποιότητα και ουσία. Η Cuvée Cuis 1er Cru αποτελεί λαμπρό παράδειγμα του στυλ του Οίκου που αγαπά τα Blancs de Blancs και ως εκ τούτου αποτελείται από Chardonnay που προέρχεται από αμπελώνες στην προνομιακή ζώνη Côte des Blancs. Κομψή, νεανική και ντελικάτη, εκφράζει την φινέτσα του Chardonnay με τον καλύτερο τρόπο.
Απεριτίφ, λευκά κρέατα, θαλασσινά.
6-8°C.

Gimonnet Oenophile Non Dosé Brut Nature 1er Cru 2018
Pierre Gimonnet & Fils

Champagne, Γαλλία
100% Chardonnay

Εκλεπτυσμένη σαμπάνια χωρίς dosage, άρα απολύτως ξηρή. Η αγαπημένη cuvée των purists, όσων αναζητούν την καθαρή έκφραση του terroir, δημιουργείται μόνο τις χρονιές που η πρώτη ύλη έχει δώσει εξαιρετικά κρασιά. Το Chardonnay εκφράζεται με τρόπο ντελικάτο και πολύπλοκο, ενώ τα ορυκτά στοιχεία αναδύονται με ένταση χαρίζοντας απόλαυση και φρεσκάδα.
Ωμά οστρακοειδή, σολομός καπνιστός, ορεκτικά με τυρί σε φύλλο.
6-8°C.

Maxim's Champagne Brut
Maxim's / Maison P. Dangin & Fils

Champagne, Γαλλία
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Η ξηρή Σαμπάνια που δημιουργείται ειδικά για το Maxim's de Paris, υπό την αυστηρή επίβλεψη του sommelier του ιστορικού αυτού εστιατορίου με το διάσημο art nouveau στυλ. Λαμπερό χρυσαφένιο χρώμα, με επίμονο παιχνίδι των φυσαλίδων εκφράζεται κομψά με φινετσάτο μπουκέτο όπου ξεχωρίζουν άνθη, λευκόσαρκα φρούτα και δροσιστικές χροιές εσπεριδοειδών. Δροσερό και φρέσκο άγγιγμα, με μνήμες μπριός και αποξηραμένα φρούτα.
Θαλασσινά, οστρακοειδή, μπλίνις.
6-8°C.

Pierre Moncuit Hugues de Coulmet Blanc de Blancs Brut
Champagne Pierre Moncuit

Champagne, Γαλλία
100% Chardonnay

Ένας οικογενειακός Οίκος Σαμπάνιας που από το 1887 μεταδίδει από τη μια γενιά στην άλλη τεχνογνωσία και πάθος για την οινοποίηση. Μια ξηρή σαμπάνια με αρώματα λευκών ανθών (κρίνος, γιασεμί) και λευκών πυρηνόκαρπων (ροδάκινο) στην κομψή μύτη. Στρογγυλή αίσθηση στο στόμα.
Ιδανική για απεριτίφ, αλλά και με θαλασσινά, οστρακοειδή και λευκά κρέατα.
6-8°C.

Λευκές

Comtes de Champagne Grands Crus Blanc de Blancs 2012

Taittinger
Champagne, Γαλλία
Chardonnay 100%

Η λευκή κορωνίδα του Οίκου Taittinger. Πρόκεται για την κορυφαία best value Top Cuvée που μπορεί κανείς να απολαύσει. Από τα αμπελοτόπια της διάσημης Côte des Blancs, παλαιώνει κατά ένα ποσοστό μόλις 5% σε βαρέλια για 4 μήνες ενώ αφήνεται να ωριμάσει στη φιάλη άλλα 10 χρόνια στις υπόγειες κιμωλιώδεις κάβες του Οίκου. Σαμπάνια μεγάλης κλάσης.
🍽 *Ορεκτικά θαλασσινών, οστρακοειδή, φινετσάτες γεύσεις μεγάλων πουλερικών.*
🌡 *8-10°C.*

Gimonnet Rosé de Blancs Brut
Pierre Gimonnet & Fils

Champagne, Γαλλία
92% Chardonnay, 8% Pinot Noir

Μια εξαιρετική ροζέ Σαμπάνια, υπέροχα κομψή, με κρυστάλλινη διαύγεια και απαλό ροζέ χρώμα. Στην όψη «στολίζεται» με φινετσάτα «κορδόνια» φυσαλίδων που επιμένουν στο ζωηρό χορό τους. Ντελικάτη αρωματική σύνθεση με κόκκινα φρούτα και ανθικές πινελιές που πλαισιώνονται από δροσερά περάσματα φράπας (pomelo). Κομψή και δροσιστική, σχεδόν αέρινη, με τα φρούτα της μύτης να χαϊδεύουν τον ουρανίσκο, ολοκληρώνεται σε μακρά, διακριτικά ορυκτή επίγευση.
🍽 *Οστακόδερμα (γαρίδες, καραβίδες, αστακός). Πολύ καλή και για απεριτίφ..*
🌡 *6-8°C.*

Taittinger Prestige Rosé Brut NV
Taittinger

Champagne, Γαλλία
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Έντονη, εκφραστική Σαμπάνια με την υπογραφή του Οίκου Taittinger, εντυπωσιάζει με την ευκρίνεια των αρωμάτων της και τον πλούτο της τόσο σε αρωματικό όσο και σε γευστικό επίπεδο. Πλούσιο, λαμπερό ροζ χρώμα με φίνες φυσαλίδες και επίμονα «κορδόνια». Αρωματική πανδαισία: σμέουρα, φράουλες, κόκκινα φραγκοστάφυλα συνδυάζονται με διακριτικές νότες μπαχαρικών. Ζωηρή, με θαυμάσια δομή και φινέτσα.
🍽 *Οστρακόδερμα, κόκκινα φρούτα. Απεριτίφ..*
🌡 *6-8°C.*

Taittinger Nocturne Rosé Sec City Lights
Taittinger

Champagne, Γαλλία
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Ροζέ ημίξηρη (sec) Σαμπάνια, με χαρισματική προσωπικότητα, λαμπερό, έντονο ροζ χρώμα και υπέροχο παιχνίδι φυσαλίδων. Στη μύτη, η πολυεπίπεδη σύνθεση φέρνει στο νου ζαχαρωτά και φρούτα αποξηραμένα ενώ στο στόμα είναι γεμάτη, με υφή μεταξένια και οξύτητα που της δίνει μια αίσθηση φρεσκάδας και δροσιάς. Θαυμάσια δομημένη διαθέτει φοβερή ισορροπία και απολαυστικά επίμονη επίγευση.
🍽 *Είτε στην αρχή, είτε στο τέλος του γεύματος. Υπέροχη με γλυκά και σοκολάτες.*
🌡 *6-8°C.*

Taittinger Comtes de Champagne Rosé
Taittinger

Champagne, Γαλλία
70% Pinot Noir, Chardonnay

Μόνο αυστηρά επιλεγμένες ράγες από τα Grands Crus Bouzy και Côte de Blancs συμμετέχουν στη δημιουργία αυτής της κορυφαίας ροζέ σαμπάνιας. Από το σύνολο του Pinot Noir, το 15% οινοποιείται σε ερυθρό κρασί που προστίθεται στο blend, προσφέροντας απίστευτη δομή και πολυπλοκότητα. Τέλος, ωριμάζει για 8 χρόνια στις υπόγειες κάβες της Taittinger για να μετουσιωθεί στην απόλυτη έκφραση της κλάσης μιας μεγάλης ροζέ σαμπάνιας.
Εξαιρετικά φινετσάτο και επίμονο παιχνίδι φυσαλίδων, ξεδιπλώνεται αρωματικά σε νύξεις κόκκινων φρούτων του δάσους, σαγκουίνια, δαμάσκηνα και αποξηραμένα λουλούδια μαζί με ζεστές νότες τσουρεκιού. Ένταση, δύναμη, πλούτος, δομή σε ένα σύνολο που αποπνέει κομψότητα και χάρη.
🍽 *Σολομός ή φρέσκος τόνος ψητός, χοιρινό, αστακός και γαρίδες.*
🌡 *8-10°C.*

Ροζέ off-dry

Γέφυρα Ροζέ Off Dry
Lykos Winery
Στερεά Ελλάδα
Αθήρι, Μοσχάτο, Merlot

Απαλό ροζ χρώμα και διακριτικό φρούτο από το Merlot, εντυπωσιακά, πληθωρικά αρώματα από το Μοσχάτο, όγκος και σώμα από το Αθήρι δημιουργούν ένα απολαυστικό ροζέ, δροσερό, με μια διακριτική γλυκύτητα που το κάνει ακαταμάχητο.
🍽 *Εκπληκτικό με φρουτοσαλάτες, ταιριάζει θαυμάσια με ασιατική κουζίνα και γλυκόξινες γεύσεις.*
🌡 *6-8°C.*

Άβδηρος Rosé Ημίξηρος
Κτήμα Βουρβουικέλη
Θράκη
Παμίδι, Syrah

Ένα ροζέ κρασί που συνδυάζει την αρωματική ποικιλία Παμίδι (Παμίτι) και την πικάντικη Syrah. Ελαφρά γλυκό, αναδύει αρώματα βύσσινου, κερασιού και φράουλας με διακριτικά περάσματα πιπεριού. Στο στόμα η ελαφριά γλυκύτητά του το κάνει ιδιαίτερα ευκολόπιοτο.
🍽 *Εξωτικά πιάτα ανατολίτικης κουζίνας και ζουμερά φρούτα. Θαυμάσιο απεριτίφ.*
🌡 *6-8°C.*

Μπαϊρακτάρη Rock N' Rosé
Κτήμα Μπαϊρακτάρη
Ελλάδα
Μαλαγουζιά, Αγιωργίτικο

Προζυμωτική κρυοεκχύλιση, ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ωρίμαση με τις φίνες οινολάσπες. Χρώμα απαλό ροζ, με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών. Φρέσκο και ευχάριστο, αφήνει μια γλυκιά απαλή αίσθηση στην επίγευση.
🍽 *Μαλακά τυριά, πικάντικα πιάτα ινδικής ή μεξικάνικης κουζίνας, φρουτοσαλάτες.*
🌡 *8-10°C.*

Queen Rosé Demi-Sec
Κτήμα Μιχαηλίδη
Δράμα, Μακεδονία
Syrah, Gewurztraminer

Το ημίξηρο ροζέ Queen είναι ένας απολαυστικός συνδυασμός από Syrah και Gewurztraminer, σε σομόν αποχρώσεις, γεμάτος φρεσκάδα και δροσιστική οξύτητα. Ντελικάτα αρώματα υψηλής έντασης δημιουργούν ένα μπουκέτο όπου ξεχωρίζουν τροπικά φρούτα, νότες λουλουδιών και εσπεριδοειδών. Στόμα παιχνιδιάρικο, πλούσιο και φρουτώδες με μακρά επίγευση.
🍽 *Εξωτικά πιάτα και ζουμερά φρούτα, ώριμα τυριά, φρουτοσαλάτα.*
🌡 *6-8°C.*

Peleano Wine Cocktail
Πελοπόννησος

Αρώματα εκρηκτικά, φυσαλίδες δροσιστικές, γεύση γλυκιά. Ένα αφρώδες αρωματισμένο cocktail με βάση το κρασί με αρώματα λουλουδιών και lime. Μόνο με 6% αλκοόλ, σε φιάλη 250ml και 750ml.
🍽 *Εκπληκτικό με φρουτοσαλάτες, ταιριάζει θαυμάσια τάρτες φρούτων. Υπέροχο wine spritzer.*
🌡 *6-8°C.*

Peleano Wine Cocktail Rosé
Πελοπόννησος

Αφρώδες cocktail με βάση το κρασί που έχει εμπλουτιστεί με αρώματα από τριαντάφυλλα και εσπεριδοειδή. Γοητευτικό ροζ χρώμα με παιχνιδιάρες φυσαλίδες και γλυκιά γεύση. Σε φιάλη 250ml και 750ml.
🍽 *Γλυκά που περιέχουν κόκκινα φρούτα και σοκολάτα, φρουτοσαλάτες. Δοκιμάστε να το εμπλουτίσετε με χυμό ροδιού και με μια φέτα πορτοκάλι.*
🌡 *6-8°C.*

Peleano Wine Cocktail Mastiha
Πελοπόννησος

Αφρώδες cocktail με βάση το κρασί και έχει εμπλουτιστεί με μαστίχα. Σε φιάλη 250ml και 750ml.
🍽 *Εξαιρετικό χωνευτικό, χάρη στη Μαστίχα που περιέχει, δροσίζει σαν wine spritzer. 250ml & 750ml*
🌡 *6-8°C.*

Moscato Rosa
Anselmi Zellina
Friuli-Venezia Giulia, Ιταλία
Moscato

Ημιαφρώδες και ημίξηρο εντυπωσιακό κρασί από το Friuli της βόρειας Ιταλίας. Δημιουργημένο από την ποικιλία Moscato, αναδύει πληθωρικά αρώματα τριαντάφυλλου. Στο στόμα είναι διακριτικά γλυκό, με μια σπινθηροβόλα αίσθηση από τις διακριτικές του φυσαλίδες.
🍽 *Υπέροχο και μόνο του. Φρουτοσαλάτες, τάρτες φρούτων όπως π.χ. πάστα φλώρα του ταιριάζουν πολύ. Ακόμα, προσθέστε του μια φέτα πορτοκάλι, παγάκια και απολαύστε το ως cocktail.*
🌡 *6-8°C, με παγάκια.*

Bellini Sei Bellisimi
by Giancarlo Mancino
Ιταλία

Το διάσημο και πολύ αγαπητό cocktail Bellini συνδυάζει εξαιρετικής ποιότητας αφρώδες κρασί με πούλπα από απολαυστικά και γευστικά ροδάκινα. Ένα έτοιμο cocktail με μόλις 6% αλκοόλ.
🍽 *Εξαιρετικό απεριτίφ ταιριάζει επίσης με γλυκά όπου κυριαρχούν τα φρούτα (ειδικά με ροδάκινο ή βερίκοκο).*
🌡 *6-8°C.*

Έτοιμα Bellini
με ή χωρίς αλκοόλ

Belli.No Sei Bellisimi
by Giancarlo Mancino
Ιταλία

Με 0% αλκοόλ, το Belli.No διαθέτει 100% γεύση και ποιότητα χωρίς να «επιβαρύνεται» με αλκοόλ. Για όλες εκείνες τις περιστάσεις που μας θέλουν νηφάλιους, αλλά όχι χωρίς γεύση. Ακαταμάχητος συνδυασμός!
🍽 *Εξαιρετικό απεριτίφ ταιριάζει επίσης με γλυκά όπου κυριαρχούν τα φρούτα (ειδικά με ροδάκινο ή βερίκοκο).*
🌡 *6-8°C.*

Ελληνικές ποικιλίες

Φτέρη Μοσχοφίλερο
Troupis Winery

Αρκαδία, Πελοπόννησος
Μοσχοφίλερο

Χαριτωμένο και σπιρτόζικο λευκό κρασί για την κάθε μέρα. Νυχτολούλουδο, ρόδο και εσπεριδοειδή συνδυάζονται αρμονικά στη μύτη ενώ στο στόμα είναι απολαυστικά δροσερό, γευστικό, με υψηλή οξύτητα που του χαρίζει ζωντάνια.
🍽 *Εξαιρετικό απεριτίφ. Ζυμαρικά με βασιλικό, πράσινες σαλάτες, χορτόπιτες, γαρίδες ψητές, θαλασσινά.*
🌡 *8-10°C.*

Γέφυρα Λευκός
Lykos Winery

Εύβοια, Στερεά Ελλάδα
Μαλαγουζιά, Ροδίτης

Ένα ευχάριστο λευκό ξηρό κρασί καθημερινής απόλαυσης. Ανθικές νότες συνδυάζονται με φρούτο, ενώ στο στόμα έχει καλή υπόσταση με τραγανή οξύτητα που του δίνει ζωντάνια.
🍽 *Απεριτίφ και διάφορα μεζεδάκια της ελληνικής κουζίνας, πίτες, σαλάτες.*
🌡 *8-10°C.*

Kitrvs Malagouzia
Kitrvs Winery

Πιερία, Μακεδονία
Μαλαγουζιά 100%

Χρώμα λαμπερό, υποκίτρινο, με ελαφριές πράσινες ανταύγειες. Η Μαλαγουζιά εκφράζεται πληθωρικά, με ιδιαίτερη ένταση στα εσπεριδοειδή ενώ το γιασεμί και τα λευκόσαρκα φρούτα συμπληρώνουν το σύνολο. Δροσιστικό στο στόμα, με όγκο και μακριά, φρέσκια επίγευση.
🍽 *Θαλασσινά και οστρακοειδή, καλαμαράκια τηγανητά, κοτόπουλο λεμονάτο ή με λαχανικά, λευκά κρέατα.*
🌡 *8-10°C.*

Aióra Λευκός
Moschopolis Winery

Μονοπήγαδο Θεσσαλονίκης, Μακεδονία
Ασύρτικο 65%, Ξινόμαυρο 15%, Μαλαγουζιά 20%

Ένα θελκτικό λευκό που συνδυάζει φινέτσα και ένταση. Οινοποιημένο με παραμονή στις φίνες οινολάσπες του, ζυμώνει με αυθόρμητες γηγενείς ζύμες και περνάει από ήπιο φιλτράρισμα. Φρέσκο και δροσερό, με αρώματα αχλαδιού, ροδάκινου, λάιμ και άνθη εσπεριδοειδών, διαθέτει μέτριο σώμα, τραγανή οξύτητα και υπέροχη γευστική παλέτα.
🍽 *Ψάρια ψητά, οστρακοειδή, φάβα παντρεμένη, πουλερικά ψητά, λευκά κρέατα.*
🌡 *8-10°C.*

Psithiros Λευκός
Silva Daskalaki Winery

VEGAN

Σίβα, Ηράκλειο, Κρήτη
Μοσχάτο Σπίνας 100%

Ένα λευκό με ιδιαίτερο αρωματικό πλούτο. Οινοποιείται με τη μέθοδο προζυμωτικής εκχύλισης και ακολουθεί ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία, μια διαδικασία που κρατά όλη τη δροσερή ενέργεια του φρούτου για τη δημιουργία ενός απολαυστικού κρασιού. Ισορροπημένο, ξετυλίγει ένα χαρισματικό χαρακτήρα, με επίμονη επίγευση.
🍽 *Πιάτα της ελληνικής κουζίνας, θαλασσινά τηγανητά, κοτόπουλο φούρνου, λευκά κρέατα.*
🌡 *10-12°C.*

F Assyrtiko-Muscat
Foivos Papastratis

Εύβοια, Στερεά Ελλάδα
Ασύρτικο, Μοσχάτο Σάμου

Μια αρωματική έκρηξη στη μύτη, ένα δροσερό άγγιγμα με ωραίο όγκο στο στόμα και μια καλής διάρκειας επίγευση είναι τα κύρια χαρακτηριστικά αυτού του χαρισματικού λευκού κρασιού. Το Ασύρτικο δίνει ένταση, δομή και μια μικρή αίσθηση αρμύρας και ορυκτότητας, ενώ το Μοσχάτο Σάμου τα αρώματα όπου πρωταγωνιστεί το γλυκό τριαντάφυλλο.
🍽 *Ιδανικό απεριτίφ, ταιριάζει με θαλασσινά πιάτα αλλά και με τάρτες λαχανικών.*
🌡 *8-10°C.*

Ελληνικές ποικιλίες

Κτήμα Χαριτάτου Typaldo Λευκός
Haritatos Vineyard
Κεφαλονιά
Μοσχάτο Κεφαλληνίας 100%

Απολαυστικά αρωματικό λευκό κρασί με ανοιχτοκίτρινο, λαμπερό χρώμα. Πλημμυρίζει τη μύτη με τροπικά κύματα από λάιμ, ανανά και λευκόσαρκα φρούτα σε κομπόστα. Στο βάθος αναγνωρίζονται κυδωνόπαστα και μέλι ολοκληρώνοντας μια μύτη πολυδιάστατη και γοητευτική. Απαλό άγγιγμα, με ισορροπημένη οξύτητα και μακριά φρουτένια επίγευση.
Ιδανικό με θαλασσινά ορεκτικά, με δροσερές σαλάτες και με σαλάτα ζυμαρικών με σολομό. θαλασσινά.
8-10°C.

Papargyriou Blanc
Κτήμα Παπαργυρίου
Κορινθία, Πελοπόννησος
Μοσχούδι, Ασύρτικο

Το Μοσχούδι είναι το μικρόρραγο Μοσχάτο Ρίου Πατρών. Εδώ συνδυάζεται με το δυναμικό Ασύρτικο (και τα δύο καλλιεργούνται στον ορεινό αμπελώνα στα Σοφιανά Κορινθίας, σε υψόμετρο 850 μέτρων) και μαζί δίνουν ένα κρασί που ξεχωρίζει για το πλούσιο άρωμά του, τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα, αλλά και την πολύ ωραία επίγευση.
Δροσερές σαλάτες, λευκά κρέατα, ψάρι και όστρακα. Επίσης ταιριάζει και με φρούτα εποχής.
8-10°C.

A.Muse Blanc
Κτήμα Μουσών
Βοιωτία, Στερεά Ελλάδα
Μαλαγουζιά

Μια απίθανη, χαρισματική Μαλαγουζιά απόλυτα ισορροπημένη και απολαυστική. Λαμπερό ξανθοκίτρινο με ελαφρές πρασινωπές ανταύγειες, αναβλύζει τροπικά φρούτα και λευκά λουλούδια. Στο στόμα είναι δροσιστικό με την οξύτητα να του χαρίζει παιχνιδιάρικη χροιά. Κομψό τελείωμα σε νότες τροπικών φρούτων.
Θαλασσινά, ελληνική & μεσογειακή κουζίνα, λευκά κρέατα και ζυμαρικά με ελαφρές σάλτσες. Δροσερές σαλάτες.
8-10°C.

Κλειδί Μαλαγουζιά
Κτήμα Μιχαηλίδη
Δράμα, Μακεδονία
Μαλαγουζιά

Λαμπερό ανοιχτό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Αρωματικό και πολύπλοκο, με αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου, κιτρολέμονου, τριαντάφυλλου, ανθών εσπεριδοειδών και ανανά να ξεχωρίζουν. Στο στόμα, πλούσια δομή που υποστηρίζεται από λεμονάτο φρούτο, κομψή οξύτητα και μακρά επίγευση.
Ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, λευκά κρέατα και πουλερικά λεμονάτα.
8-10°C.

Lykos Malagousia
Lykos Winery
Εύβοια, Στερεά Ελλάδα
Μαλαγουζιά

Μια ντελικάτη πρόταση από Μαλαγουζιά, με ανθικά αρώματα και φρουτώδεις απολαυστικές πινελιές. Στο στόμα έχει υπόσταση, με την τραγανή οξύτητα να του δίνει νεύρο και υπέροχη ζωντάνια. Ένταση και φρούτο μέχρι το μακρύ τελείωμά του.
Καπνιστός σολομός, γαρίδες τηγανητές, καλαμάρια γεμιστά και θαλασσινές γεύσεις.
8-10°C.

Τομή Μαντινεία
Troupis Winery
Αρκαδία, Πελοπόννησος
Μοσχοφίλερο

Πληθωρικό αρωματικά και γευστικά, ανοιχτοκίτρινο και λαμπερό. Πολύπλοκη και φινετσάτη αρωματική σύνθεση με αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου, κίτρου και αχλαδιού που ακολουθούνται από ελαφρώς όξινη αλλά γεμάτη γεύση και επίγευση περγαμόντου και γιασεμιού.
Κρέατα με λεμονάτες σάλτσες, ψητά ψάρια μέτριας λιπαρότητας, οστρακοειδή.
10-12°C.

Κοσμοπολίτικες ποικιλίες

Ονειροπαγίδα Chardonnay
Πύργος Κανιάρη
Μέγαρα, Αττική
Chardonnay

Ευχάριστο και δροσερό λευκό για καθημερινή απόλαυση με απαλό κιτρινοπράσινο χρώμα και κομψά αρώματα λευκόσαρκων φρούτων.
Στο στόμα είναι φρέσκο, με ζωηρή οξύτητα και καλή ισορροπία.
🍽 *Ψάρια, θαλασσινά, λευκά κρέατα και βραστά λαχανικά σε σαλάτα.*
🌡 *8-10°C.*

Μελισσόπετρα
Κτήμα Τσέλεπου
Αρκαδία, Πελοπόννησος
Gewurztraminer

Το αμπελοτόπι Μελισσόπετρα του Κτήματος Τσέλεπου, φυτεμένο με Gewurztraminer, δίνει την εξαιρετική του πρώτη ύλη για τη δημιουργία ενός αρωματικού και πλούσιου σε γεύση κρασιού, με εξωτικά φρούτα, άνθη και λουκούμι τριαντάφυλλο. Δροσιστικό στο στόμα, απίθανα γευστικό ολοκληρώνεται με μακριά αρωματική επίγευση.
🍽 *Κινέζικη, ταϊλανδέζικη κουζίνα. Δροσερές σαλάτες με τροπικά φρούτα. Blue cheese.* 🌡 *8-10°C.*

Ιδιωτική Συλλογή Λευκός
Αμπελώνες Αντωνόπουλου
Αχαΐα, Πελοπόννησος
Chardonnay

Πολύ ευχάριστο, αρωματικό και δροσιστικό Chardonnay που εκφράζεται με ζουμερά τροπικά φρούτα (mango, ανανάς), αχλάδι και πράσινο μήλο. Φρουτώδες άγγιγμα, όλο χάρη και δροσιά, με καλό όγκο και διάρκεια.
🍽 *Κίτρινα τυριά, ζυμαρικά λευκά, ελαφρά πιάτα πουλερικών και φυσικά ψάρια στο γκριλ ή στον φούρνο. Ακόμα, με μια ποικιλία εξωτικών φρούτων.*
🌡 *8-10°C.*

Καριπίδη Sauvignon Blanc
Κτήμα Καριπίδη
Βούναινα Λάρισας, Θεσσαλία
Sauvignon Blanc

Λαμπερό υποκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Σύνθετη αρωματική παλέτα όπου οι φυτικοί χαρακτήρες του σπαραγγιού και της πιπεριάς συνυπάρχουν με νότες ώριμων φρούτων (πεπόνι, ροδάκινο, ανανάς). Πλούσιο στη γεύση, διακρίνεται για τη δροσερή οξύτητα, τη λιπαρότητα, τη γευστική πολυπλοκότητα και την επίμονη, φρουτώδη επίγευσή του.
🍽 *Δροσερές πράσινες σαλάτες, κις λαχανικών, ριζότο με θαλασσινά, λευκά κρέατα ψητά.* 🌡 *8-10°C.*

Αγέλη Sauvignon Blanc
Lykos Winery
Εύβοια, Στερεά Ελλάδα
Sauvignon Blanc

Απολαυστικό, με πληθωρικά αρώματα φρούτων όπως mango, πεπόνι, ζουμερά αχλάδια και δροσιστικές αιχμές εσπεριδοειδών. Φρέσκο, αναζωογονητικό άγγιγμα, με πλούσια γεύση και τραγανή οξύτητα.
🍽 *Ψάρια ψητά σχάρας, σαγανάκια θαλασσινών, οστρακοειδή. Ακόμα, spring rolls και λευκά κρέατα με λαχανικά.*
🌡 *8-10°C.*

Lenga
Κτήμα Αβαντίς
Εύβοια, Στερεά Ελλάδα
Gewurztraminer

Ένα πληθωρικό, ημίξηρο κρασί με απαλό χρυσόξανθο χρώμα και πρασινωπές ανταύγειες, έντονα αρώματα γλυκού τριαντάφυλλου, lychees, εξωτικών φρούτων, πιπεριού, μέντας, ginger, καραμέλας και μπαχαριών. Πλούσιο στόμα, λιπαρό, με ένταση ανθικών αρωμάτων και μπαχαριών. Η ισορροπημένη οξύτητα κοντράρεται ευχάριστα με το λιπαρό στόμα, δημιουργώντας μακριά επίγευση.
🍽 *Εξωτική κουζίνα, έθνικ πιάτα με πικάντικη γεύση, πλατό φρούτων και έντονων τυριών.*
🌡 *10-12°C.*

Blends

Εννέα (9) Λευκός
Κτήμα Μουσών

Βοιωτία, Στερεά Ελλάδα
Sauvignon Blanc, Ασύρτικο, Trebbiano

Ένα κρασί από την περιοχή της Θήβας με λαμπερό λεμονί χρώμα και ευκρινή αρώματα που θυμίζουν πράσινο μήλο, εξωτικά περάσματα μάνγκο και βοτανικά περάσματα. Γεμάτο και ισορροπημένο, με τραγανή οξύτητα και μακριά επίγευση.
Ψάρια, θαλασσινά, χορτόπιτες, δροσερές σαλάτες, σπανακόρυζο.
8-10°C.

Mosaic Λευκός
Κτήμα Χατζηβαρύτη

Γουμένισσα, Μακεδονία
Ροδίτης, Sauvignon Blanc, Ξινόμαυρο

Ευχάριστο και δροσερό, με κιτρινόξανθο χρώμα και πρασινωπές ανταύγειες, το Mosaic διαθέτει σύνθετη προσωπικότητα παραμένοντας χαριτωμένο και ζωηρό. Φρουτώδες, με τα εσπεριδοειδή να κυριαρχούν στη μύτη, ξεδιπλώνεται απολαυστικά στο στόμα με καλή υπόσταση, φρούτο και ζωηρή οξύτητα.
Λαχανικά σχάρας, δροσερές σαλάτες, λευκά κρέατα.
8-10°C.

Ροδίτης-Sauvignon Blanc
Αμπελώνας Παπαϊωάννου

Κορινθία, Πελοπόννησος
Ροδίτης, Sauvignon Blanc

Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Πλούσια αρώματα εξωτικών φρούτων, εναλλάσσονται με λεπτά αρώματα εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων. Το στόμα είναι κομψό, με δροσιστική οξύτητα.
Φιλέτο κοτόπουλου, χορτόπιτες, ψάρια ψητά, θαλασσινά.
8-10°C.

Άβδηρος Λευκός
Κτήμα Βουρβουκέλη

Άβδηρα, Θράκη
Chardonnay 70%, Παμίδι 30%c

Καθαρό λεμονί λαμπερό χρώμα με εκφραστικά αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων πλαισιωμένα από εξωτικά φρούτα όπως ανανάς και μάνγκο. Δροσερό άγγιγμα, μέτριο σε όγκο σώμα και απολαυστική φρουτώδη επίγευση.
Ψάρια και θαλασσινά, λευκά κρέατα ψητά, ζυμαρικά λευκά.
8-10°C.

Βαγγέλη, με προσέχεις;
Κτήμα Χατζηβαρύτη

Γουμένισσα, Μακεδονία
Sauvignon Blanc, Ασύρτικο, Gewurztraminer

Με μία μικρή αλλά φανερή προσθήκη Gewurztraminer στην ποικιλιακή του σύνθεση, ο «Βαγγέλης» απέκτησε άκομα πιο εξωστρεφή προσωπικότητα. Απολαυστική μύτη με εξωτικά αρώματα τροπικών φρούτων, δροσερές νύξεις εσπεριδοειδών, μαζί με γλυκές νότες τριαντάφυλλου. Στο στόμα, τα αρώματα συναντούν δομή κι οξύτητα, δημιουργώντας ένα νόστιμο κρασί, όλο ζωντάνια και χάρη.
Εξαιρετικό απεριτίφ, ταιριάζει με θαλασσινά, ψάρια σχάρας, λευκά κρέατα ψητά και πικάντικα πιάτα.
8-10°C.

Πύλη Λευκός
Κτήμα Μιχαηλίδη

Δράμα, Μακεδονία
Sauvignon Blanc, Ασύρτικο, Chardonnay

Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Πλούσια αρώματα εξωτικών φρούτων, εναλλάσσονται με λεπτά αρώματα εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων. Το στόμα είναι κομψό, με δροσιστική οξύτητα.
Εξαιρετικό απεριτίφ, ταιριάζει με θαλασσινά, ψάρια σχάρας, κοτόπουλο λεμονάτο, λευκά κρέατα ψητά.
8-10°C.

Ρετσίνα, η διαχρονική

Pytis Ritinitis
Troupis Winery
Αρκαδία, Πελοπόννησος
Ασύρτικο

Η Πίτυς ήταν μια ορεσίβια νύμφη που, κυνηγημένη από τον θεό Πάνα, μετατράπηκε σε πεύκο από τους θεούς για τη διαφυγή της. Από την νύμφη Πίτυς λοιπόν, το οινοποιείο Τρουπή εμπνεύστηκε τον ρητινίτη οίνο Pitys. Η προσθήκη ρητίνης πεύκου χρησιμοποιείται από τα αρχαία χρόνια για την προστασία των κρασιών από την οξείδωση και για πολλές δεκαετίες η ρετσίνα ήταν το οινικό σύμβολο της Ελλάδας. Τιμώντας αυτήν την παράδοση, το οινοποιείο Τρουπή δημιούργησε έναν ρητινίτη οίνο από την εξέχουσα λευκή ελληνική ποικιλία, το Ασύρτικο, με ελάχιστη παρέμβαση. Ο Pitys Ritinitis αναδύει αρώματα γκρέιπφρουτ, μέντας και ανθέων μανταρινιάς που συνυπάρχουν αρμονικά με νότες μαστίχας και βοτάνων. Στο στόμα η παρουσία της ρητίνης είναι διακριτική και προσδίδει στο κρασί την ελαφρώς όξινη, μακριά επίγευση του.
🍽 *Όλοι οι μεζέδες της ελληνικής κουζίνας.*
🌡 *8-10°C.*

Γαλλία

Chateau Lande de Bertin Blanc
Bordeaux
Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle

Δροσερό λευκό με κιτρινοπράσινο λαμπερό χρώμα και πλούσια αρώματα από τροπικά φρούτα με φρέσκες νύξεις από λεμόνι. Κομψό και ισορροπημένο στο στόμα, με τραγανή οξύτητα που ζωηρεύει το σύνολο και κρατά το ενδιαφέρον μέχρι την καλής διάρκειας επίγευση.
🍽 *Ψάρια, θαλασσινά, οστρακοειδή. Μόνο του, σαν απεριτίφ.*
🌡 *8-10°C.*

Micro-Cosme Blanc
Château de Saint Cosme
Γαλλία
Sauvignon Blanc, Viognier

Το Sauvignon Blanc προσδίδει οξύτητα στο χαρμάνι, ενώ το Viognier δίνει σάρκα και υφή. Η ανάμειξη των δύο ποικιλιών έχει ως αποτέλεσμα ένα αρωματικό και φρέσκο κρασί με αρώματα και γεύσεις λεμόνι, γκρέιπφρουτ, πυξάρι, elderflower και μάνγκο.
🍽 *Ως απεριτίφ, σαλάτες, ψάρια στη σχάρα.*
🌡 *10-12°C.*

Quincy Quartz
Domaine des Ballandors
Loire
Sauvignon Blanc

Το Sauvignon Blanc σε μια χαρισματική έκδοση από τα πάτρια εδάφη του, τον Λίγηρα. Βοτανικές νότες, πράσινα φρούτα (πράσινο μήλο), εσπεριδοειδή, ξύσμα λεμονιού, άνθη πορτοκαλιάς συνδυάζονται σ' ένα αρωματικό προφίλ που γοητεύει. Ζουμερό, κομψό, με οξύτητα και καλό όγκο.
🍽 *Κατσικίσια τυριά μόνα τους ή σε πράσινη σαλάτα, σπαράγγια, λαχανικά στη σχάρα, χορτόπιτα, σολομός ψητός.*
🌡 *8-10°C.*

Vouvray Classic
Marc Brédif
Loire
Chenin Blanc

Αχνοκίτρινο λαμπερό, με ώριμα ροδάκινα και αχλάδια να συνδυάζονται με τροπικές νότες που θυμίζουν ανανά, κυδώνι αλλά και δροσερές νύξεις εσπεριδοειδών. Στόμα με γευστική ένταση που ξεδιπλώνεται απολαυστικά από δροσερές νότες λεμονιού μέχρι ένα νόστιμο τελείωμα σε νότες μελωμένων εξωτικών φρούτων.
🍽 *Υπέροχο με finger food, spring rolls, γλυκόξινες γεύσεις, ψητή γαλοπούλα, κατσικίσια τυριά με βότανα, σαλάτα με κατσικίσια τυριά, κις λαχανικών.*
🌡 *8-10°C.*

Ιταλία

Torresella Pinot Grigio
Torresella

Venezia
Pinot Grigio

Λαμπερό, κρυστάλλινης διαύγειας αχυροκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες, ευωδιάζει εσπεριδοειδή και λευκόσαρκα φρούτα (μήλο, αχλάδι) ενώ στο στόμα η σπιρτόζικη οξύτητά του διατηρεί μια απολαυστική φρεσκάδα μέχρι το τελείωμα.
🍽 *Πιάτα λαχανικών, δροσερές πράσινες σαλάτες, ζυμαρικά al pesto, χορτόπιτες. Υπέροχο και μόνο του.*
🌡 *8-10°C.*

Soave Classico
Zenato

Veneto
Garganega 70%, Chardonnay 30%

Μια εξαιρετικά δροσερή πρόταση με αχυροπράσινο χρώμα και ευανάγνωστα αρώματα ώριμων εσπεριδοειδών που πλαισιώνονται από απαλές νότες πεπονιού και αχλαδιού. Ζωηρό άγγιγμα, κομψό, ισορροπημένο με μια ελάχιστα πικάντικη επίγευση.
🍽 *Ορεκτικα με βάση τα θαλασσινά ή τα λαχανικά (πχ. Τερρίνες λαχανικών), συνοδεύει εξαίσια όλα τα vegan πιάτα.*
🌡 *8-10°C.*

Albia Bianco di Toscana
Barone Ricasoli

Toscana
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Malvasia Bianca

Μια εξαιρετική πρόταση λευκού κρασιού για όλες τις ώρες. Λαμπερό αχυροκίτρινο, απαλό, με γοητευτική αρωματική σύνθεση που θυμίζει γκρέιπφρουτ και φρέσκα δαμάσκηνα. Ευχάριστο στο στόμα, με χυμώδη φρούτα, υπόσταση και τραγανή οξύτητα.
🍽 *Ιδανικό απεριτίφ. Σαλάτες, πίτες λαχανικών ή χορτόπιτες, θαλασσινά, spring rolls.*
🌡 *8-10°C.*

Regaleali Bianco
Tenuta Regaleali

Sicilia
Inzolia, Catarratto, Grecanico, Chardonnay

Αχυροκίτρινο, με ντελικάτα αρώματα πράσινου μήλου, αχλαδιού και γρέιπφρουτ διαθέτει ισορροπημένο σώμα με τραγανή οξύτητα και καλό όγκο να την υποστηρίζει. Ξεδιψαστικό κρασί, ιδανικό για μια ζεστή καλοκαιρινή μέρα.
🍽 *Εξαιρετικό μόνο του σαν απεριτίφ, ταιριάζει με antipasti (μεζέδες), ceviche, ασιατική κουζίνα, θαλασσινά.*
🌡 *8-10°C.*

Torresella Sauvignon Blanc
Torresella

Veneto
Sauvignon Blanc

Λαμπερό αχυροκίτρινο, με πρασινωπές ανταύγειες. Τυπική αρωματική σύνθεση όπως αυτή εκφράζεται στη βόρεια Ιταλία, με βοτανικές νότες που θυμίζουν κουφοξυλιά και διακριτικές νύξεις τροπικών φρούτων. Στο στόμα είναι δροσερό και απαλό, με αναζωογονητική οξύτητα.
🍽 *Εξαιρετικό απεριτίφ. Θαλασσινά, ψάρια, ριζότο με λαχανικά, πράσινες σαλάτες.*
🌡 *8-10°C.*

Altesino Bianco di Toscana
Altesino

Toscana
Chardonnay, Vermentino, Viognier

Φωτεινό αχυρόξανθο με πρασινωπές ανταύγειες, αναδύει ανθικές νότες μαζί με φρουτώδεις νύξεις που θυμίζουν λευκόσαρκα ροδάκινα, εσπεριδοειδή και περάσματα από ώριμα βερίκοκα. Ζωηρό και δροσερό άγγιγμα, αρμονικό, με υπόσταση και καλής διάρκειας επίγευση.
🍽 *Θαλασσινά, ψάρια ψητά, οστροκοειδή, λευκά κρέατα ψητά ή με ελαφριές σάλτσες.*
🌡 *8-10°C.*

Ιταλία

Pinot Grigio
Santa Margherita
Ιταλία
Pinot Grigio

Λαμπερό αχυροκίτρινο με υπέροχη διαύγεια και μια εκφραστική μύτη που παντρεύει τα κλασικά αρώματα αχλαδιού και μήλου με κομψές ανθικές νότες και νύξεις εσπεριδοειδών. Φρέσκο και δροσιστικό άγγιγμα, όλο κομψότητα και χάρη, με θαυμάσια δομή και παρατεταμένη, δροσερή επίγευση. Ένα must για κάθε ιταλική -και όχι μόνο- λίστα κρασιών.
Ένα εκλεκτό απεριτίφ που ταιριάζει επίσης θαυμάσια με σαλάτες θαλασσινών, ορεκτικά με βάση το κρέας ή το ψάρι, ταρτάρ θαλασσινών, ακόμη και λευκά κρέατα.
8-10°C.

Gavi Dei Gavi Etichetta Bianca
La Scolca
Ιταλία
Cortese

Απαλό αχυροκίτρινο, με ανταύγειες που τείνουν προς το πράσινο. Τυπική αρωματική έκφραση της ποικιλίας, με λεπτά, ευχάριστα αρώματα που θυμίζουν αμύγδαλο. Ντελικάτο σύνολο, με κοφτερή οξύτητα που του χαρίζει ζωντάνια.
Ζυμαρικά με πέστο, ψάρια, ζυμαρικά με μύδια. Πίτες με λαχανικά. Ασιατική κουζίνα. Ιδανικό απεριτίφ.
8-10°C.

ΟΙΝΟΙ ΛΕΥΚΟΙ | ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ | Ελαφριά & Αρωματικά

Γερμανία

Riesling Fruchtig
Weingut Dönnhoff
Nahe
Riesling

Ένα υπέροχο υπόξηρο (off dry) Riesling με μια διακριτική γλυκύτητα που, σε συνδυασμό με την τραγανή οξύτητα του δίνει τεράστιες δυνατότητες συνδυασμών γεύσης. Κομψό, δροσερό με απολαυστική ορυκτότητα, τυπική της ποικιλίας και της περιοχής.
Καταπληκτικό με εξωτικά πιάτα της ταϊλανδέζικης ή κινέζικης κουζίνας, burritos με κοτόπουλο, πικάντικα πιάτα με χοιρινό.
10-12°C.

Νέα Ζηλανδία

Wild Rock Sauvignon Blanc
by Craggy Range
Marlborough
Sauvignon Blanc

Wild Rock, όπως τα άγρια πετρώδη εδάφη του Marlborough όπου γεννιέται. Φρέσκα αρώματα λευκού ροδάκινου πλημμυρίζουν τη μύτη και εξισορροπούνται με αρώματα πράσινων βοτανικών και έντονης ορυκτότητας. Στο στόμα, ζωηρές νότες εσπεριδοειδών και μήλου συνδυάζονται με φίνα
οξύτητα και μαλακό, ευχάριστο τελείωμα.
Ψάρια, θαλασσινά, ασιατική κουζίνα, sushi. Καλαμάρια, ξιφίας στα κάρβουνα. Σαλάτες με σολομό καπνιστό.
8-10°C.

Αργεντινή

Alamos Torrontés
Alamos Wines
Salta
Torrontés

Πληθωρικό λευκό που παράγεται στη σκιά των Άνδεων, στη Salta, στα 1500-3000μ, από την αυτόχθονη ποικιλία της Αργεντινής,Torrontés. Εξωστρεφές αρωματικά, με εντυπωσιακές νότες από άνθη πορτοκαλιάς και γιασεμιού. Στο στόμα αναβλύζουν ζουμερό ροδάκινο, ώριμος ανανάς και φρέσκα βότανα με απαλές μνήμες ορυκτών. Τελείωμα σπιρτόζικο, ελαφρά πικάντικο.
Εξαιρετικό με πικάντικα πιάτα. Υπέροχο απεριτίφ.
8-10°C.

La Marchigiana Moscatel
Bodega y Viñedos Nicolas Catena
Αργεντινή
Moscatel

Ένα μοναδικό λευκό κρασί που "ανοίγει" σε μια υπέροχη αρωματική βεντάλια όπου συναντάς αρώματα αποξηραμένων ροδοπέταλων, αποξηραμένων νεκταρινιών, ροζ γκουάβας, υάκινθου και μια μικρή δόση καραμέλας. Στο στόμα ξεδιπλώνεται σε στρώματα λιπαρών πυρηνόκαρπων φρούτων με ωραία οξύτητα και άφθονα ανθικά υπονοούμενα, καταλήγοντας σ' ένα τελείωμα με πλούσια υφή και μια μικρή υποψία ξηρών καρπών.
Γλυκίσματα, εξωτικά φρούτα, σοκολάτα.
5-7°C

Ισπανία

Monopole Siglo XXI Rueda
Bodegas CVNE
Castilla y León
Verdejo

Πράσινο λεμονί χρώμα. Η μύτη παρουσιάζει υψηλή αρωματική ένταση εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων αναμεμειγμένων με νότες από πυξάρι και μάραθο. Το στόμα είναι απαλό, μακρύ και ζουμερό. Η επίγευση δίνει την πικρή νότα που χαρακτηρίζει την ποικιλία Verdejo και είναι φρέσκια με μια ελαφριά οξύτητα.
🍽 *Λευκά κρέατα, ψάρια, ελαφριά ορεκτικά.*
🌡 *10-12°C*

Χιλή

Bicicleta Sauvignon Blanc
Cono Sur
Χιλή
Sauvignon Blanc

Κομψό, εκφραστικό, με πρασινοκίτρινη "φορεσιά", αυτό το Sauvignon Blanc εντυπωσιάζει με τις νότες γκρέιπφρουτ και πράσινου μήλου, που πλαισιώνονται από βοτανικά περάσματα. Στο στόμα, ξεχωρίζουν ιδιαίτερα η φρεσκάδα και η ισορροπία του, μαζί με τις κιτρικές νότες και την ευχάριστη ορυκτή κατάληξη.
🍽 *Κοτόπουλο σχάρας, θαλασσινά, σαλάτες.*
🌡 *8-10°C.*

Νότια Αφρική

Sauvignon Blanc
Kaapzicht
Νότια Αφρική
Sauvignon Blanc

Μαγικά εξωστρεφής μύτη, τροπική και άκρως δελεαστική. Πράσινο μήλο, κομμένο γρασίδι, λάιμ αλλά και μάνγκο, φρούτα του πάθους, λίτσι και φρέσκα σύκα. Το στόμα δικαιώνει και παρατείνει τις υποσχέσεις της μύτης με ένα απολαυστικό άγγιγμα, όλο δροσιά και νεύρο που ολοκληρώνεται σ' ένα τελείωμα όλο χάρη και κομψότητα.
🍽 *Πράσινες φρέσκες σαλάτες, λαχανικά σχάρας, πίτες λαχανικών, λευκά τυριά, vegan πιάτα, ταμπουλέ, θαλασσινά.*
🌡 *8-10°C.*

Ελληνικές ποικιλίες

Hariton
Κτήμα Χαριτάτου
Κεφαλονιά
Βοστυλίδι

Το Βοστυλίδι του Κτήματος Χαριτάτου εκφράζεται με μια σύνθετη μύτη από περγαμόντο, εσπεριδοειδή, καλοκαιρινά φρούτα και αγιόκλημα. Στο στόμα, παρά τον πλούτο και τη λιπαρότητά του διαθέτει μια φρέσκια αύρα χάρη στην εξαιρετική του οξύτητα.
🍽 *Ριζότο με θαλασσινά ή ακόμα και με τρούφα, καρμπονάρα, ψάρια στη σχάρα, κις λορέν.*
🌡 *12-14°C.*

Atma Λευκός
Αμπελώνες Θυμιόπουλου
Νάουσα, Μακεδονία
Μαλαγουζιά, Ξινόμαυρο

Ο συνδυασμός Ξινόμαυρου-Μαλαγουζιάς δίνει ένα απρόσμενα γοητευτικό αποτέλεσμα, με μύτη που ευωδιάζει εσπεριδοειδή και ροδάκινα ενώ στο στόμα έχει όγκο και τραγανή οξύτητα που το ισορροπεί απολαυστικά. Εξαιρετική σχέση τιμής-ποιότητας. Τελείωμα σπιρτόζικο, ελαφρά πικάντικο.
🍽 *Ποικιλία τυριών, ριζότο θαλασσινών. Επίσης πιάτα όπου κυριαρχούν τα λαχανικά χωρίς ντομάτα.*
🌡 *10-12°C.*

Vorinos Λευκός
Silva Daskalaki VEGAN
Σίβα, Ηράκλειο Κρήτης
Βιδιανό

Μονοποικιλιακό Βιδιανό με κρυστάλλινο λαμπερό και απαλό κιτρινόξανθο χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες, μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα λουλουδιών και εσπεριδοειδών. Στόμα γεμάτο με εξαιρετική φινέτσα και ισορροπία.
🍽 Οστρακοειδή, θαλασσινά, λευκά κρέατα με άσπρες σάλτσες, ψητά ψάρια, ελαφρά τυριά.
🌡 10-12°C.

Dialogos Λευκός
Κτήμα Δύο Ύψη
Ηλεία, Πελοπόννησος
Κυδωνίτσα, Ασύρτικο

Ένα ξεχωριστό blend Κυδωνίτσας και Ασύρτικου που αλληλοσυμπληρώνονται για να δώσουν ένα εξαιρετικό κρασί. Με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών και κυδωνιού, διαθέτει υπέροχη φινέτσα στο στόμα, οξύτητα και γεμάτο σώμα.
🍽 *Ορεκτικά, μικρά ψάρια, κοτόπουλο ψητό ή με λευκές σάλτσες.*
🌡 *10-12°C.*

Κλειδί Ασύρτικο
Κτήμα Μιχαηλίδη
Δράμα, Μακεδονία
Ασύρτικο

Ένα Ασύρτικο από τη Δράμα, με κρυστάλλινο υποκίτρινο χρώμα και αρωματική πολυπλοκότητα που εκφράζεται με κυρίαρχα τα εξωτικά φρούτα και βότανα σε φόντο μεταλλικότητας. Φρουτώδης, πλούσια γεύση με κομψή επίγευση και απολαυστική οξύτητα.
🍽 *Πράσινες σαλάτες, μακαρονάδες θαλασσινές, ψάρια ψητά.*
🌡 *10-12°C.*

Καραμολέγκος Σαντορίνη
Αρτέμις Καραμολέγκος
Σαντορίνη
Ασύρτικο 90%, Αθήρι, Αηδάνι

Ένα λευκό ράτσας, με την χαρακτηριστική ορυκτότητα που απολαμβάνει από το ιδιαίτερο μικροκλίμα της Σαντορίνης. Το Ασύρτικο με τη μικρή αλλά ουσιαστική συνδρομή των Αθήρι και Αηδάνι δίνει ένα κρασί με πλούσια παλέτα αρωμάτων όπως λευκόσαρκα φρούτα, ορυκτά (βρεγμένη πέτρα), γιασεμί και βότανα ενώ στο στόμα διαθέτει γευστική ένταση, όγκο και ευγένεια. Εξαιρετικό δείγμα της περιοχής του.
🍽 *Ψάρια ψητά, οστρακοειδή και οστρακόδερμα, χορτόπιτες, φάβα, λευκά τυριά.*
🌡 *10-12°C.*

Ελληνικές ποικιλίες

Moschopolis 6
Moschopolis Winery

Μονοπήγαδο Θεσσαλονίκης, Μακεδονία
Ασύρτικο, Ξινόμαυρο

Αχνοκίτρινο, λαμπερό με πρασινωπές ανταύγειες. Κίτρο, πεπόνι και λεμονανθοί κυριαρχούν στη μύτη ενώ στο βάθος αναγνωρίζονται καπνός και μελένιες νύξεις. Ωριμάζοντας, το Ασύρτικο εξελίσσεται σε ορυκτές νότες (τύπου παλαιωμένου Riesling). Γεμάτο άγγιγμα, με πλούτο αλλά και κοφτερή οξύτητα. Πολύ μακριά φρουτώδη επίγευση.
Καραβίδες, αστακός, μεγάλα ψάρια σχάρας, Ακόμα, με πουλερικά λεμονάτα. Κίτρινα λαδερά τυριά.
10-12°C.

Γεροβασιλείου Μαλαγουζιά
Κτήμα Γεροβασιλείου

Επανομή Θεσσαλονίκης, Μακεδονία
Μαλαγουζιά

Η ελληνική ποικιλία Μαλαγουζιά, χρωστάει πολλά στον Βαγγέλη Γεροβασιλείου καθώς ήταν αυτός που την ανέστησε από τη σίγουρη εξαφάνισή της. Το κρασί αυτό λοιπόν αποτελεί πυλώνα της ποικιλίας. Χαρακτηρίζεται από λαμπερό αχυρένιο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και αρώματα φρέσκων φρούτων, όπως αχλάδι, μάνγκο και κίτρο. Στο στόμα είναι πλούσιο και γεμάτο, ισορροπημένο, με λεμονάτο τελείωμα.
Θαλασσινά, ψάρια ψητά ή σχάρας, πουλερικά με λευκές σάλτσες.
10-12°C.

Terre de Zeus Assyrtiko
Single Vineyard
Navitas Winery

Πιερία, Μακεδονία
Ασύρτικο

Ένα Ασύρτικο από τα βουνά της Πιερίας με τραγανή οξύτητα και ήπιας έντασης αρωματικό χαρακτήρα εσπεριδοειδών. Στη μύτη ελαφρές νύξεις ορυκτότητας προσδίδουν επιπλέον πολυπλοκότητα. Στόμα πλούσιο και ζωηρό, που οδηγεί σε ένα δροσιστικό τελείωμα.
Ζυμαρικά με θαλασσινά, ψάρια λεμονάτα, χοιρινό πρασοσέλινο..
7-10°C

MInimus
Κτήμα Χατζηβαρύτη

Γουμένισσα, Μακεδονία
Ασύρτικο | Φυσικός Οίνος

Από την περιορισμένης κυκλοφορίας σειρά φυσικών κρασιών του Κτήματος Χατζηβαρύτη. Το Mi αποτελείται από 100% Ασύρτικο χωρίς καμία προσθήκη, διαύγαση ή φιλτράρισμα. Η όψη του είναι ελαφρώς θολή, πράγμα απολύτως φυσιολογικό. Η αρωματική του παλέτα κυμαίνεται από νότες λεμονιού, lime, πράσινο μήλο, λευκόσαρκα φρούτα και νύξεις μελιού. Γεμάτο σώμα, με οξύτητα που το ζωηρεύει.
Ριζότο ή κριθαρότο θαλασσινών, καλαμάρι στα κάρβουνα, φρικασέ, πράσινες σαλάτες, ψάρια ψητά ή σχάρας.
10-12°C.

Βουρβουκέλη Ασύρτικο
Κτήμα Βουρβουκέλη

Άβδηρα, Θράκη
Ασύρτικο

Μια πρόταση Ασύρτικου που γοητεύει. Έχοντας παραμείνει επί 4 μήνες στην δεξαμενή με τις οινολάσπες του, έχει αποκτήσει όγκο και πλούτο που τιθασεύει το νεύρο του Ασύρτικου χωρίς να το καλύπτει. Στη μύτη είναι φανερά τα εσπεριδοειδή και τα τροπικά φρούτα αλλά και μία βοτανική χροιά που θυμίζει λεμονόχορτο. Ξηρό άγγιγμα, με υψηλή οξύτητα και μια ορυκτότητα που βγαίνει με μια αίσθηση κιμωλίας. Μακριάς διαρκείας επίγευση.
Οστρακοειδή, θαλασσινά, όσπρια, χορτόπιτες, τυρόπιτες.
10-12°C.

Κυδωνίτσα Rarus K
Κτήμα Μπαϊρακτάρη

Ελλάδα
Κυδωνίτσα

Επιλεγμένα σταφύλια από στενά φυτεμένους αμπελώνες. Προζυμωτική εκχύλιση και ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ωρίμαση με τις φίνες οινολάσπες δίνουν ένα κρασί με λεμονοπράσινο χρώμα και μια κομψή αρωματική σύνθεση. Ώριμο κυδώνι, πεπόνι και εσπεριδοειδή αναδύονται κατά κύματα. Πλούσιο στο στόμα, με δροσιστική οξύτητα και καλή ισορροπία.
Θαλασσινά, ψητά ψάρια, μαλακά τυριά.
10-12°C

Κοσμοπολίτικες ποικιλίες

Chateau Julia Chardonnay
Domaine Costa Lazaridi

Δράμα, Μακεδονία
Chardonnay

Η κοσμοπολίτισσα Chardonnay δίνει εδώ ένα κρασί χωρίς καθόλου βαρέλι, ώστε να διατηρήσει τα ποικιλιακά του χαρακτηριστικά: Λαμπερό, διαυγές αχυρόξανθο με πρασινωπές ανταύγειες, αναδύει ζωηρά ανθικά αρώματα με εξωτικά φρούτα (ανανάς και μπανάνα) σε φόντο εσπεριδοειδών. Ισορροπημένο, με τραγανή οξύτητα, είναι απολαυστικά δροσερό και φρουτώδες.

🍽 *Όστρακα ωμά, ψάρια σχάρας, λευκά κρέατα, λεμονάτα πιάτα.*

🌡 *10-12°C.*

Λυρικός Παπαϊωάννου Roussanne
Αμπελώνες Παπαϊωάννου

Νεμέα, Πελοπόννησος
Roussanne

Η λευκή ποικιλία του Ροδανού, Roussanne, καλλιεργημένη με φροντίδα και με τις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας, βρήκε φιλόξενο έδαφος στη Νεμέα και στα έμπειρα χέρια των Θανάση και Γιώργο Παπαϊωάννου δίνει ένα κομψό κρασί με όγκο και απαλή υφή, με πολύπλοκα αρώματα κίτρινων φρούτων, ροδάκινου, κυδωνιού, με ανθικές νύξεις και περάσματα μελιού. Εξαιρετικά επίμονη επίγευση.

🍽 *Θαλασσινοί μεζέδες, λευκά κρέατα, πουλερικά με λευκές σάλτσες, ριζότο.*

🌡 *10-12°C.*

Idealista
Kitrvs Winery

Πιερία, Μακεδονία
Verdicchio

Ένα ξεχωριστό λευκό κρασί από την ιταλική ποικιλία Verdicchio με διακριτική και κομψή αρωματική σύνθεση. Εσπεριδοειδή, με νότες ροδάκινου, αχλαδιού, βοτάνων και νότες από άνθη αμυγδαλιάς «ζωγραφίζουν» έναν πολύπλοκο αρωματικό καμβά. Μέτριο σώμα με υψηλή οξύτητα με αίσθηση πλούτου. Ισορροπημένο, με διάρκεια.

🍽 *Οστρακόδερμα ψητά, καλαμάρια γεμιστά, κριθαρότο με λαχανικά, τυριά.*

🌡 *10-12°C.*

Viognier
Lykos Winery

Εύβοια, Στερεά Ελλάδα
Viognier

Ένα λευκό με πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο γεμάτο λουλουδάτες νότες και πυρηνόκαρπα φρούτα όπως ροδάκινο και βερίκοκο. Αναδύοντας το ποτήρι, περγαμόντο, βανίλια και νύξεις ξηρών καρπών έρχονται να συμπληρώσουν το σύνολο. Μέτριο προς γεμάτο άγγιγμα, με ισορροπημένη οξύτητα και πλούτο. Τα αρώματα της μύτης επανέρχονται στο στόμα ενώ ολοκληρώνεται σε μία μακριά πικάντικη επίγευση.

🍽 *Σαλάτες με αποξηραμένα φρούτα, λιπαρά ψάρια ψητά, χτένια σοτέ, ώριμα κίτρινα τυριά.*

🌡 *10-12°C.*

Τέσσερις Λίμνες
Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Αμύνταιο, Μακεδονία
Chardonnay, Gewurztraminer

Η Chardonnay εισφέρει το πλούσιο σώμα ενώ η Gewurztraminer τα πληθωρικά αρώματα. Απολαυστικό λευκό ξηρό κρασί από την περιοχή του Αμυνταίου, με νότες τριαντάφυλλου, ώριμου ροδάκινου, βερίκοκου και απαλά περάσματα από λίτσι. Καλή υπόσταση στο στόμα, με μεταξένια υφή και γευστικό πλούτο.

🍽 *Δροσερές σαλάτες με σως εσπεριδοειδών, ψάρια ψητά, κοτόπουλο σχάρας. Κίτρινα τυριά.*

🌡 *10-12°C.*

Blends

Χρυσόλιθος Λευκός
Κτήμα Μουσών
Βοιωτία, Στερεά Ελλάδα
Chardonnay, Μαλαγουζιά

Από τη δυναμική ποικιλία Chardonnay και τη φρουτώδη Μαλαγουζιά, δημιουργήθηκε ένας ξηρός λευκός οίνος, με χρυσοκίτρινες αποχρώσεις και γλυκά φρουτώδη αρώματα όπως μπανάνα, βερίκοκο και μακριά απολαυστική επίγευση.
🍽 *Τυρόπιτες, λευκά κρέατα, πιάτα με τυριά, ψάρια ψητά ή σχάρας.*
🌡 *10-12°C.*

Άδολη Γης Λευκός
Αμπελώνες Αντωνόπουλου
Αχαΐα, Πελοπόννησος
Λαγόρθι, Ασπρούδες, Chardonnay

Η ποικιλία Λαγόρθι δίνει εδώ τη φινέτσα, την κρυστάλλινη φρεσκάδα και τα ορυκτά στοιχεία ενώ οι άλλες δύο ποικιλίες εισφέρουν το φρούτο και τον όγκο. Απαλό αχυροκίτρινο, με ώριμα κίτρινα και λευκόσαρκα φρούτα να παίζουν αρμονικά με νύξεις χαμομηλιού. Στόμα με καλή υπόσταση και δροσερή οξύτητα που δίνει μια αίσθηση φρεσκάδας.
🍽 *Ψάρια στη σχάρα ή με άσπρη σάλτσα, μύδια αχνιστά, στρείδια, κυδώνια, χτένια.*
🌡 *10-12°C.*

Τέχνη Αλυπίας Λευκός
Κτήμα Τέχνη Οίνου
Δράμα, Μακεδονία
Ασύρτικο, Sauvignon Blanc

Ένα αρμονικό blend από δύο κορυφαίες ποικιλίες σταφυλιού άριστα εγκλιματισμένες στη Δράμα: το Sauvignon Blanc και το Ασύρτικο. Λαμπερό υποκίτρινο, με πρασινωπές ανταύγειες, αναδύει φρέσκα αρώματα εσπεριδοειδών και μάνγκο. Ζωηρό στο στόμα, με διακριτική λιπαρότητα. Φινετσάτο και αρμονικό.
🍽 *Θαλασσινά, ψάρια ψητά, δροσερές σαλάτες με κατσικίσια τυριά, χορτόπιτες, λευκά κρέατα.*
🌡 *10-12°C.*

Sera Λευκός
Silva Daskalaki
Σίβα Ηρακλείου, Κρήτη
Πλυτό, Sauvignon Blanc

Από τη ζώνη των Δαφνών ένα λευκό από Πλυτό και Sauvignon Blanc βιοδυναμικής καλλιέργειας. Λαμπερό ωχροκίτρινο, με σύνθετη μύτη γεμάτη από εξωτικά φρούτα όπως μάνγκο, ακτινίδιο, φρούτα του πάθους αλλά και αχλάδι και εσπεριδοειδή.
Ξηρό στυλ με μέτριο σώμα και εξαιρετική οξύτητα. Φρουτώδης επίγευση.
🍽 *Πράσινες σαλάτες, λευκά κρέατα, κίτρινα τυριά, ψάρια ψητά ή σχάρας.*
🌡 *10-12°C.*

1827 Chardonnay-Roditis
Navarino Vineyards
Πύλος, Πελοπόννησος
Chardonnay, Ροδίτης

Ο συνδυασμός του Chardonnay με τον Ροδίτη, δίνει εδώ ένα λαμπερό λεμονοπράσινο κρασί με γοητευτική αρωματική σύνθεση όπου ξεχωρίζουν πεπόνι, ροδάκινο, αχλάδι, λευκά λουλούδια και μια ιδέα δυόσμος. Ζωηρό άγγιγμα, με το φρούτο να επιμένει. Ισορροπημένο με παρατεταμένο τελείωμα.
🍽 *Λαχανικά στη γάστρα, γεμιστά με δυόσμο, κεφτεδάκια, ψάρια ψητά, τυρόπιτες, σαλάτες χορταρικών.*
🌡 *10-12°C.*

Σημείο Στίξης Λευκός
Boutari
Αρκαδία, Πελοπόννησος
Μοσχοφίλερο, Riesling, Chardonnay, Gewurztraminer

Ένα χαρισματικό blend που συνδυάζει πλούσια αρώματα, νεύρο και δομή. Λαμπερό, λευκοκίτρινο χρώμα με πρωτογενή αρώματα εσπεριδοειδών, πεπονιού και γκρέιπφρουτ. Δροσερό, νευρικό με μεσαία δομή και αρωματική επίγευση που διαρκεί.
🍽 *Πράσινες σαλάτες, κοτόπουλο, γαλοπούλα, λιπαρά ψάρια. Ποικιλία τυριών.*
🌡 *8-10°C.*

Γαλλία

Les Deux Albion Blanc
Domaine de Saint Cosme

Rhône
Viognier, Marsanne, Picpoul, Manseng, Clairette, Ugni Blanc

Ο κορυφαίος παραγωγός του Gigondas δημιουργεί στο Vaucluse ένα εντυπωσιακό blend από τις ντόπιες ποικιλίες της περιοχής. Χρυσόξανθο, φωτεινό, με γοητευτική αρωματική παλέτα όπου αναγνωρίζονται λευκά λουλούδια, ώριμα βερίκοκα και ορυκτά περάσματα που εκφράζονται σε νότες αρμύρας. Ισορροπημένο, με πλούτο που ζωηρεύει από την οξύτητα και αξιόλογης διάρκειας επίγευση.
🍽 *Πιάτα με κρεμώδεις σάλτσες, χοιρινό ή κοτόπουλο σούβλας, λιπαρά ψάρια σχάρας.*
🌡 *10-12°C.*

Riesling Réserve
F.E. Trimbach

Alsace
Riesling

Το Riesling Réserve εκμπέμπει ποιότητα και ισορροπία. Απαλό αχυροκίτρινο, λαμπερό, αναδύει ένα μπουκέτο όπου ξεχωρίζουν φλούδα λεμονιού, εσπεριδοειδή, λευκόσαρκα φρούτα μελωμένα και μινθόλη. Μεστό και πλούσιο με απίστευτη φινέτσα και ευκρίνεια ξετυλίγει με κομψότητα τον ορυκτό του χαρακτήρα -τις νότες πετρελαίου- μέχρι την μακριά του επίγευση.
🍽 *Εξαιρετικό με όστρακα και λευκά κρέατα. Φυσικά και με το παραδοσιακό αλσατικό ξινολάχανο.*
🌡 *10-12°C.*

Clarendelle Blanc
Domaine Clarence Dillon

Bordeaux
Sémillon 42%, Sauvignon Blanc 30%, Muscadelle

Από το Bordeaux ένα κομψό λευκό που φέρει την υπογραφή του Οίκου Clarence Dillon που ανήκει στον ιδιοκτήτη του περίφημου Chateau Haut-Brion. Χρυσοκίτρινο, λαμπερό, με πρασινωπές ανταύγειες. Αρωματική σύνθεση γοητείας με ώριμα βερίκοκα και λευκόσαρκα ροδάκινα να παίζουν με νότες γκρέιπφρουτ. Στρογγυλό, με όγκο που ισορροπείται από οξύτητα και επίγευση διαρκείας.
🍽 *Ψάρια, ζυμαρικά με θαλασσινά, ριζότο με σπαράγγια, χοιρινό με λευκές σάλτσες.*
🌡 *10-12°C.*

Chablis
Christian Moreau Père et Fils

Chablis, Bourgogne
Chardonnay

Τα Chablis είναι αναμφισβήτητα τα πιο διάσημα λευκά κρασιά του κόσμου, γνωστά για την απαράμιλλη κομψότητα και φρεσκάδα τους. Στην καρδιά του Chablis βρίσκονται οι αμπελώνες του Christian Moreau. Καθαρό κίτρινο χρώμα, αρώματα με λεμονάτες νότες, λευκά άνθη και δροσερά νεκταρίνια. Γεύση δυνατή με αρκετή υπόσταση, πλήρης, βελούδινη με ισορροπημένη οξύτητα.
🍽 *Θαλασσινά με λεμόνι, τηγανητά ψάρια, στρείδια, εσκαργκό (σαλιγκάρια) με τον τρόπο της Βουργουνδίας. Φρέσκες σαλάτες.*
🌡 *10-12°C.*

Gewurztraminer Réserve
Gustave Lorentz

Alsace
Gewurztraminer

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα, εκφραστική ανθική μύτη με νότες τριαντάφυλλου, βερίκοκου και τροπικών φρούτων. Φρέσκο και ευκολόπιοτο, με σύνθετη, πλούσια γεύση και εντυπωσιακή δομή. Τα εξωτικά φρούτα επανέρχονται δυναμικά στο στόμα μαζί με μπαχαρικά. Εντυπωσιακό τελείωμα σε πικάντικες νότες πιπερόριζας, ισορροπημένες και ξηρές.
🍽 *Πικάντικα πιάτα, εξωτικές γεύσεις, έντονα τυριά. Γενικά πληθωρικά σε γεύση πιάτα για ένα πληθωρικό κρασί.*
🌡 *10-12°C.*

Sancerre Comte Lafond
Baron de Ladoucette

Loire
Sauvignon Blanc

Κρυστάλλινα λαμπερό αχνοκίτρινο με νύξεις εσπεριδοειδών (φλοίδες πορτοκαλιού και λεμόνι), μελωμένα λευκόσαρκα ροδάκινα, αχλάδια και δροσερά περάσματα μέντας. Σπινθηροβόλο άγγιγμα όλο ζωντάνια και πλούτο, με άφθονα καλοκαιρινά και τροπικά φρούτα ενώ σε δεύτερη «ανάγνωση» βρίσκουμε νότες φρέσκου αμυγδάλου και αχλαδιού. Μακριά λεμονάτη επίγευση με ορυκτές πινελιές.
🍽 *Θαλασσινά, οστροκοειδή, κατσικίσια τυριά.*
🌡 *10-12°C.*

Γαλλία

Pouilly-Fumé
Domaine de Ladoucette

Loire
Sauvignon Blanc

Απαλό χρυσοπράσινο κινείται αρωματικά σε φάσμα από λευκά άνθη, γήινες και βοτανικές νότες όπως ακακία, φτέρες και μέντα. Γεύση σπινθηροβόλα, με τη γνωστή ορυκτή νότα της τσακμακόπετρας, χαρακτηριστική των κρασιών της περιοχής και λεμονάτες νύξεις. Δομή, φρούτο, πλούτος και οξύτητα σε αξιοσημείωτη ισορροπία. Απολαυστικό τελείωμα σε νότες εσπεριδοειδών.
🍽 *Λεπτές θαλασσινές γεύσεις, οστρακοειδή, κατσικίσια τυριά.*
🌡 *10-12°C.*

Mâcon-Verzé
Domaines Leflaive

Maconnais, Bourgogne
Chardonnay

Στο νοτιοανατολικό άκρο της Βουργουνδίας, στο Mâconnais, η κοινότητα Verzé δίνει κρασιά που αξίζουν την προσοχή και προσφέρουν ευκαιρίες απόλαυσης. Χρυσόξανθο, λαμπερό με πολυεπίπεδη αρωματική σύνθεση που θυμίζει λευκόσαρκα ροδάκινα, αποξηραμένα λευκά λουλούδια και κρέμα ζαχαροπλαστικής. Μέσου βάρους, ζωηρό και τραγανό, διαθέτει όγκο με νεύρο και μία αίσθηση αρμύρας στο τελείωμα.
🍽 *Ψάρια ψητά, καραβίδες, γενικά θαλασσινές πλούσιες γεύσεις.*
🌡 *10-12°C.*

Macon Villages Nos 5 Terroirs
Famille Paquet

Mâconnais, Bourgogne
Chardonnay

Όμορφη απαλή χρυσή απόχρωση.
Πλούσια μύτη εσπεριδοειδών, κίτρινων φρούτων και λευκών λουλουδιών. Στο στόμα είναι ισορροπημένο συνδυάζοντας φρεσκάδα και γεμάτη γεύση. Υπέροχη αλμυρή επίγευση, χαρακτηριστική του terroir.
🍽 *Θαλασσινά, ως απεριτίφ, πουλερικά.*
🌡 *10-12°C*

Inopia Blanc
Rotem & Mounir Saouma

Rhône
Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Bourboulenc, Clairette, Viognier.

Ο βουργουνδός Lucien Le Moine, κατά κόσμον Mounir Saouma, με τη σύζυγό του Rotem προτείνουν για «ψαγμένους» εραστές των λευκών κρασιών, ένα μικρό αριστούργημα με πολυεπίπεδη αρωματική σύνθεση που παραπέμπει σε εσπεριδοειδή, λουλούδια και μια μικρή νότα αρμύρας. Γεμάτο στόμα, με εξαίσια υφή και ισορροπημένη οξύτητα. Κρασί που γοητεύει χωρίς να καταφεύγει σε πληθωρικές εκφράσεις εντυπωσιασμού.
🍽 *Πουλερικά με λευκές σάλτσες, χτένια, αχιβάδες St. Jacques.*
🌡 *11-13°C.*

Chablis
Domaine Billaud-Simon

Γαλλία
Chardonnay

Όμορφη λευκή-χρυσή απόχρωση με ντελικάτες ανοιχτοπράσινες ανταύγειες. Μια σαγηνευτική και πολύ κλασική μύτη Chablis που προσδίδει ροδάκινο, μπανάνα, εσπεριδοειδή φρούτα και τσουρέκι. Στο στόμα είναι ισορροπημένο, πλούσιο, φρέσκο και κομψό. Η απαλή, πλούσια δομή παραμένει στο τέλος του ουρανίσκου. Τα ώριμα φρούτα συνδυάζονται αρμονικά με τις ορυκτές νότες δίνοντας ένα απαλό στόμα.
🍽 *Παλαιωμένο τυρί, ψάρια σχάρας, ψητά πουλερικά.*
🌡 *10-12°C.*

Bourgogne Blanc Origines Chardonnay
Maison Albert Bichot

Γαλλία
Chardonnay

Απαλό κίτρινο χρώμα. Στη μύτη κυριαρχούν νότες εσπεριδοειδών και λευκών λουλουδιών, που εξελίσσονται προς το μέλι και τα αποξηραμένα φρούτα. Πολύ ισορροπημένο στο στόμα, συνδυάζει επιδέξια τη ζωντάνια και τον όγκο.
🍽 *Πουλερικά, ζυμαρικά με λιπαρές σάλτσες, τυριά με κρεμώδης υφή.*
🌡 *10-12°C.*

Ιταλία

Gavi dei Gavi Etichetta Nera
La Scolca

Piemonte
Cortese

Η Etichetta Nera του σπουδαίου Οίκου La Scolca, αποτελεί τυπικό παράδειγμα της υπεροχής των λευκών κρασιών της διάσημης οινοπαραγωγικής περιοχής Gavi. Λαμπερό κιτρινοπράσινο, με φινετσάτο αρωματικό μπουκέτο, εξαιρετική ισορροπία μεταξύ όγκου και οξύτητας και εκπληκτική φρεσκάδα. Με τον χρόνο θα αναπτύξει ακόμα περισσότερο τα ορυκτά του στοιχεία (πυριτόλιθο) μαζί με νότες ξηρών καρπών (αμύγδαλα και φουντούκια).

Ιδανικό απεριτίφ, ταιριάζει με ψάρια ψητά, οστρακοειδή και θαλασσινά.

10-12°C.

Ben Vermentino
Fattoria Nittardi

Toscana
Vermentino

Ένα κρασί που ωφελείται από την εγγύτητα των αμπελιών με τη θάλασσα αποκτώντας μια απολαυστική ορυκτή νότα. Έντονα ανθικά αρώματα, νότες πυρηνόκαρπων φρούτων, λεμονιού και εξωτικών φρούτων. Πολύπλοκο άγγιγμα, με το λεμόνι να επανέρχεται δυναμικά στο στόμα δίνοντας, μαζί με την τραγανή οξύτητα, μια νότα φρεσκάδας. Επίμονη αλατούχα επίγευση.

Ζυμαρικά με άσπρες σάλτσες, vegererian πιάτα, αγγινάρες αλά πολίτα, φρέσκα τυριά τύπου ricotta.

10-12°C.

Vette
Tenuta San Leonardo

Alto Adige
Sauvignon Blanc

Vette ονομάζονται οι βουνοκορφές που πλαισιώνουν τους αμπελώνες που δίνουν το κρασί αυτό. Ένα κρασί που καθρεφτίζει τον ορυκτό πλούτο του ορεινού terroir. Λαμπερό αχνοκίτρινο, με έντονα αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου, πράσινου πιπεριού και ευχάριστες νότες από φασκόμηλο, ξεδιπλώνει ένα ευχάριστα υπόξινο άγγιγμα, πλούσιο, με σπιρτόζικη οξύτητα και ορυκτή πολυπλοκότητα.

Απεριτίφ, ψάρια σχάρας, λευκά κρέατα.

10-12°C.

Buonora Bianco
Tenuta Tascante

Sicilia
Carricante

Από τα ηφαιστιογενή εδάφη της Αίτνας στην Σικελία, η Tenuta Tascante δημιουργεί μια σειρά από ξεχωριστά κρασιά Μεταξύ τους, το λευκό Buonora που εκφράζεται αρωματικά σε νότες λουλουδιών (αγιόκλημα) με τροπικών φρούτων μαζί με δροσερές νύξεις ορυκτών (βρεγμένη πέτρα). Πλούσιο αλλά με φοβερή ενέργεια χάρη στην οξύτητά του, με ώριμες νύξεις ροδάκινου, λεμονιού, μπανάνας ολοκληρώνεται σε ένα απίθανα ορυκτό φινάλε.

Λαχανικά στη σχάρα, στρείδια, ξιφίας ψητός, λαζάνια με αγγινάρες, λευκά κρέατα, ριζότο.

10-12°C.

Lugana Prestige
Cà Maiol

Lombardia
Turbiana

Από την ντόπια ποικιλία Turbiana, ένα απολαυστικό λευκό με αχυροπράσινη «φορεσιά», κρυστάλλινα λαμπερό, με πεντακάθαρα αρώματα πράσινου μήλου, lime, βοτάνων (άγριο θυμάρι) μαζί με μνήμες λευκού πιπεριού. Απαλό στο στόμα, με θαυμαστή ισορροπία, ολοκληρώνεται σε μια ελαφρά ορυκτή επίγευση.

Ψάρια σχάρας, οστρακοειδή, sushi, θαλασσινά ταρτάρ αλλά και ζυμαρικά ή ριζότο.

10-12°C.

Derthona Timorasso
Vietti

Ιταλία
Timorasso

Η άγνωστη και στα πρόθυρα της εξαφάνισης λευκή ποικιλία του Piemonte, Timorasso δίνει εδώ ένα ξεχωριστό λευκό κρασί. Διαυγές και έντονο κίτρινο, με πρασινωπές ανταύγειες και ώριμη μύτη που «ανοίγει» σε αχλάδι και ροδάκινο, ενώ πλαισιώνεται με νότες ακακίας, απαλές μελένιες νύξεις και φινετσάτο ορυκτό υπόβαθρο. Μετά από 2-3 χρόνια οι ορυκτές νότες εντείνονται. Ξηρό, απαλό, μαλακό διαθέτει φοβερή ισορροπία μεταξύ λιπαρότητας και οξύτητας. Μακρά επίγευση.

Ταρτάρ, ορεκτικά, λευκά κρέατα.

8-10°C.

Νέα Ζηλανδία

Sauvignon Blanc Te Muna
Craggy Range
Martinborough
Sauvignon Blanc

Χαρακτηριστικό τροπικό Sauvignon Blanc της Νέας Ζηλανδίας. Πολύ ανοιχτόχρωμο αχυροκίτρινο. Φρέσκα αρώματα φύλλων καφίρ λάιμ και λευκών λουλουδιών. Στο στόμα παρουσιάζει άφθονη ένταση φρούτων και μεταξένια υφή. Κρυστάλλινο, δροσιστικό και παρατεταμένο τελείωμα. Εκλεπτυσμένο και νόστιμο.
Ψάρια σχάρας και καλαμάρια. Επίσης δροσερές πράσινες σαλάτες, σπανακόρυζο και vegeterian πιάτα.
10-12°C.

Αργεντινή

Catena Chardonnay
Bodega Catena Zapata
Mendoza
Chardonnay

Επιλεγμένα τσαμπιά από τέσσερα αμπελοτόπια στους πρόποδες της Άνδεις δίνουν ένα εκφραστικό λαμπερό και ζωηρό αχνοκίτρινο κρασί με έντονες πρασινωπές ανταύγειες. Στη μύτη μια υπέροχη αρωματική βεντάλια ανοίγει με εξωτικά φρούτα, μέλι, λευκά λουλούδια, ορυκτές μνήμες και μια υποψία βανίλιας. Απαλό, με όγκο, τραγανή οξύτητα και καθαρά αρώματα στόματος όπου επανέρχονται τα φρούτα. Μακρύ τελείωμα.
Απεριτίφ, πιάτα με ψάρι, θαλασσινά, λευκά κρέατα με άσπρες σάλτσες.
10-12°C.

Χιλή

Reserva Especial Sauvignon Blanc
Cono Sur
Χιλή
Sauvignon Blanc

Η ισχυρή επιρροή του Ειρηνικού Ωκεανού και τα εδάφη με κόκκινη άργιλο συμβάλλουν στην ανάπτυξη αυτού του αναζωογονητικού, τραγανού Sauvignon Blanc με ανοιχτό κίτρινο χρώμα. Η μύτη του εμφανίζει λεπτές νότες γκρέιπφρουτ που συνδυάζονται εξαιρετικά με πράσινα μήλα και λευκά ροδάκινα. Είναι ένα φρέσκο και ντελικάτο κρασί με πολύ ευχάριστη μεταλλικότητα και ισορροπημένο στόμα.
Θαλασσινά, λαδερά, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες.
8-10°C.

Η.Π.Α.

The Paring Chardonnay
The Paring
Santa Barbara County, California
Chardonnay

Χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και επιλεγμένη πρώτη ύλη από τους αμπελώνες στην περιοχή Santa Barbara, δίνουν ένα αξιόλογο λευκό κρασί με ευγένεια, χάρη και φρεσκάδα. Με το 1/3 να έχει περάσει από νέο γαλλικό βαρέλι και την υπόλοιπη ποσότητα να μοιράζεται μεταξύ βαρελιού παλαιότερης χρήσης και ανοξείδωτης δεξαμενής, το τελικό blend διαθέτει εξαιρετική ισορροπία μεταξύ φρεσκάδας και πλούτου.
Καραβίδες, αστακός, καλαμάρια ψητά, ψάρια ψητά, καρμπονάρα, πιάτα με λευκές σάλτσες.
10-12°C.

Αυστραλία

The Stump Jump White Blend
D'Arenberg
Αυστραλία
Riesling, Marsanne, Roussanne, Sauvignon Blanc

Ανοιχτόχρωμο αχυροκίτρινο. Υπέροχο φρουτώδες τροπικό προφίλ με ανανά, φρούτα του πάθους αλλά και μια ωραία ορυκτή νότα που ξεπηδά από το ποτήρι. Φρέσκο, τραγανό, ζουμερό, στο στόμα είναι ακόμα πιο εμφανής η επίδραση του Riesling με νότες γκρέιπφρουτ και ορυκτές πινελιές που αφήνουν μια αίσθηση αρμύρας. Πίνεται νεαρό και φρέσκο.
Ψητά ψάρια, θαλασσινά, σαλάτες.
8-10°C.

Νότια Αφρική

Chenin Blanc
Kaapzicht
Bottelary, Stellenbosch
Chenin Blanc

Ώριμο κυδώνι, ανανάς και πυρηνόκαρπα με κάποιες ενδιαφέρουσες αλμυρές νότες. Ελαφριά υφή στο στόμα, με έναν υπαινιγμό γλυκύτητας και εξισορροπητική τραγανή οξύτητα, καταλήγει σε μια ζωηρή επίγευση.
Θαλασσινά, ήπια τυριά, ψιλοκομμένες σαλάτες.
8-10°C.

Ελληνικές Ποικιλίες

Άσπρος Λαγός Λευκός Δουλουφάκης
Δάφνες, Ηράκλειο, Κρήτη
Βιδιανό

Χρυσό χρώμα με λεμονοπράσινες ανταύγειες. Αρώματα εσπεριδοειδών και λευκών λουλουδιών κυριαρχούν στην αρωματική του παλέτα. Πλούσια γεύση, με φρουτώδεις νύξεις ώριμων φρούτων και βανιλάτη, μακριά επίγευση.
Χοιρινό με σέλινο, κοτόπουλο με κάρυ, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, ριζότο λαχανικών και τυριών.
12-14°C.

Anhydrous Afoura Anhydrous Winery
Σαντορίνη
Ασύρτικο

Αυτόριζα αμπέλια στην περιοχή του Πύργου δίνουν την πολύτιμη πρώτη ύλη τους για την δημιουργία ενός εντυπωσιακού κρασιού. Η Afoura αναδύει πολύπλοκο μπουκέτο ορυκτού χαρακτήρα, εσπεριδοειδών, σε φόντο ξηρών καρπών. Στο στόμα φαίνεται η κλάση του. Ξηρό, με υψηλή οξύτητα, πυκνή δομή, μελένια αίσθηση μαζί με νύξεις κίτρου, κυδωνιού και βανίλιας. Μακρά επίγευση.
Πλούσιες γεύσεις θαλασσινών (αχιβάδες St. Jacques, αστακός, καραβίδες, λιπαρά ψάρια).
12-14°C.

Le Roi des Montagnes Assyrtiko Κτήμα Παπαργυρίου
Κορινθία, Πελοπόννησος
Ασύρτικο

Ένα ορεινό Ασύρτικο από αμπελώνα στα 800 μέτρα υψόμετρο που δίνει την εκλεκτή του προσωπικότητα για τη δημιουργία ενός εκλεπτυσμένου και χαρισματικά ισορροπημένου κρασιού. Ώριμα ροδάκινα και μυριστικά των βουνών κυριαρχούν στην αρωματική σύνθεση, ενώ στο στόμα είναι πλούσιο, με απίστευτη αίσθηση φρεσκάδας, χάρη στην τραγανή του οξύτητα.
Μεγάλα λιπαρά ψάρια σχάρας, ώριμες γραβιέρες, χοιρινό σε λευκές σάλτσες, ριζότο θαλασσινών.
12-14°C.

Enstikto Λευκός Silva Daskalaki Winery
Σίβα, Ηράκλειο, Κρήτη
Βιδιανό

VEGAN

Μονοποικιλιακό Βιδιανό που οινοποιείται με άγριες ζύμες με τη μέθοδο προζυμωτικής εκχύλισης και ωριμάζει για 9 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Λαμπερό, μεσαίου χρυσού χρώματος με γιασεμί, πράσινο μήλο, κρέμα λεμονιού και βανίλια. Πλούσιο και λιπαρό στόμα με κρεμώδες κέδρο και ζωηρή οξύτητα που δίνει την απολαυστική ενέργεια.
Λευκά κρέατα, πιάτα με σολομό, αστακομακαρονάδα, πουλερικά με λευκές σάλτσες, χτένια αλά κρεμ.
12-14°C.

Karamolegos Ftelos Αρτέμης Καραμολέγκος
Σαντορίνη
Ασύρτικο

Single Vineyard Σαντορίνη κρασί που...τα σπάει. Φτέλος είναι η ονομασία του αμπελοτοπίου που επέλεξε ο Αρτέμης να οινοποιήσει για να εκφράσει την μοναδικότητά του. Η σχεδόν ντροπαλή του μύτη ανοίγει σταδιακά. Εσπεριδοειδή (λεμόνι, κίτρο, λάιμ, περγαμόντο) συνδυάζονται υπέροχα με αγιόκλημα, άνθη λεμονιάς, πράσινο μήλο, ενώ καπνιστές νότες μαζί με νύξεις βρεγμένης πέτρας βρίσκονται στο παρασκήνιο. Ξεχωριστό και στο στόμα, με απίστευτη ένταση, κοφτερή οξύτητα, πλούτο και ορυκτότητα.
Λιπαρά ψάρια στα κάρβουνα, ζυμαρικά με θαλασσινά, πλούσια λευκά κρέατα, φάβα.
12-14°C.

Le Vigneron Grec Κτήμα Παπαργυρίου
Κορινθία, Πελοπόννησος
Ασύρτικο

Ένα Ασύρτικο διαφορετικό από τα άλλα. Από τον ορεινό αμπελώνα του Γιάννη Παπαργυρίου, ζυμώθηκε με τις φλούδες για 10 μέρες μαζί με στέμφυλα Μοσχάτου Ρίου. Εξ ου και η μοναδικότητά του. Χρώμα χρυσαφί, λαμπερό με πολύπλοκο μπουκέτο όπου διακρίνονται μαρμελάδα βερίκοκου, ροδάκινο, περγαμόντο, φλούδες πορτοκαλιού. Στο στόμα ξεδιπλώνεται πληθωρικό, με κοφτερή οξύτητα που του δίνει απίθανη ζωντάνια. Μακρά επίγευση.
Λιπαρά ψάρια στα κάρβουνα, χοιρινό γάστρας ή λεμονάτο, πλατό τυριών.
12-14°C.

Κοσμοπολίτικες Ποικιλίες

Chardonnay Κατσαρού
Κτήμα Κατσαρού

Κρανιά Ολύμπου, Θεσσαλία
Chardonnay

Από τον Όλυμπο ένα Chardonnay που ξεχωρίζει. Η ωρίμασή του επί 6 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, του προσδίδει πολυδιάστατο χαρακτήρα με πολύπλοκο μπουκέτο με κίτρινα φρούτα, εσπεριδοειδή και νότες βουτυράτες μαζί με περάσματα καπνού και βανίλιας. Όγκος, πλούτος αλλά και θαυμάσια δόση οξύτητας που το διατηρεί ζωηρό και έντονο. Μεγάλη διάρκεια.
🍽 *Ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, χτένια αλά κρεμ, αχιβάδες St. Jacques, αστακός, πουλερικά, ριζότο.*
🌡 *12-14°C.*

Fumé Καριπίδη
Κτήμα Καριπίδη

Βούναινα Λάρισας, Θεσσαλία
Sauvignon Blanc

Λαμπερό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Αρωματικά πολύπλοκο. Τα ποικιλιακά αρώματα ώριμων φρούτων (πεπόνι, ροδάκινο, κυδώνι) συνυπάρχουν αρμονικά με τους γλυκείς (βανίλια) και πικάντικους χαρακτήρες (βασιλικός) που προσδίδει η ωρίμαση σε βαρέλι. Πλούσιο και λιπαρό, με δροσερή οξύτητα και επίγευση που διαρκεί.
🍽 *Πλούσιες γεύσεις θαλασσινών, πχ. λαβράκι με λευκή σάλτσα, καπνιστός σολομός ή πέστροφα.*
🌡 *12-14°C.*

52 Peaks Chardonnay Single Vineyard
Navitas Winery

Πιερία, Μακεδονία
Chardonnay

Έντονη συμπύκνωση και πολύπλοκος χαρακτήρας που συνδυάζουν τα φρουτώδη αρώματα -πράσινο μήλο, κίτρο, πυρηνόκαρπα- με αυτά του βούτυρου, της κρέμας και του ψωμιού. Η φρέσκια αίσθηση της οξύτητας εξισορροπεί το πολυεπίπεδο αρωματικό προφίλ και το λιπαρό, στρογγυλό σώμα. Καλά ενσωματωμένο βαρέλι. Μακρύ τελείωμα. Δυναμική παλαίωσης.
🍽 *Λαζάνια, πουλερικά με κρεμώδεις σάλτσες, ψητά θαλασσινά.*
🌡 *10-12°C.*

Πλαγίως Λευκός
Κτήμα Βιβλία Χώρα

Καβάλα, Μακεδονία
Chardonnay

Ένα εξαιρετικά γοητευτικό Chardonnay με θαυμαστή ισορροπία μεταξύ πλούτου και ζωντάνιας. Ώριμα φρούτα, εσπεριδοειδή, λουλούδια και ορυκτές νότες σε φόντο βανίλιας και πραλίνας φουντουκιού στη μύτη, δίνουν τη θέση τους σ' ένα στόμα πλούσιο, με κρεμώδη υφή, δομή και μία οξύτητα που ισορροπεί θαυμάσια την λιπαρότητα. Έντονη επίγευση σε νότες φρούτων, κέδρου και βανίλιας.
🍽 *Λιπαρά ψάρια ψητά ή σχάρας, ριζότο ή ζυμαρικά με κρεμώδεις σάλτσες, ώριμα τυριά.*
🌡 *12-14°C.*

Chardonnay Barrel Fermented
Οινοποιείο Αϊβαλή

Νεμέα, Πελοπόννησος
Chardonnay

Εξαιρετική πρόταση από το οινοποιείο Αϊβαλή, αυτό το βουτυράτο και φινετσάτο Chardonnay χαρίζει άπλετα απόλαυση. Με απαλό λεμονί χρώμα, αναδύει αρώματα βανίλιας, αχλαδιού, μαρμελάδας ροδάκινου, περγαμόντου, βουτύρου και μελιού. Απαλά περάσματα από αγιόκλημα συμπληρώνουν το μπουκέτο. Ισορροπημένο μεταξύ πλούτου και οξύτητας, ολοκληρώνεται σε μια ευχάριστα επίγευση που θυμίζει ξηρούς καρπούς.
🍽 *Κατσικάκι στα κληματόφυλλα, ζυμαρικά με κρεμώδεις σάλτσες, πλατό τυριών.*
🌡 *12-14°C.*

Viognier
Κτήμα Γεροβασιλείου

Επανομή Θεσσαλονίκης, Μακεδονία
Viognier

Έντονο χρυσοκίτρινο στην όψη, με πλούσιο ποικιλιακό χαρακτήρα στη μύτη που χαρακτηρίζεται από αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου και νότες καπνού. Γεμάτο στο στόμα, ισορροπημένο, με καλή υπόσταση και μακρά επίγευση.
🍽 *Λιπαρά ψάρια στα κάρβουνα, χοιρινό ή κοτόπουλο με λευκές σάλτσες, οστρακόδερμα (καραβίδες ή αστακός).*
🌡 *10-12°C.*

Blends

Όβηλος Λευκός
Κτήμα Βιβλία Χώρα

Καβάλα, Μακεδονία
Sémillon, Ασύρτικο

Λαμπερό κιτρινοπράσινο στο χρώμα. Πλούσια και πολυεπίπεδη αρωματική σύνθεση με ώριμες νότες βερίκοκου και μελιού να παίζουν με σπιρτόζικες νότες κίτρου και λεμονιού σε απαλό φόντο βανίλιας και ξηρών καρπών, υφαίνοντας έναν γοητευτικό αρωματικό ιστό. Πληθωρικό άγγιγμα, πλούσια γεύση με έντονη λιπαρότητα πλαισιωμένη από ευχάριστη οξύτητα. Λευκό ράτσας.

🍽 *Ριζότο, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, χτένια αλά κρεμ, αστακός, πουλερικά, σαλιγκάρια.*

🌡 *12-14°C.*

Λαγάρα Λευκός
Κτήμα Βουρβουκέλη

Άβδηρα Ξάνθης, Θράκη
Sauvignon Blanc, Δαμιάτης

Ένα πληθωρικό, πλούσιο λευκό κρασί που ωριμάζει επί 2-4 μήνες σε δρύινα βαρέλια και αποκτά πολυπλοκότητα και όγκο. Λαμπερό χρυσόξανθο, διαθέτει εκφραστικά αρώματα τροπικών φρούτων και εσπεριδοειδών που συμπληρώνονται από πράσινο φραγκοστάφυλο και νότες σπαραγγιού. Γεμάτο, με πλούσια υφή και υψηλή οξύτητα που διατηρεί το ενδιαφέρον μέχρι την επίγευση διαρκείας.

🍽 *Μεγάλα ψάρια ψητά, λαχανικά ωγκρατέν, λευκά κρέατα με άσπρες σάλτσες.*

🌡 *12-14°C.*

Assyrtiko-Gewurztraminer Single Vineyard Lagotopos
Κτήμα Μιχαηλίδη

Δράμα, Μακεδονία
Ασύρτικο, Gewurztraminer

Ασύρτικο και Gewurztraminer από το ορεινό αμπελοτόπι «Λαγότοπος» σε υψόμετρο 220 μέτρων δίνουν την εκλεκτή πρώτη ύλη για τη δημιουργία ενός μεγάλου λευκού κρασιού. Λευκό με νεύρο και πληθωρικό αρωματικό και γευστικό χαρακτήρα, με μεταξένια υφή και πολυπλοκότητα. Αρώματα τροπικών φρούτων, τριαντάφυλλο, μπαχάρια και εσπεριδοειδή αφήνουν τη σφραγίδα τους σ' ένα λευκό μεγάλης κλάσης.

🍽 *Καραβίδες, αστακός, λιπαρά ψάρια στα κάρβουνα, λευκά ζυμαρικά, χοιρινό σε άσπρες σάλτσες.*

🌡 *12-14°C.*

Ύλη 35
Κτήμα Παπαργυρίου
Κορινθία, Πελοπόννησος
Ασύρτικο

Λαμπερό πορτοκαλί χρώμα με έντονη αρωματική σύνθεση γεμάτη από φλούδα πορτοκαλιού, κουμκουάτ, εσπεριδοειδή, αποξηραμένο βερίκοκο, βανίλια, χρυσάνθεμο και φρέσκο αμύγδαλο. Πλούσιο, ρωμαλέο, δίνει την εντύπωση του κόκκινου κρασιού στο στόμα. Δροσιστική οξύτητα, τανίνες και πολύπλοκη γεύση που ολοκληρώνεται σε μακριά επίγευση με νότες ορυκτών. Προτείνεται μετάγγιση σε καράφα 20' πριν την κατανάλωση, για να αναπνεύσει.

VRE Μαλαγουζιά
Κτήμα Χατζηβαρύτη
Γουμένισσα, Μακεδονία
Μαλαγουζιά
Φυσικός Οίνος, Βιολογική Γεωργία

Ελαφρώς θολό λεμονί χρώμα με πολύπλοκα αρώματα εξωτικού καραμελωμένου ανανά, δροσερές αιχμές περγαμόντου, ροδάκινου, ώριμου αχλαδιού, ζάχαρης άχνης, γιαουρτιού, λίτσι και ανθών πορτοκαλιάς. Ζουμερό στόμα με μέτριο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα και βουτυράτη αίσθηση.

Orange Wines
Φυσικοί **Οίνοι**

Βουνίτης Άθικτος Οίνος
Ε.Ο.Σ. Σάμου
Σάμος
Μοσχάτο blend
Φυσικός Οίνος, Βιολογική Γεωργία

Αρώματα νεραντζιού, ώριμου βερίκοκου, μελιού, φρυγανιάς και αμύγδαλου. Ένα κρασί με υψηλή οξύτητα, ευθύ και τυπικό, ιδιαίτερα ξηρό και γεμάτο στόμα, με φρουτώδη αρώματα και μακρά επίγευση. Προτείνεται μετάγγιση σε καράφα 20' πριν την κατανάλωση, για να αναπνεύσει.

Ερημίτης Άθικτος Οίνος
Ε.Ο.Σ. Σάμου
Σάμος
Μοσχάτο blend
Φυσικός Οίνος, Βιοδυναμική Καλλιέργεια,
ORANGE WINE

Μελωμένα αρώματα καρπών και τροπικών φρούτων, φουντουκιού, καρυδιού, ώριμου μήλου με νότες μαγιάς και αποξηραμένης φλούδας πορτοκαλιού. Προτείνεται μετάγγιση σε καράφα 20' πριν την κατανάλωση, για να αναπνεύσει.

Grifos Λευκός
Silva Daskalaki
Σίβα, Ηράκλειο, Κρήτη
Βιδιανό
Φυσικός Οίνος, Βιολογική Γεωργία

Οίνος που ζυμώθηκε με ιθαγενείς ζύμες σε πιθάρι κεραμικό, παραδοσιακό, χωρητικότητας 300 λίτρων. Έγινε διαχωρισμός του οίνου από τα στέμφυλα και μετάγγιση σε δρύινα βαρέλια, όπου παρέμεινε για 3 μήνες. Ακολούθησε εμφιάλωση χωρίς φιλτράρισμα. Χρησιμοποιήθηκαν πώματα 100% ανακυκλώσιμα, φυτικής προέλευσης από ζαχαροκάλαμο.

Προφήτης Άθικτος Οίνος
Ε.Ο.Σ. Σάμου
Σάμος
Μοσχάτο blend
Φυσικός Οίνος, Βιολογική Γεωργία

Μεθυστικά ανθικά αρώματα με νύξεις ώριμου ροδάκινου και βερίκοκου. Προτείνεται μετάγγιση σε καράφα 20' πριν την κατανάλωση, για να αναπνεύσει.

Γαλλία

Condrieu
Saint Cosme

Rhône
Viognier

Η ποικιλία Viognier στο Condrieu παίζει «εντός έδρας». Εκφράζεται με αρώματα αποξηραμένου βερίκοκου, ροδάκινου, άνθη πορτοκαλιάς ενώ αναγνωρίζονται ακόμα νύξεις μάραθου, γλυκάνισου και κουφοξυλιά. Υπέροχη μεταξένια υφή, λιπαρότητα που τιθασεύεται από την οξύτητα δίνοντας ένα απολαυστικά ισορροπημένο αποτέλεσμα.
🍽 *Κοτόπουλο μαριναρισμένο με lime, λιπαρά ψάρια, καραβίδες, αστακός, αχιβάδες St. Jacques, ριζότο με μανιτάρια, ώριμα τυριά.*
🌡 *12-14°C.*

Chablis Grand Cru Les Clos
Domaine Christian Moreau Père & Fils

Chablis, Bourgogne
Chardonnay

Η μαγική έκφραση του Chardonnay όπως αυτή εκφράζεται στα μεγάλα αμπελοτόπια του Chablis. Εξαίσια ισορροπημένο, με το φρούτο και το βαρέλι εξαίσια δεμένα χωρίς το ένα να «πνίγει» το άλλο, αναδεικνύει το φημισμένο terroir του με τον καλύτερο τρόπο. Η μεταλλικότητα και το ορυκτό στοιχείο αλλά και η απίστευτη ένταση και η ενέργεια που βγάζει στο στόμα είναι αναπόσπαστο κομμάτι των μεγάλων εκπροσώπων του Chablis.
🍽 *Πλούσιες γεύσεις θαλασσινών, μεγάλα λιπαρά ψάρια, αστακός, έντονα μαλακά τυριά.*
🌡 *12-14°C.*

Pinot Gris Réserve
F.E. Trimbach

Alsace
Pinot Gris

Οι Trimbach ξέρουν να χειρίζονται με μαεστρία την ιδιαίτερη ποικιλία Pinot Gris δημιουργώντας κρασιά που συνδυάζουν τον φυσικό πλούτο της ποικιλίας με φρεσκάδα και ισορροπία. Απαλό, στρογγυλό, πλούσιο, με οξύτητα που το κρατάει ζωηρό και απολαυστικά ορυκτά περάσματα. Εξαίσια πολυπλοκότητα και μακριά επίγευση. Εξαιρετικό με ασιατική και ιαπωνέζικη κουζίνα, είναι ιδανικό επίσης με πιάτα λιπαρά όπως π.χ. το foie gras ή ο καπνιστός σολωμός. Λευκά κρέατα και τερρίνες επίσης του πάνε πολύ.
🍽 *Εξαιρετικό με ασιατική και ιαπωνική κουζίνα, ιδανικό με πιάτα λιπαρά όπως το foie gras ή ο καπνιστός σολομός. Λευκά κρέατα και τερρίνες.*
🌡 *10-12°C.*

Pouilly-Fuissé
Albert Bichot

Maconnais, Bourgogne
Chardonnay

Στο νότιο άκρο της Βουργουνδίας, προς την Ελβετία, η περιοχή του Maconnais κρύβει μικρά «διαμάντια». Από τους επικλινείς αμπελώνες του παραγωγού, παράγεται ένα κρασί που συνδυάζει ορυκτότητα, φρεσκάδα, λιπαρότητα και φρούτο, με επίμονη επίγευση. Λευκά φρούτα, εσπεριδοειδή, ανανάς, βανίλια και βούτυρο με μια ελαφρότατη νότα δρυός δίνουν το αρωματικό στίγμα. Ισορροπία, ένταση και χάρη.
🍽 *Θαλασσινά,, ψάρια σχάρας, κοτόπουλο με λευκές σάλτσες, λευκά ζυμαρικά με μανιτάρια και κρέμα, γλώσσα σωτέ σε βούτυρο.*
🌡 *12-14°C.*

Baron de L Pouilly-Fumé
Domaine de Ladoucette

Loire
Sauvignon Blanc

Μεγαλοπρεπής έκφραση του Sauvignon Blanc στη διάσημη ζώνη του Pouilly-Fumé από τον κορυφαίο παραγωγό της περιοχής που παράγει κρασί στα αμπελοτόπια αυτά από το 1787. Χρυσοκίτρινο, εξαιρετικής λαμπρότητας, με πρασινωπές ανταύγειες, αναδύει πολυεπίπεδο μπουκέτο με λευκόσαρκα φρούτα, κερί μέλισσας, βανίλια και τσακμακόπετρα.
Με απολαυστικό φρούτο στην πρώτη «γραμμή επίθεσης», ξεδιπλώνεται σταδιακά στον ουρανίσκο αποκαλύπτοντας όλο το μεγαλείο του. Θαυμάσιο.
🍽 *Μεγάλα ψάρια λιπαρά στη σχάρα, αστακός, πιάτα με κρέμα, κατσικίσια τυριά..*
🌡 *12-14°C.*

Magis Chateauneuf-du-Pape blanc
R. & M. Saouma - Clos Saouma

Châteauneuf-du-Pape blanc, Rhône
Grenache Blanc 75%, Clairette, Bourboulenc, Roussanne

Τα λευκά κρασιά του Chateauneuf-du-Pape είναι σπάνια αλλά όσοι ξέρουν τα αποζητούν. Το Magis σε μαγεύει, από την πρώτη στιγμή μέχρι την ατελείωτη επίγευση. Η τεράστια αρωματική και γευστική του βεντάλια με ροδάκινο, πεπόνι, κορόμηλο, κίτρινα μήλα αλλά και νύξεις μπριος, αλατισμένου βούτυρου, λευκής τρούφας και φυστικιών macademia σε συνδυασμό με την ένταση και την μεταξένια του υφή στο στόμα δημιουργούν ένα σύνολο απίστευτης κλάσης.
🍽 *Ζυμαρικά με τρούφα, ριζότο, αστακός, μεγάλα ψάρια ψητά, κοτόπουλο αλά κρεμ.*
🌡 *12-14°C.*

Η Ονομασία Προέλευσης Savennieres Coulée de Serrant είναι μία από τις τρεις μονοπωλιακές στη Γαλλία, δηλαδή ανήκουν μόνο σ' έναν παραγωγό (οι άλλες δύο είναι το Romanée Conti και το Chateau-Grillet) και είναι μία από τις μικρότερες σε έκταση αφού μετρά μόλις 7ha. Ο αμπελώνας της περιοχής έχει μακριά ιστορία αφού τα πρώτα κλήματα φυτεύθηκαν το 1130 από τους Κιστερκιανούς μοναχούς.

Ο Nicolas Joly είναι ένας από τους κορυφαίους παραγωγούς στον κόσμο, πρωτοπόρος στη βιοδυναμική καλλιέργεια και διάσημος για τα περιορισμένης παραγωγής κρασιά του που θεωρούνται τα οινικά μνημεία του Chenin Blanc.

Clos de la Coulée de Serrant
Chateau de la Roche Aux Moines
Nicolas Joly

Savennières, Loire
Chenin Blanc 100%

Η πεμπτουσία του ξηρού Chenin Blanc. Ένα λευκό παλαίωσης (μένει σε φόρμα τα 10-15 χρόνια τουλάχιστον), που θέλει υπομονή ακόμα και στην απόλαυσή του για να αποδώσει το πλήρες δυναμικό του. Από έναν αμπελώνα σε πολύ επικλινές έδαφος που δεσπόζει στον ποταμό Λίγηρα, με παλαιά έως γέρικα κλήματα 35 έως 80 ετών και ένα ιδιαίτερο terroir με χώμα ρηχό (20-40εκ) που «κάθεται» σε διαγώνιες στρώσεις από κόκκινο σχιστόλιθο και χαίρει εξαιρετικής αποστράγγισης. Οι εργασίες στο αμπέλι γίνονται με τη βοήθεια αλόγων ή απλά χειρωνακτικά και ο τρύγος γίνεται σε 4-5 διαφορετικές χρονικές στιγμές αφού γίνεται επιλογή μόνων όσων σταφυλιών έχουν φτάσει στην επιθυμητή ωρίμαση και έχουν αναπτύξει τον μύκητα Botrytis Cinerea. Ζυμώνει για 2-4 μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές με τις γηγενείς ζύμες χωρίς ρύθμιση της θερμοκρασίας, ωριμάζει σε μεγάλα βαρέλια 500lt, από τα οποία μόλις το 5% καινούργια. Εμφιαλώνεται με πολύ ελαφρύ φιλτράρισμα, χωρίς άλλη ανθρώπινη παρέμβαση. Η κάθε σοδειά μοναδική έκφραση της χρονιάς. Η κάθε φιάλη μοναδική εμπειρία.

🍽 *Λιπαρά ψάρια ψητά, οστρακόδερμα, ώριμα τυριά.*
🌡 *12-14°C.*

**Απαραίτητος ο καλός αερισμός του κρασιού πριν την απόλαυσή του.*
Ο παραγωγός συστήνει τουλάχιστον 24 ώρες.

Ιταλία

Chardonnay Langhe Massolino

Piemonte
Chardonnay

Εκτός από τα κορυφαία ερυθρά του κρασιά, ο Οίκος Massolino προσφέρει εδώ ένα απολαυστικό «παράθυρο» στο Chardonnay της περιοχής Langue. Λαμπερό αχυροκίτρινο με απολαυστικό μπουκέτο ώριμων λευκόσαρκων φρούτων με τροπικές πινελιές που «ακουμπούν» σε ορυκτό στρώμα. Πληθωρικό και γενναιόδωρο γευστικά, με υπόσταση και ζωηρή οξύτητα που του δίνει μια ευχάριστη φρεσκάδα.

🍽 *Ζυμαρικά με άσπρες σάλτσες, ριζότο, μεγάλα ψάρια ψητά, κοτόπουλο αλά κρεμ.*

🌡 *12-14°C.*

Lugana Riserva Sergio Zenato

Veneto
Trebbiano di Lugana

Από τον αμπελώνα της Tenuta Massoni –του Οίκου Zenato- στα νότια της λίμνης Garda, ένα κρασί με δυνατή προσωπικότητα. Παράγεται μόνο στις καλές χρονιές, σε αριθμημένες φιάλες. Ζυμώνει κατά 70% σε μεγάλες ξύλινες δεξαμενές και ωριμάζει επί 6 μήνες σε καινούργια δρύινα βαρέλια ενώ παραμένει και άλλον 1 χρόνο στη φιάλη. Πλούσιο, έντονο κρασί με φοβερή συμπύκνωση χαρακτηριστικών, δομή και διάρκεια.

🍽 *Λιπαρά ψάρια ψητά ή σχάρας, λευκά κρέατα με άσπρες σάλτσες, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, ριζότο.*

🌡 *12-14°C.*

Bussiador Poderi Aldo Conterno

Piemonte
Chardonnay

Το λευκό «βαρύ πυροβολικό» του Aldo Conterno, ένα Chardonnay που έχει διαπλάσει μια γεμάτη και έντονη προσωπικότητα. Χρυσοκίτρινο, λαμπερό, με πολυεπίπεδη σύνθεση στην οποία αναγνωρίζονται μελένιες νύξεις και βουτυράτα αρώματα βανίλιας. Φρούτο και δρυς σε απολαυστική συμμαχία στο στόμα, με πλούσια, μεταξένια υφή και αρμονική οξύτητα που, με τον ορυκτό χαρακτήρα του κρασιού, «σμιλεύουν» ένα λευκό κολοσσό γεύσης.

🍽 *Θαλασσινά, ψάρια ψητά ή σχάρας, λευκά κρέατα με κρεμώδεις σάλτσες..*

🌡 *12-14°C.*

Chardonnay Ca' del Bosco

Lombardia
Chardonnay

Ένα από τα πιο αξιόλογα και απολαυστικά Chardonnay από 7 επιλεγμένα κομμάτια προνομιακών αμπελώνων. Λαμπερό χρυσόξανθο, εντυπωσιάζει με μια αρωματική έκφραση μεγάλου εύρους και ευκρίνειας όπου διακρίνονται ώριμα λευκόσαρκα φρούτα, πικάντικη βανίλια μαζί με αμύγδαλο και φουντούκι. Γεμάτο, κρεμώδες, με αξιοσημείωτη δομή και μια στιβαρότητα που θυμίζει ερυθρό κρασί, συνδυάζει κομψότητα και πλούτο.

🍽 *Λιπαρά ψάρια σχάρας, ριζότο με μανιτάρια, γαλοπούλα με κάστανα, αστακός με μαγιονέζα.*

🌡 *12-14°C.*

Ισπανία

Albillo Mayor Bendito Destino

Ισπανία
Albillo Mayor, Jaen Blanco, Malvasia Riojana

Κρεμώδης μύτη με νύξεις καρύδας και κυδωνιού που αναμιγνύονται με νότες σταφίδας και δαμάσκηνου. Λευκά λουλούδια και φρούτα όπως ροδάκινο συμπληρώνουν το σύνολο. Έκρηξη λουλουδιών στο ελαφρά τανικό στόμα, με γεύσεις λευκών φρούτων στο υπόβαθρο. Σώμα μεσαίου όγκου με ισορροπημένη οξύτητα.

🍽 *Λευκό κρέας με σάλτσα, λιπαρά ψάρια, ζυμαρικά.*

🌡 *10-12°C.*

Monopole Clásico Bodegas CVNE

Rioja
Viura

Αχυροκίτρινο χρώμα με ελαφρώς χρυσαφένιες ανταύγειες. Πολύπλοκη αρωματική βεντάλια με φρούτα όπως αχλάδι, μήλο, λευκή σταφίδα, λευκά λουλούδια αλλά και αποξηραμένα φρούτα και μια πικάντικη αιχμή. Άγγιγμα κομψό, με υπέροχη αλατότητα και μια τραγανή οξύτητα που προσφέρει φρεσκάδα.

🍽 *Λευκό κρέας, οστρακοειδή, σαλάτες.*

🌡 *10-12°C.*

Αργεντινή

Catena Alta Chardonnay
Bodega Catena Zapata
Mendoza
Chardonnay

Ένα Chardonnay «δείγμα γραφής» της Bodega Catena Zapata. Πολύπλοκο, πλούσιο, γεμάτο, με μεταξένια υφή και ένταση αρωματική και γευστική. Παράγεται κατά 80% από τους αμπελώνες Adrianna σε υψόμετρο σχεδόν 1.500 μέτρα στις Άνδεις με το υπόλοιπο 20% του blend να προέρχεται από τον αμπελώνα Domingo στα 1.120 μέτρα.
Κοτόπουλο με λευκές σάλτσες ή με γάλα καρύδας και κάρυ, λιπαρά ψάρια ψητά, ριζότο με μανιτάρια, καραβίδες, αστακός.
12-14°C.

White Stones Chardonnay
Bodega Catena Zapata
Αργεντινή
Chardonnay

Ντελικάτο μπουκέτο με νότες ορυκτών και λευκών λουλουδιών που εξελίσσεται διαρκώς. Στο στόμα είναι ένα κρασί μεγάλης κομψότητας, με υπέροχες νότες γιασεμιού και λευκού ροδάκινου, απαλά συνυφασμένες με μια φρέσκια μεταλλικότητα. Διαθέτει ζωηρή και δροσερή οξύτητα με μακρά, παρατεταμένη επίγευση.
Θαλασσινά, ζυμαρικά, λιπαρά τυριά.
12-14°C.

Αυστραλία

Giant Steps Chardonnay
Giant Steps
Yarra Valley
Chardonnay

Ένα Chardonnay με απίθανη ένταση κι ενέργεια. Πλούσιο, με κοφτερή οξύτητα, κρατά αμείωτο το ενδιαφέρον. Στην πολύπλοκη και εκφραστική του μύτη ζουμερά τροπικά φρούτα όπως ο ανανάς, συνδυάζονται με ξύσμα λάιμ, ροδάκινα και περάσματα από δυόσμο, πράσινο τσάι και φρέσκο ginger που εμφανίζεται και πάλι στην μακριά του επίγευση.
Εξαιρετικό με μεγάλα ψάρια ψητά, πουλερικά με μανιτάρια ή με τροπικά φρούτα.
12-14°C.

Νότια Αφρική

Kliprug Chenin Blanc
Kaapzicht
Botellary, Stellenbosch
Chenin Blanc

Πλούσια, βαθιά, σύνθετη μύτη από κίτρινα φρούτα, λευκό ροδάκινο και βερίκοκα. Κρεμώδες και βελούδινο σώμα, με μελωμένο ανανά και κίτρινα φρούτα. Υπέροχος όγκος, με ισορροπημένη οξύτητα και στρογγυλή, απαλή υφή. Μια μαγεία!
Θαλασσινά, λευκό κρέας με λευκές σάλτσες.
7-10°C.

Η.Π.Α.

Lapis Luna Chardonnay
Lapis Luna Winery
California
Chardonnay

Απολαυστικό βαρελάτο Chardonnay στα πρότυπα της California.
Ξύσμα πορτοκαλιού, ώριμος ανανάς, ροδάκινο, βούτυρο, φρυγανισμένο ψωμί και βανίλια ακολουθούνται από ένα στόμα γεμάτο, με ζωντάνια και ωραίο φρούτο (ροδάκινα και μήλα). Επίγευση σε βουτυράτες νότες.
Τροπικό κοτόπουλο με κάρυ και γάλα καρύδας ή πουλερικά αλά κρεμ, ζυμαρικά με άσπρες σάλτσες. Λιπαρά ψάρια σχάρας, καραβίδες.
12-14°C.

Discovery Chardonnay
Daou Vineyards
Η.Π.Α
Chardonnay

Μια ...αποκάλυψη! Πλούσια, άφθονη μύτη με νότες ανανά, βανίλιας, μάνγκο, φουντουκιού και μοσχοκάρυδου. Μυρωδάτες νύξεις από αγιόκλημα και αστεροειδούς γλυκάνισου τονίζονται από γλυκό τζίντζερ και ξύσμα λεμονιού. Το στόμα είναι βαρύ και γεμάτο, με μεταξένια υφή και φοβερή γευστική πολυπλοκότητα. Αχλάδι, πεπόνι, ακτινίδιο, φρέσκος ανανάς, παπάγια, κρέμα λεμονιού, καβουρδισμένα αμύγδαλα, λευκό ροδάκινο μέχρι το μακρύ απολαυστικό τελείωμα.
Οστρακοειδή, ριζότο, ψάρια ψητά ή σχάρας, χτένια.
10-12°C.

Chardonnay Vintner's Reserve
Kendall-Jackson
California
Chardonnay

Έξοχο δείγμα Καλιφορνέζικου Chardonnay, από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια στο Monterey, Santa Barbara, Mendocino και Sonoma. Ζυμώνει σε βαρέλια ενώ ωριμάζει με τις οινολάσπες για 6 μήνες σε δρύινα γαλλικά και αμερικάνικα βαρέλια. Τροπικά φρούτα με αιχμές εσπεριδοειδών συνδυάζονται με πλούσιο, στρογγυλό άγγιγμα με απαλές νύξεις βανίλιας και μελιού.
Ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, καρμπονάρα, μανιτάρια αλά κρεμ, πουλερικά αλά κρέμ, λιπαρά ψάρια ψητά.
12-14°C.

Chardonnay
Sanford
Santa Rita Hills, California
Chardonnay

Από την «καρδιά» της περιοχής Santa Rita Hills, ένα ξανθοκίτρινο κρασί με εκφραστικό αρωματικό μπουκέτο που αναδύει εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα μαζί με νότες καβουρδισμένου αμύγδαλου. Η ωρίμασή του σε δρύινα γαλλικά βαρέλια (20% καινούργια) για 8,5 μήνες του έχει χαρίσει όγκο και πολυπλοκότητα. Πλούσιο, με μεταξένια υφή, ισορροπεί θαυμάσια μεταξύ λιπαρότητας και νεύρου που του προσδίδει η τραγανή του οξύτητα.
Οστρακόδερμα, λιπαρά ψάρια στα κάρβουνα, λευκά κρέατα, ζυμαρικά με κρέμα..
12-14°C.

Chardonnay
The Federalist
Mendocino County, California
Chardonnay

Χρυσόξανθο, λαμπερό με πολύπλοκο μπουκέτο που ευωδιάζει λεμόνια, αχλάδια και περάσματα από κανέλλα και νύξεις δρυός, αυτό το κρασί με τον υψηλό αλκοολικό τίτλο (14,5%) διαθέτει γεμάτο σώμα, με τα εσπεριδοειδή και το διακριτικό βαρέλι να επανέρχονται στο στόμα ενώ η οξύτητα χαρίζει μια αίσθηση ευπρόσδεκτης φρεσκάδας. Μακριά, απολαυστική επίγευση.
Λιπαρά ψάρια ψητά ή σχάρας
10-12°C.

The Hilt Chardonnay
The Hilt Estate
Η.Π.Α
Chardonnay

Ιδιαίτερα αρωματικό, με πεπόνι, χαμομήλι και φλούδα λάιμ. Ανθικό και αναζωογονητικό, φέρνει στο νου άνθη εσπεριδοειδών και κυδώνι. Με την πάροδο του χρόνου αναπτύσσει νότες φουντουκιού και αμυγδάλου. Στο στόμα, το πυκνό απολαυστικό φρούτο θυμίζει βερίκοκο και νεκταρίνι ενώ ο πλούτος εξισορροπείται θαυμάσια από την τραγανή οξύτητα. Μακρά επίγευση με θαλασσινό αλάτι, μέλι, αποξηραμένο βερίκοκο και τσουρέκι.
Χοιρινό, οστρακοειδή, πουλερικά.
10-12°C.

Ελληνικές Ποικιλίες

Fteri Rosé
Troupis Winery

Αρκαδία, Πελοπόννησος
Μοσχοφίλερο, Αγιωργίτικο

Αρωματική πολυπλοκότητα που ταλαντεύεται μεταξύ τριαντάφυλλου, κερασιού και φράουλας. Στη γεύση επωφελείται από την συνύπαρξη των δύο ποικιλιών, έχοντας ως χαρακτηριστικά τόσο την δροσιστική οξύτητα του Μοσχοφίλερου όσο και τη μεστή επίγευση του Αγιωργίτικου.
Φαγητά με βασικό συστατικό την ντομάτα. Ακόμα γκασπάτσο, μπρουσκέτες με ντομάτα και βασιλικό.
10-12°C.

Elegant Rosé
Αϊβαλής

Νεμέα, Πελοπόννησος
Μοσχοφίλερο, Αγιωργίτικο

Ανοιχτόχρωμο, σχεδόν διαφανές, ροζ-γκρι. Ένα ροζέ με ευχάριστη και δροσιστική προσωπικότητα. Στη μύτη αναγνωρίζονται γκρέιπφρουτ, πράσινο μήλο και εσπεριδοειδή σε κομψό ανθικό φόντο. Στο στόμα η ζωηρή οξύτητα του χαρίζει μια αίσθηση φρεσκάδας. Επίγευση σε νότες εσπεριδοειδών με γλυκές τροπικές νύξεις.
Λαδερά πιάτα της ελληνικής κουζίνας (ντομάτες γεμιστές, φρέσκα φασολάκια, μπάμιες), καγιανάς. Ζυμαρικά με ντομάτα.
10-12°C.

Gris de Nuit
Κτήμα Τσέλεπου

Αρκαδία, Πελοπόννησος
Μοσχοφίλερο

Πληθωρικό κι εκφραστικό Μοσχοφίλερο που εδώ οινοποιείται με ολονύχτια εκχύλιση των φλοιών του ώστε να κρατήσει το απαλό ροζ χρώμα του. Μάλιστα η ονομασία του Gris de Nuit σημαίνει «ροζέ της νύχτας». Πολύ απαλό σομόν χρώμα με εξωτική σχεδόν μύτη που σφύζει από αρώματα: τριαντάφυλλο, άνθη λεμονιάς, τροπικά φρούτα δίνουν τη θέση τους σ' ένα στόμα ανθικό και φρουτώδες. Δροσερό, με μια αίσθηση φρεσκάδας.
Μεζέδες μεσογειακής κουζίνας, λαδερά, πικάντικα πιάτα, καπνιστός σολομός.
10-12°C.

Τομή Ροζέ
Troupis Winery

Αρκαδία, Πελοπόννησος
Μοσχοφίλερο

Ένα ροζέ ζωηρό που δεν του λείπει όγκος και σώμα χάρη στην ανάδευση με τις οινολάσπες για δύο μήνες. Λαμπερό ροζέ σε χρώμα ροδοπέταλων, με αρώματα ώριμων βερίκοκων και κόκκινων μήλων που ακολουθούνται από τραγανή οξύτητα και επίγευση φλούδας εσπεριδοειδών.
Ζυμαρικά με ντομάτα, κόκκινα ψάρια, και γλυκόξινες γεύσεις. Ακόμα φιλέτο τόνου στα κάρβουνα.
10-12°C.

Παμίδι
Κτήμα Βουρβουκέλη

Άβδηρα Ξάνθης, Θράκη
Παμίδι

Έντονο και λαμπερό ροζέ, με ελκυστικό αρωματικό μπουκέτο που φέρνει στο νου κόκκινα φρούτα και διακριτικά μπαχαρικά. Στο στόμα είναι πλούσιο και ζωηρό, με οξύτητα που του δίνει μια αίσθηση ζωντάνιας.
Πιάτα μεσογειακής κουζίνας, κοτόπουλο ψητό, ποικιλία αλλαντικών, δροσερές σαλάτες, λαδερά, μπρουσκέτες με ντομάτα.
10-12°C.

4-6 Ροζέ
Γαία Οινοποιητική

Νεμέα, Πελοπόννησος
Αγιωργίτικο

Ένα ανάλαφρο και δροσιστικό ροζέ από σταφύλια Αγιωργίτικου φυτεμένα σε ιδιαίτερα μεγάλο υψόμετρο που δίνουν ένα υπέροχο ανοιχτό τριανταφυλλί χρώμα και μια πρωτόγνωρη φρεσκάδα αρωμάτων και γεύσεων. Φράουλες και κεράσια μαζί με λεπτές ανθικές νύξεις στη μύτη και μνήμες τσιχλόφουσκας δημιουργούν ένα πολύ ευχάριστο σύνολο. Νόστιμο στο στόμα, γεμάτο φρεσκάδα, ξεδιψαστικό.
Ελαφρά πιάτα με ντομάτα, καγιανάς, δροσερές σαλάτες. Ασιατική κουζινα.
10-12°C.

Κοσμοπολίτικες Ποικιλίες

Grenache Rouge Ροζέ
Lykos Winery

Εύβοια, Στερεά Ελλάδα
Grenache Rouge

Εξωστρεφές ροζέ που αποκαλύπτει αρχικά μια πικάντικη μύτη με νότες άγριας φράουλας ενώ στη συνέχεια αναδύονται και λεπτές νύξεις από βότανα και ξύσμα grapefruit. Άγγιγμα όλο χάρη, με φρεσκάδα και αρκετό όγκο, δίνει αρώματα κόκκινων φρούτων, ροζ grapefruit, πορτοκαλιού και πικάντικες νότες πιπεριού. Μακριά επίγευση.
🍽 *Πιάτα με ντομάτα και σολομό, λαδερά, φιλέτο τόνου στο γκριλ.*
🌡 *10-12°C.*

Pink Pull
Κτήμα Καριπίδη

Βούναινα Λάρισας, Θεσσαλία
Sangiovese

Ένα απολαυστικό Sangiovese ροζέ. Ανοιχτόχρωμο, σε απόχρωση φλούδας κρεμμυδιού με ασημένιες πινελιές. Κυδωνόπαστα, λίτσι και ξύσμα πορτοκαλιού στο προσκήνιο, που επανέρχονται και στο στόμα. Λιπαρό, με ισορροπημένη οξύτητα, ζωηρό.
🍽 *Λαδερά, μπαρμπούνια τηγανητά, γαρίδες.*
🌡 *10-12°C.*

Pink Bang
Κτήμα Τέχνη Οίνου

Δράμα, Μακεδονία
Touriga Nacional

Μια μοντέρνα ροζέ πρόταση, από την σπάνια στην Ελλάδα ποικιλία Touriga Nacional. Απαλό και λαμπερό ροζέ που θυμίζει τον φλοιό των εξωτικών litchis, με ιώδεις ανταύγειες. Αρωματική παλέτα όπου διακρίνονται αρώματα λουλουδιών και κόκκινα φρούτα όπως φράουλα και κεράσι. Άγγιγμα ζωηρό, με καλή δομή και ευχάριστη φρεσκάδα. Πικάντικη επίγευση.
🍽 *Sushi, ταρτάρ σολομού, καρπάτσιο τόνου και μοσχαριού. Λαδερά πιάτα και ασιατική κουζίνα.*
🌡 *10-12°C.*

Mountcloud
Navitas Winery

Μακεδονία
Grenache Rouge | Vegan

Η επιτομή της κομψότητας. Σε απαλότατο ροζέ σομόν χρώμα, ευωδιάζει αρώματα που θυμίζουν αγριοφράουλα, κόκκινο μήλο και ρόδι ενώ αναγνωρίζονται ακόμα και φλούδες εσπεριδοειδών και μνήμες τριαντάφυλλου. Χυμώδες και δροσιστικό στο στόμα, με οξύτητα που το ζωηρεύει, ολοκληρώνεται σε μια ευχάριστη φρουτώδη επίγευση.
🍽 *Λαδερά, πιάτα της ασιατικής κουζίνας, καυτερή μεξικάνικη κουζίνα, gazpacho, αλλά και κόκκινα ψάρια σχάρας ή τηγανητά.*
🌡 *10-12°C.*

Rosé
How-tos

Η μέθοδος της εκχύλισης | Limited Skin Maceration & Direct Pressing
Ως γνωστόν, η χρωστική ουσία των σταφυλιών, η ανθοκυανίνη, βρίσκεται στους φλοιούς. Τα ερυθρά κρασιά γίνονται με την εκχύλιση των φλοιών με το χυμό των σταφυλιών, ενώ τα λευκά χωρίς το φλοιό, ώστε το χρώμα του χυμού να παραμείνει λευκό. Στην περίπτωση της περιορισμένης εκχύλισης των φλοιών πραγματοποιείται η σύνηθης διαδικασία της ερυθρής οινοποίησης όμως οι φλοιοί δεν αφήνονται πολλή ώρα με το χυμό, παρά μόνο λίγες ώρες. Έτσι, ανάλογα με τη διάρκεια της εκχύλισης αλλά και από την ποικιλία του σταφυλιού -κάποιες ποικιλίες περιέχουν περισσότερες χρωστικές από άλλες- αποφασίζεται η χρονική διάρκεια της εκχύλισης και η θερμοκρασία εκχύλισης που θα φέρουν όχι μόνο χρώμα αλλά και αρώματα στο κρασί. Στην ίδια φιλοσοφία όπου οι φλοιοί έχουν λίγη επαφή με το χυμό των σταφυλιών είναι και η επονομαζόμενη μέθοδος Direct Pressing. Εδώ, αντί να εκχυλιστούν φλοιοί και χυμός για λίγες ώρες, απλά, κατά τη διάρκεια της πίεσης των σταφυλιών με τον φλοιό τους, περνούν ελάχιστες χρωστικές στον χυμό, με αποτέλεσμα να πάρουμε ένα μούστο που ροδίζει πολύ ελαφρά -πάντα ανάλογα με την ποικιλία που οινοποιείται.

Η μέθοδος της αφαίμαξης | Saignée ή Bleeding
Στην περίπτωση της αφαίμαξης, ακολουθείται κανονικά η διαδικασία της ερυθρής οινοποίησης. Πραγματοποιείται η εκχύλιση κανονικά και μόλις επιτευχθεί το ζητούμενο χρώμα αφαιρείται ο μούστος που θα οινοποιηθεί σε ροζέ κρασί ενώ ο υπόλοιπος παραμένει, πιο συμπυκνωμένος, για να δώσει ερυθρό κρασί. Στην περίπτωση της αφαίμαξης, αποκτάται ένα πιο στιβαρό ροζέ, με περισσότερο χρώμα, αρώματα και τανίνες.

Blends

Psithiros Rosé
Κτήμα Silva Daskalaki

VEGAN

Σίβα, Ηράκλειο, Κρήτη
Κοτσιφάλι, Grenache Rouge

Από τους βιολογικούς αμπελώνες του Κτήματος Silva Daskalaki, ένα απολαυστικό και λαμπερό τριανταφυλλί κρασί, με φινετσάτα αρώματα κόκκινων φρούτων (φράουλες, κεράσια) και ένα ζωηρό, όλο φρεσκάδα άγγιγμα με ανάλαφρη δομή και επίμονη επίγευση.
Ζυμαρικά με θαλασσινά, γαρίδες σαγανάκι, λαδερά, ασιατική κουζίνα.
10-12°C.

A.Muse Rosé
Κτήμα Μουσών

VEGAN

Βοιωτία, Στερεά Ελλάδα
Sauvignon Blanc, Μούχταρο

Κομψό και απολαυστικό ροζέ κρασί που ξεχωρίζει. Άνοιχτόχρωμο σομόν, λαμπερό, διαθέτει έντονη φρουτώδη μύτη που θυμίζει φράουλα, βατόμουρο, βιολέτα και βότανα. Στο στόμα γίνονται αισθητές οι αρωματικές νότες του κόκκινου μήλου και του μαύρου φραγκοστάφυλου. Καλή οξύτητα, μέτριας έντασης και ζουμερή μακρά επίγευση.
Σαλάτες με κόκκινα φρούτα, λαδερά, ζυμαρικά με γαρίδες, ψητός σολομός, ορεκτικά, καρπάτσιο τόνου.
10-12°C.

Domaine Costa Lazaridi Rosé
Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Δράμα, Μακεδονία
Merlot, Αγιωργίτικο, Grenache

Χαρισματική ροζέ παρουσία και προσωπικότητα. Ανοιχτό σομόν, με ροζ ανταύγειες, αναδύει ένα φρέσκο σύνολο αρωμάτων που παραπέμπει σε κόκκινα φρούτα (φράουλα, κεράσι), σε νύξεις λεμονιού και μπαχαρικών. Στο στόμα είναι αριστοκρατικό, με έντονο φρουτώδη χαρακτήρα όπου επανεμφανίζονται τα κόκκινα φρούτα μέχρι την παρατεταμένη του επίγευση.
Ποικιλία αλλαντικών, μπρουσκέτες με ντομάτα και μυρωδικά, ψάρια με ελαφρές κόκκινες σάλτσες, φιλέτα μπαρμπουνιού ψητά, καρπάτσιο τόνου και γεμιστά.
10-12°C.

Mystik Rosé
Aleris Wines

Ελλάδα
Αγιωργίτικο, Grenache, Syrah

Διαυγές, απαλό σομόν με ήπιες γκρι ανταύγειες. Πυκνές νότες από κεράσια και φράουλες στο προσκήνιο υφαίνουν έναν ιδιαίτερα ευχάριστο αρωματικό ιστό. Ισορροπημένο άγγιγμα, με ευδιάκριτη οξύτητα και ικανοποιητικό όγκο, χαρίζει δροσιά μέχρι την απολαυστική φρουτένια επίγευση.
Λαδερά, πίτσα, πιάτα με γαρίδες ή ψάρια.
8-10°C

Idylle d' Achinos Rosé
La Tour Melas

Φθιώτιδα, Στερεά Ελλάδα
Αγιωργίτικο, Grenache, Syrah

Λαμπερό, απαλό ροζ στο χρώμα που θυμίζει ροζέ Προβηγκία. Μέτριας αρωματικής έντασης μπουκέτο, με αρώματα τριαντάφυλλου και μικρών κόκκινων φρούτων. Στο στόμα έχει υπόσταση, θαυμάσια δομή, ήπια οξύτητα και ευχάριστη επίγευση.
Λαδερά πιάτα της μεσογειακής κουζίνας. Μπαρμπούνια τηγανητά, γαρίδες σαγανάκι, πιάτα αλλαντικών, κινέζικη, ταϊλανδέζικη ή μεξικάνικη κουζίνα. Πιάτα με ντομάτα και gazpacho.
10-12°C.

The *fun* side of ROSÉ

The Pale
by Sacha Lichine
Var, Provence
Grenache, Rolle, Syrah, Cinsault

Το Rosé του Sacha Lichine στην ξεχωριστή φιάλη που θυμίζει τη δεκαετία του '20, είναι ο ορισμός της joie de vivre (της χαράς της ζωής).
Ένα fun & funky ροζέ του απεριτίφ, ζωηρό, δροσερό και φρουτώδες που το πίνεις κάθε ώρα απλά και μόνο γιατί είναι απολαυστικό.

Τα σταφύλια προέρχονται όλα από τα καλύτερα terroirs της περιοχής Var της Προβηγκίας και τρυγώνται τις πιο δροσερές, νυχτερινές ώρες, για να κρατήσουν όλη τη φρεσκάδα και τα αρώματά τους. Η κάθε ποικιλία οινοποιείται χώρια και το τελικό blend παραμένει στις φίνες οινολάσπες για 5 έως 8 μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές για να αποκτήσει όγκο και να διατηρήσει ακμαία όλη τη φρεσκάδα των αρωμάτων.

Απαλό ροζ σομόν, ευωδιάζει ζαχαρωμένη φλούδα πορτοκαλιού και ελαφριά περάσματα από λουλούδια, μαζί με ροζ grapefruit. Ισορροπημένο μεταξύ όγκου και οξύτητας, ολοκληρώνεται σε μια επίγευση ελαφρά ορυκτή με νύξεις πασχαλιάς και πεπονιού.

🍽 Ένα κρασί που απολαμβάνεται υπέροχα και μόνο του ή με ελαφρά μεζεδάκια όπως μπρουσκέτες με ντομάτα και μυρωδικά.

🌡 *10-12°C*

Γαλλία

Whispering Angel
Caves d' Esclans

Provence
Grenach, Cinsault, Rolle, Syrah, Tibouren

Το διάσημο ροζέ της Προβηγκίας που σε κάθε του σοδειά παραμένει ακαταμάχητο. Καλαίσθητο, με αναζωογονητική φρεσκάδα, εκλεπτυσμένο. Φινετσάτο αρωματικό μπουκέτο, ευωδιάζει Προβηγκία: νύξεις λεβάντας, αγριοτριανταφυλλιάς με φρουτώδεις νότες όπως φράουλας, ροδιού και κερασιού συνδυάζονται με πικάντικα περάσματα γαρυφαλόκαρφων. Δροσιστικό άγγιγμα, με ζωηρή οξύτητα, θαυμάσια δομή και μακρά επίγευση.
Απεριτίφ, ζυμαρικά με ντομάτα, πιάτα της μεσογειακής κουζίνας.
10-12°C.

Palais Constance
Gstaad Guy

Γαλλία
Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren, Rolle

Μια όμορφη απαλή ροζ απόχρωση. Πληθωρική μύτη με νότες γκρέιπφρουτ, ροδάκινου και λεπτών μπαχαρικών. Το στόμα ξεκινάει μεταξένια και στη συνέχεια γίνεται στιβαρό, ισχυρό, με τα απολαυστικά τυπικά χαρακτηριστικά των ροζέ της Προβηγκίας.
Θαλασσινά, μεσογειακές σαλάτες, ζυμαρικά.
8-10°C

Château d'Esclans
Caves d'Esclans

Provence
Grenache, Rolle (κυρίως)

Το Château d'Esclans συμπυκνώνει την έκφραση της διάσημης ιδιοκτησίας του Sacha Lichine. Οι ποικιλίες Grenache και Rolle (Vermentino) σε αρμονικό συνδυασμό οινοποιούνται χωριστά μέχρι το τελικό blend με ένα ποσοστό να περνάει από βαρέλι. Ισορροπημένο, με χάρη και γεμάτο σώμα, συνδυάζει φρεσκάδα και πολυπλοκότητα, με πλούσια υφή. Κομψό και πολύπλευρο ροζέ ράτσας.
Μεσογειακή κουζίνα, μπαρμπούνια τηγανητά, πεπόνι με προσούτο, σολομός ψητός, κοτόπουλο σχάρας.
10-12°C.

Ιταλία

Pinot Grigio Rosato
Torresella

Venezia
Pinot Grigio

Απαλό και κρυστάλλινα λαμπερό σε απόχρωση ροζ του χαλκού, με γοητευτική παλέτα αρωμάτων που κυμαίνεται ανάμεσα σε εσπεριδοειδή και μικρά κόκκινα φρούτα. Αιθέριο και δροσερό, με ζωηρή οξύτητα και γεμάτη γεύση που ολοκληρώνεται σε ελαφρά πικάντικο τελείωμα.
Κόκκινα ψάρια στη σχάρα ή τηγανητά, γαρίδες, σολομός σχάρας.
10-12°C.

Clarendelle Rosé
Domaine Clarence Dillon

Γαλλία
Merlot 79%, Cabernet Sauvignon 16%, Cabernet Franc 5%

Απαλό ροζ χρώμα με ιριδίζουσα, σομόν απόχρωση. Η μύτη είναι έντονη, με υπέροχες νότες τροπικών φρούτων όπου κυριαρχούν λίτσι και ρόδι. Ένα ροζέ θαυμάσια δομημένο και ισορροπημένο, με απαλές τανίνες. Στο στόμα τονίζονται νότες μινθόλης και γλυκόριζας, που συνοδεύονται από πιπεράτες νότες από το Cabernet, καθώς και τροπικές νότες γκρέιπφρουτ. Πλούσιο, με απολαυστική φρεσκάδα και μακρά επίγευση που επιμένει.
Πουλερικά, θαλασσινά με ζυμαρικά, χοιρινό.
10-12°C.

Rosé Trevenezie
Torresella

Venezia
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Nero

Τυπικό ροζέ του Veneto, με απαλή ροζ όψη και φρέσκια αρωματική έκφραση που φέρνει στο νου δροσερές και απολαυστικές νότες κόκκινων μούρων. Εκλεπτυσμένο και απαλό στο στόμα, με ζωηρή φρεσκάδα χάρη στην εξαιρετικά ισορροπημένη οξύτητα. Τελείωμα που επιμένει ευχάριστα.
Λαδερά και πιάτα μεσογειακής κουζίνας με τομάτα. Δροσερές σαλάτες με κόκκινα φρούτα. Σολομός σχάρας και γαρίδες.
10-12°C.

Νότια Αφρική

Pinotage Rosé Kaapzicht ΑΝΑΜΕΝΕΤΑΙ
Bottelary, Stellenbosch
Pinotage, Sauvignon Blanc

Ανοιχτό ροζ χρώμα με νότες φράουλας και μαλλί της γριάς να ξεχειλίζουν στη μύτη, με διακριτικές νύξεις βοτάνων και ροδοπέταλων. Ελαφρύ και αναζωογονητικό στο στόμα, με νόστιμη οξύτητα που αναδεικνύει τη γεύση και σ' αφήνει να θέλεις κι άλλο.
🍽 *Μπαρμπούνια τηγανητά, γαρίδες, ορεκτικά και σνακ. Πιάτα λαδερά με τομάτα. Μπρουσκέτες αλά προβανσάλ.*
🌡 *10-12°C.*

Ισραήλ

Mount Hermon Rosé Golan Heights Winery
Galilee
Syrah, Tinta Cao, Tempranillo | Kosher Wine

Από την Γαλιλαία του Ισραήλ ένα κρασί Kosher σε τόνους ρόδινους. Λαμπερό ανοιχτό ροδί, με γοητευτική αρωματική παλέτα όπου ξεχωρίζουν σμέουρα και βύσσινα πλαισιωμένα από ανθικές και ελαφρά ορυκτές νύξεις αποκαλύπτει στο στόμα έναν ισορροπημένο χαρακτήρα. Μέσου βάρους, ευκολόπιοτο και ξεδιψαστικό.
🍽 *Πολύ καλό σαν απεριτίφ, ταιριαζει με ποικιλία αλλαντικών, φιλέτο μπαρμπουνιού ψητό και φρέσκες σαλάτες με ρόδι ή και φράουλες. Επίσης, με λαδερά και γενικά ελαφρές γεύσεις με ντομάτα.*
🌡 *10-12°C.*

Ελληνικές Ποικιλίες

Atma Rosé
Αμπελώνες Θυμιόπουλου
Νάουσα, Μακεδονία
Μανδηλαριά, Ξινόμαυρο

Απολαυστικός συνδυασμός Μανδηλαριάς και Ξινόμαυρου που δίνει ένα κρασί με ενδιαφέρουσα αρωματική παλέτα όπου ξεχωρίζουν κόκκινα φρούτα και βοτανικές νύξεις. Στο στόμα φανερώνονται ελάχιστα υπολειμματικά σάκχαρα που το κάνουν ιδανικό σύντροφο για πληθώρα πιάτων.
🍽 *Πιάτα μεσογειακής κουζίνας, λαδερά, πικάντικες γεύσεις, δροσερές σαλάτες.*
🌡 *10-12°C.*

Haritatos Rosé
Κτήμα Χαριτάτου
Κεφαλονιά
Μαυροδάφνη

Η Μαυροδάφνη οινοποιημένη με φροντίδα, δίνει εδώ την ροζέ εκδοχή της σ' ένα κρασί πικάντικο με ωραίο φρούτο που θυμίζει φράουλες, σμέουρα σε απαλό φόντο βοτάνων. Δροσιστικό άγγιγμα, με ένταση και καλή δομή, όπου επανέρχεται το φρούτο έως την πικάντικη επίγευση.
🍽 *Σούπα κρύας ντομάτας, ζυμαρικά με θαλασσινά, ψάρια σε ντομάτα, γαύρος πλακί, γεμιστά.*
🌡 *10-12°C.*

Rosé de Xinomavro
Αμπελώνες Θυμιόπουλου
Νάουσα, Μακεδονία
Ξινόμαυρο

Ξεχωριστό ροζέ από τον Απόστολο Θυμιόπουλο που αγαπά και ξέρει να «τιθασεύει» το νευρώδες Ξινόμαυρο. Ανοιχτό φωτεινό σομόν, με πολύπλοκη μύτη, με τυπικά αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, ντομάτας, κράνου, άγριας φράουλας, κερασιού, βατόμουρου και βανίλιας. Στόμα γεμάτο, με στρογγυλές τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα. Ένταση και δομή σ ένα ροζέ με μακριά επίγευση.
🍽 *Αλλαντικά, ζυμαρικά με ντομάτα, γαρίδες σαγανάκι, τόνος ψητός, σολομός ψητός με ντοματίνια, κοτόπουλο σχάρας.*
🌡 *10-12°C.*

Route Gris
Troupis Winery
Αρκαδία, Πελοπόννησος
Μοσχοφίλερο

Ένα ροζέ Μοσχοφίλερο που έχει παραμείνει 5 μήνες με τα στέμφυλα, έχει ωριμάσει σε βαρέλι ακακίας και σε τσιμεντένια δεξαμενή και θυμίζει στην όψη orange wine. Πλούσιο σε αρώματα, με φλούδα πορτοκαλιού, ροδοπέταλα, κυδώνι και μαρμελάδα βερίκοκο αναδύονται κατά κύματα ενώ στο στόμα έχει όγκο, κοφτερή οξύτητα και λιγοστές απαλές τανίνες. Κρασί του φαγητού με γευστικό πλούτο και έντονη επίγευση.
🍽 *Ριζότο με γαρίδες, χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι, φιλέτο σολομού ψητό, ακόμα και με παέγια θαλασσινών.*
🌡 *10-12°C.*

Terra Nera Rosé
Αρτέμης Καραμολέγκος
Σαντορίνη
Ασύρτικο 60%, Μανδηλαριά 40%

Ζωηρή αρωματική σύνθεση με έντονα κόκκινα φρούτα, νότες κόκκινου κερασιού και φράουλας. Λουλουδάτες πινελιές μαζί με περάσματα λευκού πιπεριού στο παρασκήνιο. Τραγανή οξύτητα, απολαυστική φρεσκάδα, μακρά επίγευση.
🍽 *Ριζότο ή κριθαρότο με γαρίδες, καγιανάς, ντοματοκεφτέδες, λαδερά, γαρίδες σαγανάκι. Πίτσα.*
🌡 *10-12°C.*

Grace
Anhydrous Winery
Σαντορίνη
Μανδηλαριά, Αηδάνι

Αυτόριζα κλήματα Μανδηλαριάς και Αηδάνι δίνουν τον πολύτιμο καρπό τους για την παραγωγή ενός ροζέ κρασιού με δύναμη και χάρη. Απαλό σομόν χρώμα και ευχάριστη μύτη μικρών κόκκινων όξινων φρούτων ακολουθείται από ένα ξηρό και φρουτώδες άγγιγμα με ωραίο όγκο, δομή και υψηλή οξύτητα που χαρίζει μια Αιγαιοπελαγίτικη αίσθηση φρεσκάδας. Επίγευση σε φρουτένιους τόνους.
🍽 *Ριζότο με γαρίδες, ζυμαρικά μα θαλασσινά, μύδια αλά προβενσάλ (με ντομάτα), πίτσα, sushi.*
🌡 *10-12°C.*

Blends

Moschopolis 8
Moschopolis Winery
Μονοπήγαδο Θεσσαλονίκης, Μακεδονία
Ξινόμαυρο, Syrah

Πλούσιο κι εντυπωσιακό ροζέ κρασί με ανοιχτό ροδί χρώμα και διακριτικές μοβ ανταύγειες. Ρόδι, βύσσινο, κεράσι πλαισιώνονται από νότες καραμέλας και βανίλιας όσο εξελίσσεται στο ποτήρι. Στρογγυλό, απαλό άγγιγμα, με βελούδινη υφή. Διαθέτει όγκο και οξύτητα που του δίνει «νεύρο» και μια αίσθηση δροσιάς ενώ οι λιγοστές τανίνες του χαρίζουν πολυπλοκότητα. Μακρύ τελείωμα σε φρουτένιους τόνους.
Γιουβέτσι, γαρίδες σαγανάκι, λαδερά, σολομός ψητός, μουσακάς, λιπαρά ψάρια ψητά.
10-12°C.

Rock Angel
Caves d' Esclans
Provence
Grenache, Rolle

Ένα εκλεπτυσμένο κρασί που ακροβατεί ανάμεσα στα δροσερά και χαριτωμένα ροζέ και στα στιβαρά ροζέ του φαγητού. Απίστευτα πολύπλευρο, ενσωματώνει την ελαφρότητα ενός κρασιού για απεριτίφ με τη δύναμη, τη στιβαρότητα και τη θαυμάσια δομή που απαιτούνται για να συνοδεύσει πληθώρα πιάτων. Πλούτος, χάρη, ένταση, πολυπλοκότητα και απεριόριστη απόλαυση.
Θαλασσινά, ζυμαρικά με σολομό, ριζότο με γαρίδες, ψάρια πλακί, λαχανικά με ντομάτα.
10-12°C.

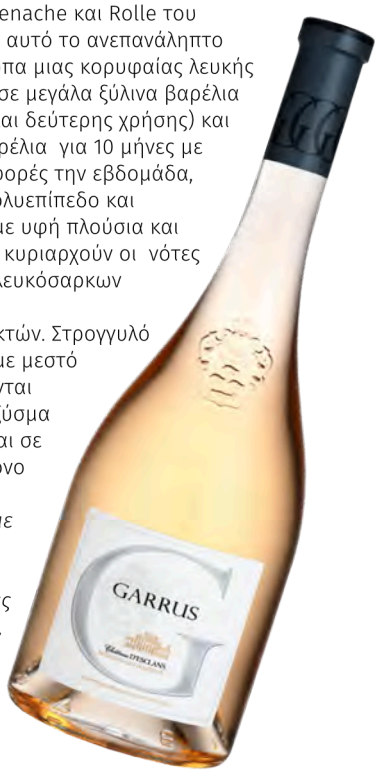
Les Clans Rosé
Caves d'Esclans
Γαλλία
Grenache, Rolle, Syrah

Αρώματα ώριμων κόκκινων μούρων συνδυάζονται με νότες φρυγανιάς και φουντουκιού. Γεμάτο σώμα, ταυτόχρονα κομψό, γεμάτο χάρη. Νότες ώριμου ανανά και τζίντζερ "παντρεύονται" με νύξεις μαύρης γλυκόριζας, συνθέτοντας ένα πλούσιο και εξωτικό άγγιγμα. Κομψό, μακρύ και ζουμερό, με χυμώδη επίγευση.
Σουφλέ τυριού, οστρακοειδή, λευκό κρέας.
10-12°C

Γαλλία
a **league** of its own!

Garrus
Caves d' Esclans
Provence
Grenache, Rolle

Το κορυφαίο όλων των ροζέ! Δημιουργημένο για πρώτη φορά το 2006 σε πολύ μικρή ποσότητα, από τα παλαιότερα αμπέλια Grenache και Rolle του Κτήματος ηλικίας 80 ετών, αυτό το ανεπανάληπτο ροζέ παράγεται στα πρότυπα μιας κορυφαίας λευκής Βουργουνδίας. Ζυμωμένο σε μεγάλα ξύλινα βαρέλια των 600 λίτρων (πρώτης και δεύτερης χρήσης) και ωριμασμένο σε δρύινα βαρέλια για 10 μήνες με ανάδευση των λασπών 2 φορές την εβδομάδα, αποκτά έναν απίστευτα πολυεπίπεδο και πολυσύνθετο χαρακτήρα με υφή πλούσια και αρωματική σύνθεση όπου κυριαρχούν οι νότες του ροζ γκρέιπφρουτ και λευκόσαρκων ροδάκινων
σε λεπτό υπόστρωμα ορυκτών. Στρογγυλό και μεταξένιο στο στόμα, με μεστό άγγιγμα όπου αναγνωρίζονται εσπεριδοειδή, πεπόνι και ξύσμα από μολύβι, ολοκληρώνεται σε μακρύ, απολαυστικά επίμονο τελείωμα.
Αστακός ή καραβίδες με ζυμαρικά (αστακομακαρονάδα), γαρίδες σαγανάκι, ντομάτες γεμιστές, πιάτα με σολομό, τόνος στη σχάρα.
10-12°C.



Ιταλία

Gemma Rosé
Tenuta San Leonardo
Ιταλία
Lagrein

Πυκνό σομόν ροζ με αστραφτερές αντανακλάσεις. Έντονη και ελαφρώς πικάντικη μύτη, που ανοίγει με κόκκινο βατόμουρο και γκρέιπφρουτ. Με τραγανά φρούτα και ζωηρή οξύτητα, τραβάει όμορφα στην παρατεταμένη επίγευση. Στο στόμα έχει απαλή υφή και πικάντικες ορυκτές νότες που αφήνουν τον ουρανίσκο να δονείται από ενθουσιασμό.

Ψάρι αλά σπετσιώτα ή πλακί, πιάτα μεσογειακής κουζίνας με λαχανικά και τομάτα, σαλάτες.
10-12°C.

Ισπανία

Clarete 2022
Bendito Destino
Ribera del Duero, Ισπανία
Tempranillo, Garnacha, Bobal, Monastrell, Albillo, Pirulés, Alarije

Υπέροχο ροζέ κρασί με μύτη αγριοφράουλας και πορτοκαλιού να συνδυάζονται με νότες βύσσινου, κερασιού και δαμάσκηνου. Στο στόμα έχει μεσαίου όγκου σώμα και μέτρια, ισορροπημένη οξύτητα. Γεύσεις από κεράσι, βύσσινο, δαμάσκηνο συνυπάρχουν αρμονικά και πλαισιώνονται από νότες αποξηραμένων φρούτων. Η επίγευση είναι ευχάριστη, με γλυκάνισο, κανέλα και ευκάλυπτο να παραμένουν στη γλώσσα.
Χοιρινό, μεγάλα ψάρια, οστρακοειδή.
9-11°C

Ελληνικές Ποικιλίες

Atma Ερυθρός
Αμπελώνες Θυμιόπουλου
Νάουσα, Μακεδονία
Ξινόμαυρο, Μανδηλαριά

Οι δυναμικές ποικιλίες Ξινόμαυρου και Μανδηλαριάς εκπληκτικά συνδυασμένες, δίνουν ένα πρωτότυπο ερυθρό κρασί, ευκολόπιοτο, με μεταξένια υφή και πλούσια αρώματα κόκκινων φρούτων. Άγγιγμα φρουτώδες, σχεδόν ξεσηκωτικό. Η εξαιρετική σχέση ποιότητας-τιμής, το κάνουν ακόμα πιο ελκυστικό.
Ελαφριά πιάτα με ντομάτα, πίτες με κιμά, χοιρινές πανσέτες, μέτριας έντασης τυριά.
16°C.

Fteri Agiorgitiko
Αρκαδία, Πελοπόννησος
Αγιωργίτικο

Το Αγιωργίτικο δίνει εδώ την πρώτη ύλη για τη δημιουργία ενός ευγενικού και πολύ ευχάριστου κόκκινου κρασιού για το καθημερινό τραπέζι. Χαρακτηριστικό ερυθρό-ιώδες χρώμα και αρώματα φραγκοστάφυλου και ροδιού. Στο στόμα σε προσεγγίζει απαλά με φρούτο και πικάντικη χροιά, ενώ οι βελούδινες τανίνες του κάνουν την κάθε γουλιά ευχάριστα απαλή και μαλακή. Ευχάριστες νότες μπαχαρικών και καραμέλας βουτύρου στο τελείωμα.
Πιατέλα αλλαντικών, πουλερικά με ελαφριά σάλτσα ντομάτας. Μπιφτέκια και κιμάδες.
15-16°C.

Mademoiselle Haritatou
Κτήμα Χαριτάτου
Κεφαλονιά
Μαυροδάφνη

Η Μαυροδάφνη στην πιο ελαφριά και φρουτένια μορφή της. Με πορφυρό χρώμα διανθισμένο με μπλε ανταύγειες, συστήνεται αρχικά στη μύτη με ζουμερό φρούτο όπου αναγνωρίζονται κεράσια, βύσσινα, βατόμουρα, μύρτιλα και νύξεις βανίλιας ενώ σε δεύτερο χρόνο εμφανίζεται η δάφνη, το μπαχάρι και το πράσινο πιπέρι. Ελαφρύ και χαριτωμένο άγγιγμα με τραγανή οξύτητα και απαλές τανίνες διαθέτει έναν απολαυστικά φρουτώδη χαρακτήρα με επίγευση που διαρκεί για ώρα.
Καλοκαιρινά bbq, αλλαντικά, πίτσα, μουσακάς, πιατέλα τυριών με φρούτα.
14-15°C.

Αϊβαλή Νεμέα Single Vineyard Gerakina
Οινοποιείο Αϊβαλή
Νεμέα, Πελοπόννησος
Αγιωργίτικο

Μια Νεμέα κομψή και καλοφτιαγμένη από τον αμπελώνα Γερακίνα της οικογένειας Αϊβαλή. Με άγριες ζύμες, χωρίς φιλτράρισμα, εμφανίζεται με πυκνό μαυροκόκκινο χρώμα και πολύπλοκο μπουκέτο με μαύρα φρούτα, νότες δρυός, ξηρούς καρπούς και βοτανικές νύξεις. Απαλό και κομψό στο στόμα με σφιχτή δομή, καλοδουλεμένες τανίνες και όμορφη οξύτητα.
Κόκκινα κρέατα μαγειρευτά ή στη σχάρα, ώριμα κίτρινα τυριά, μακαρόνια με κιμά, πουλερικά κοκκινιστά.
16-17°C.

Naoussa Alta
Αμπελώνες Θυμιόπουλου
Νάουσα
Ξινόμαυρο

Το χρώμα του είναι μέτριο γκρενά. Στη μύτη 'φωνάζει' Ξινόμαυρο, με αρώματα κερασιού και φράουλας, λουλουδιών, τομάτας αλλά και γήινες νότες που θυμίζουν μανιτάρι. Στο στόμα είναι ζωηρό και φρουτώδες, με ευγενικές τανίνες, μέτριο σώμα και ευχάριστη επίγευση.
Κρέατα σούβλας, πλούσια τυριά, χοιρινό με δαμάσκηνα, ζυμαρικά με κιμά, πίτσα.
16-18°C.

La Reine des Montagnes Noire
Κτήμα Παπαργυρίου
Κορινθία, Πελοπόννησος
Μαυροδάφνη

Μια ξηρή Μαυροδάφνη, με βαθυπόρφυρο χρώμα και πληθωρικό, πολυεπίπεδο αρωματικό μπουκέτο. Βύσσινα, βατόμουρα, δαμάσκηνα παίζουν αρμονικά με θερμές νύξεις κανέλας, βανίλιας και μοσχοκάρυδου. Όσο μένει στο ποτήρι αναπτύσσονται βιολέτα, κουτί πούρου και δάφνη. Έντονο και πολύπλοκο άγγιγμα, με όγκο, στρογγυλεμένες τανίνες και οξύτητα που δίνει μια αίσθησης φρεσκάδας.
Κυνήγι με σος φρούτων, μοσχαράκι bourguignon, burger με bbq σως.
15-16°C.

Κοσμοπολίτικες Ποικιλίες

9 Ερυθρός
Κτήμα Μουσών
Βοιωτία, Στερεά Ελλάδα
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Βαθυκόκκινο πορφυρό χρώμα με μοναδική μύτη ώριμων φρούτων και εντυπωσιακό μπουκέτο. Πλούσιο, ιδιαίτερο, με καλοδουλεμένες τανίνες λόγω της παλαίωσής του σε δρύινα βαρέλια, χαρακτηριστική οξύτητα και μακριά επίγευση.
Ζυμαρικά μπολονέζ, ποικιλία αλλαντικών, ελαφριές γεύσεις κρεατικών κοκκινιστών.
16-17°C.

Syrah Avantis
Κτήμα Αβαντίς
Εύβοια, Στερεά Ελλάδα
Syrah

Ένα αληθινό Value for Money. Με 12άμηνη ωρίμαση σε νέα δρύινα γαλλικά βαρέλια, εμφιαλώνεται χωρίς σταθεροποίηση και φιλτράρισμα. Βαθυκόκκινο ρουμπινί, με γενναιόδωρη αρωματική παλέτα που «αγκαλιάζει» θερμά μπαχαρικά, καπνό, μαύρο φρούτο και μαρμελάδα ψημένου φρούτου με νύξεις βανίλιας. Πλούσιο, πικάντικο, με ώριμες, αισθητές τανίνες και μακριά επίγευση.
Φιλέτο μοσχαρίσιο, κρέατα μαγειρεμένα μέ σάλτσες φρούτων, κίτρινα τυριά..
16-18°C.

Πύλη Ερυθρός
Κτήμα Μιχαηλίδη
Δράμα, Μακεδονία
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc

Βαθυκόκκινο ρουμπινί, με αρωματική πολυπλοκότητα και ζωηρό μπουκέτο μικρών κόκκινων φρούτων, μαύρης σταφίδας, δάφνης και μπαχαρικών. Η ωρίμασή του επί 12 μήνες σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια του έχει χαρίσει πλούτο, χωρίς ωστόσο να το βαραίνει. Απολαυστικό φρούτο, απαλές τανίνες και μακριά επίγευση.
Κόκκινα κρέατα μαγειρευτά ή στη σχάρα, ποικιλία αλλαντικών, πουλερικά κοκκινιστά, σκληρά τυριά μέτριας έντασης.
16-18°C.

Hydria Merlot
Κτήμα Καριπίδη
Βούναινα Λάρισας, Θεσσαλία
Merlot

Οπτικά χαρακτηρίζεται από βαθυκόκκινο χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. Έντονο στην μύτη με νότες μαρμελάδας δαμάσκηνου, σταφίδας, βιολέτας, σοκολάτας και βανίλιας. Καλοδομημένο στο στόμα, με βελούδινες τανίνες και μακρά επίγευση.
Φιλέτο μοσχαρίσιο, κόκκινα κρέατα μαγειρευτά, κίτρινα μαλακά τυριά.
16-18°C.

Pinot Noir
Αμπελώνες Παπαϊωάννου
Νεμέα
Pinot Noir

Λαμπερό, μέσης πυκνότητας ρουμπινί χρώμα. Κομψή μύτη με αρώματα κόκκινων φρούτων που πλαισιώνονται με νύξεις μπαχαρικών σε φόντο βανίλιας. Στο στόμα είναι τυπικό της ποικιλίας, φίνο, με ευγενικές τανίνες και ωραία οξύτητα.
Αλλαντικά και τυριά, μεγάλα πουλερικά ψητά (π.χ. φραγκόκοτα στο φούρνο), κόκκορας κρασάτος.
16-17°C.

Χρυσόλιθος Ερυθρός
Κτήμα Μουσών
Βοιωτία, Στερεά Ελλάδα
Merlot

Βαθυκόκκινο, με μοβ ανταύγειες. Πληθωρικά αρώματα φρούτων (κεράσια, κόκκινα φραγκοστάφυλα αλλά και αχλάδια) υφαίνουν έναν αρωματικό ιστό γοητείας με ένταση. Στο στόμα ξεδιπλώνεται απολαυστικά με μαύρα φρούτα, πικάντικες νύξεις μπαχαρικών και μαλακές τανίνες.
Χοιρινό με δαμάσκηνα, ζυμαρικά με κρέας, κανελλόνια, ακόμα και με σολομό σε σως σόγιας.
16-17°C.

Blends

Γέφυρα Ερυθρός
Lykos Winery

Εύβοια, Στερεά Ελλάδα
Βραδιανό, Merlot

Ένα ερυθρό κρασί καθημερινής απόλαυσης. Ισορροπημένο, με αρωματική και γευστική ένταση, θυμίζει μαύρα φρούτα (δαμάσκηνα, μαύρο κεράσι) με βοτανικές μνήμες.
Ποικιλία αλλαντικών, ελαφριές γεύσεις κρεατικών κοκκινιστών, πίτσα.
15-16°C.

Mosaic Ερυθρός
Κτήμα Χατζηβαρύτη

Γουμένισσα, Μακεδονία
Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα, Merlot, Cabernet Sauvignon

Ρουμπινί, με ιώδεις ανταύγειες και έντονα αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων με ανθικές νότες και νύξεις άσπρου πιπεριού. Ελαφρύ και ευκολόπιοτο, δροσερό, με ζουμερές τανίνες και απαλή φρουτώδη επίγευση.
Πουλερικά κοκκινιστά, ζυμαρικά με κιμά, χοιρινό ψητό, μεζέδες τηγανητοί, κίτρινα τυριά.
16-17°C.

Cyrus One
Κτήμα La Tour Melas

Αχινός Φθιώτιδας, Στερεά Ελλάδα
Merlot 60%, Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο

Σκούρο ρουμπινί, λαμπρό. Πολύπλοκη μύτη με μύρτιλα και σμέουρα σε πρώτο πλάνο με μνήμες βιολέτας ν' ακολουθούν μαζί με νότες καπνιστές. Μεταξένια υφή, απαλό άγγιγμα, που ωστόσο αποκαλύπτει ένταση και στέρεες τανίνες ντυμένες με απολαυστικό φρούτο. Μακριά επίγευση σε τόνους κερασιού, μύρτιλου και γαρυφαλόκαρφου.
Κόκκινα κρέατα στα κάρβουνα, αρνάκι στο φούρνο, πουλερικά κοκκινιστά, μικρό φτερωτό κυνήγι.
16-18°C.

Vorinos Ερυθρός
Κτήμα Silva Daskalaki

VEGAN

Σίβα Ηρακλείου, Κρήτη
Κοτσιφάλι, Λιάτικο

Λαμπερό, ρουμπινί χρώμα με βιολετί ανταύγειες. Πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο, με νότες κόκκινων φρούτων, βανίλιας και μπαχαρικών. Γενναιόδωρο, στρογγυλό άγγιγμα, ισορροπημένο. Μακρύ τελείωμα.
Κόκκινα κρέατα, αλλαντικά, ζυμαρικά με κιμά, καπνιστά τυριά.
16-17°C.

Aióra Ερυθρός

Μονοπήγαδο Θεσσαλονίκης, Μακεδονία
Ξινόμαυρο, Syrah

Μύτη υψηλής αρωματικής έντασης, με αρώματα βύσσινου, μαρμελάδας κεράσι, μούρου, δαμάσκηνου και βουτύρου, ενώ στο βάθος διακρίνονται καπνιστή πάπρικα και νωπό χώμα από το πιθάρι. Στο στόμα είναι ζουμερό, με κεράσι, βατόμουρο, βύσσινο, καραμέλα βουτύρου, ροζ πιπέρι και βανίλια που γεμίζουν στον ουρανίσκο, ενώ υποβόσκουν νότες νωπού χώματος και ώριμου κασσίς.
Πιάτα με κρέας (μαγειρευτό ή ψητό), λαχανικά με κρέας κοκκινιστά στη γάστρα, τυριά.
16-17°C.

Γαλλία

Micro-Cosme Rouge Château de Saint Cosme

Γαλλία
Grenache, Pinot Noir

Μέτριο ρουμπινί χρώμα. Αυτό το χαρμάνι από Grenache και Pinot Noir αποδίδει αρώματα και γεύσεις φράουλας, μελομακάρονου, αμύγδαλου, κανέλας και τριαντάφυλλου. Μέτριο προς γεμάτο σώμα και υψηλή οξύτητα στο στόμα.
Κρέατα σχάρας, κοκκινιστά.
16-18°C.

Bourgogne Rouge Origines Pinot Noir Maison Albert Bichot

Γαλλία
Pinot Noir

Έντονη μύτη, με σαγηνευτική φρουτώδη παλέτα, όπου κυριαρχούν αρώματα μαύρου μούρου και κόκκινου φραγκοστάφυλου και δαμάσκηνου. Στο στόμα το φρούτο πλαισιώνεται από μια διακριτική και φινετσάτη νότα ξύλου, ενώ διαθέτει σάρκα και ισορροπία. Μακριά, νόστιμη επίγευση.
Κρέατα σχάρας, πουλερικά, ήπια τυριά.
16-18°C.

Château Les Trois Tours

Bordeaux
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Ένα Bordeaux που βασίζεται στη χάρη και την κομψότητα, με ρουμπινί χρώμα και ελκυστικό μπουκέτο με ώριμα κόκκινα φρούτα, κεράσι, μούρο και νύξεις μαύρου φραγκοστάφυλα. Κομψό άγγιγμα, με καλό φρούτο, ευγενικές τανίνες και ευχάριστη επίγευση σε φρουτώδεις τόνους.
Κόκκινα κρέατα στα κάρβουνα, στήθος πάπιας στο γκριλ, αρνάκι στο φούρνο, τυριά.
16-18°C.

Côtes du Rhône Rouge Saint Cosme

Rhône
Syrah

Ένα value for money Côtes du Rhône με την Syrah να δίνει τον καλύτερο εαυτό της από αμπελώνες σε αμμοασβεστώδη, αργιλώδη και πετρώδη εδάφη. Ωριμάζει σε δεξαμενές και διατηρεί το φρούτο της με αμείωτη ένταση. Σμέουρα, μαύρα φρούτα, γλυκόρριζα, κασσίς, τρούφα και βότανα στη μύτη. Στόμα με εξαιρετική ισορροπία, ένταση γευστική, ώριμες τανίνες και μακριά, απολαυστική επίγευση.
Κρέατα μαγειρευτά, αρνί στο φούρνο, μελιτζάνες με κρέας, πάπια ψητή.
16-17°C.

Vinsobres Château de Rouanne Saint Cosme

Rhône
Grenache, Syrah, Mourvèdre

Βαθυκόκκινο ρουμπινί, ένα κρασί που ακροβατεί μεταξύ στιβαρότητας και φινέτσας. Αρωματικά εξωστρεφές, αναδύει σμέουρα, βιολέτα, γλυκόριζα, παιώνια, μαύρο πιπέρι και πικάντικα μπισκότα πιπερόριζας (gingerbread). Απαλό και ευγενικό στο στόμα, με τανίνες ντυμένες με φρούτο, εντυπωσιάζει με μια φρεσκάδα που έρχεται να δέσει με μια αίσθηση αρμύρας και ορυκτότητας στο μακρύ του τελείωμα.
Πιάτα με κρέας και ντομάτα (κρέας με λαχανικά στη γάστρα), αρνάκι φούρνου, λαζάνια με κιμά.
16-17°C.

Ιταλία

Ricasoli Chianti
Barone Ricasoli

Chianti, Toscana
Sangiovese

Χαριτωμένο και κομψό κρασί που αποτελεί αξιόλογη εισαγωγή στα φημισμένα κρασιά των ιταλών, τα Chianti. Λαμπερό και ζωηρό βαθύ ρουμπινί, αιχμαλωτίζει τη μύτη με δροσερά αρώματα φρούτων και ανθικές πινελιές ενώ στο στόμα είναι βελούδινο, ευγενικό, φρουτώδες.
🍽 *Εξαιρετική επιλογή για μπουφέδες. Πίτσα, κόκκινα κρέατα ψητά, πουλερικά κοκκινιστά, ζυμαρικά με κιμά.*
🌡 *16-17°C.*

Valpolicella Classico Superiore
Zenato

Veneto
Corvina Veronese 85%, Rondinella, Corvinone

Η περιοχή Valpolicella Classico είναι η πιο σημαντική οινική περιοχή του Veneto της Ιταλίας. Χειρωνακτικός τρύγος. Χρώμα λαμπερό ρουμπινί, ντελικάτα αρώματα που θυμίζουν τα κεράσια maraschino, δαμάσκηνα και άγρια φρούτα του δάσους. Γεύση ξηρή, βελούδινη με καλή δομή και γεμάτο σώμα. Παρατεταμένη επίγευση με απολαυστικό φρούτο που επιμένει.
🍽 *Ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, οκκινιστά, κόκκορας κρασάτος, ποικιλία αλλαντικών, καρπάτσιο μοσχαρίσιο.*
🌡 *16-17°C.*

Barbera d' Asti Le Orme
Michele Chiarlo

Piemonte
Barbera

Η Barbera δίνει συνήθως κρασιά κομψά, με χαμηλές τανίνες. Ο Michele Chiarlo έχει επιλέξει για το κρασί αυτό Barbera από 4 αμπελώνες του Κτήματος στα νότια του Asti. Χωρίς βαρέλι, το κρασί έχει μια νεανική και δροσερή αύρα, με κομψό κι έντονο μπουκέτο που θυμίζει ώριμε κόκκινα φρούτα (κεράσι και κόκκινα φραγκοστάφυλα). Ζωηρό και δροσερό άγγιγμα, αρμονικό, με καλή δομή και απαλές τανίνες. Απολαυστικό τελείωμα που διαρκεί.
🍽 *Ζυμαρικά με ντομάτα, πίτσα, ψάρι πλακί, χοιρινό ψητό.*
🌡 *16-17°C.*

Lamuri Nero d' Avola
Tenuta Regaleali

Sicilia
Nero d' Avola

Νόστιμο κρασί που σε κερδίζει με την πρώτη γουλιά. Η ερυθρή ντίβα της Σικελίας Nero d' Avola εκφράζεται εδώ με συμπαγές κόκκινο-μωβ χρώμα και πολύπλοκα αρώματα που θυμίζουν μαύρα φρούτα, γλυκόριζα, μαύρη σοκολάτα και γραφίτη μαζί με πικάντικες μνήμες από το ξύλο του βαρελιού. Απαλό, μεταξένιο, με πυκνό φρούτο και τανίνες καλογυαλισμένες, χωρίς καμία αιχμή, αφήνει στον ουρανίσκο μαύρα μούρα, μύρτιλα, καρύδα αλλά και διακριτικό γλυκάνισο. Επίγευση απολαυστική.
🍽 *Κρέατα μαγειρευτά, αρνί μπρεζέ, κυνήγι, hamburger, πίτσα, γύρος χοιρινός.*
🌡 *16-18°C.*

Terre di San Leonardo
Tenuta San Leonardo

Trentino-Alto Adige
Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère

Μια εξαιρετική επιλογή σε ιταλικό bordeaux blend που «φωτογραφίζει» σε μια φιάλη όλο το Κτήμα. Οι τρεις κύριες ερυθρές ποικιλίες του Κτήματος ιδανικά συνδυασμένες, δίνουν ένα ισορροπημένο αποτέλεσμα, με ένταση, βελούδινες καλά ενσωματωμένες τανίνες, ζουμερό φρούτο και ζωηρή επίγευση.
🍽 *Κόκκινα κρέατα στη σχάρα ή μαγειρευτά, ώριμες γραβιέρες και άλλα σκληρά τυριά.* 🌡 *17-18°C.*

Barbera d' Asti Pian Scorrone
Il Falchetto

Piemonte
Barbera

Χαρισματικό ερυθρό με πλούσιο αρωματικό και γευστικό προφίλ και μαλακό άγγιγμα που το κάνει πολύ δημοφιλές σ' όσους αναζητούν ερυθρά μαλακά κι ευκολόπιοτα. Κόκκινα φρούτα με λεπτές ανθικές μνήμες στη μύτη ακολουθούνται από ένα ευχάριστα απαλό στόμα, όλο φρούτο, με τανίνες δροσερές αλλά όχι αιχμηρές.
🍽 *Αρνί ψητό, κρέας με μανιτάρια, μανιταρόπιτα, μικρό φτερωτό κυνήγι.*
🌡 *16-17°C.*

Ιταλία

Zellina Merlot
Anselmi Zellina

Friuli-Venezia Giulia
Merlot

Ένα ερυθρό με ευκολόπιοτο χαρακτήρα που πίνεται και μόνο του. Νεανικό, αναδύει αρώματα από μαύρα και κόκκινα φρούτα ενώ στο στόμα είναι απαλό και φρουτώδες, με τανίνες στρογγυλές και καλή διάρκεια.
Εξαιρετικό για μπουφέδες. Πίτσα, πουλερικά κοκκινιστά, ζυμαρικά με κιμά.
16-17°C.

Zenato Ripassa 2019
Zenato

Ιταλία
Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta

Έντονο, βαθύ ρουμπινί χρώμα. Στη μύτη είναι πλούσιο με έντονα, κομψά και επίμονα αρώματα μαύρου κερασιού και δαμάσκηνου. Στο στόμα προσφέρει φρουτώδεις νότες και κομψές τανίνες με νότες σοκολάτας και μπαχαρικών. Οι τανίνες είναι αρμονικές και βελούδινες, με καλή δομή. Ένα απίστευτα εκλεπτυσμένο και συμπυκνωμένο κρασί, τα κόκκινα φρούτα κάνουν την εμφάνισή τους και στο στόμα με μια ελαφρώς πικάντικη επίγευση.
Κόκκινο κρέας, λαζάνια, κοτόπουλο σχάρας.
16-18°C.

Rosso di Montalcino
Altesino

Toscana
Sangiovese

Ένα Sangiovese που έχει ωριμάσει σε βαρέλια από σλοβένικη δρυ για 8 μήνες. Με λαμπρό ρουμπινί χρώμα διαθέτει έντονο μπουκέτο φρέσκων κόκκινων φρούτων (κεράσι, σμέουρα) και άγριων μούρων. Καλοδομημένο, με το κεράσι, το δαμάσκηνο και τα μούρα να γεμίζουν το στόμα σε μικρά απολαυστικά κύματα ολοκληρώνεται σε μια επίγευση που επιμένει απολαυστικά με φρούτο και λιγοστά μπαχαρικά.
Ζυμαρικά με κιμάδες, κανελλόνια ή λαζάνια, με ντομάτα, πίτσα, ψάρι πλακί, χοιρινό ψητό.
16-17°C.

Rosso di Montepulciano
Poliziano

Montepulciano
Prunolo Gentile (Sangiovese) 80%, Merlot 20%

Ένα εξαιρετικό ερυθρό κρασί από τα περίχωρα της πόλης του Montepulciano, στην Τοσκάνη. Δημιουργημένο από Prugnolo Gentile (Sangiovese) με μια συνεισφορά 20% Merlot, διαθέτει λαμπρό ρουμπινί χρώμα με εκφραστικό μπουκέτο αρωμάτων όπου ξεχωρίζουν ζουμερά μύρτιλα και σμέουρα με απαλά περάσματα τριαντάφυλλου, καμφοράς και μαύρου πιπεριού. Στο στόμα είναι ευγενικό και φρουτώδες, με τανίνες απαλές και μέτριας έντασης επίγευση.
Αλλαντικά, πίτσα, ορεκτικά, ψητά κόκκινα κρέατα, ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας.
16-18°C.

Montepulciano
μικρές λεπτομέρειες

Montepulciano.
Όχι, δεν μιλάμε για την ποικιλία Montepulciano που είναι η πρώτη ύλη για το κρασί Montepulciano d´Abruzzo, το γνωστό κρασί που παράγεται στην περιοχή Abruzzo, στην ανατολική ακτή της κεντρικής Ιταλίας, αλλά για την πόλη της Τοσκάνης με την ονομασία Montepulciano. Εκεί, δημιουργούνται με βάση το Sangiovese –με την ντόπια ονομασία Prugnolo Gentile– τα κρασιά Rosso di Montepulciano DOC και Vino Nobile di Montepulciano DOCG. Αυτά τα δύο «αδελφάκια» ενώ μοιάζουν πολύ στη σύνθεσή τους (και τα δύο πρέπει να έχουν τουλάχιστον 70% Sangiovese στη σύνθεσή τους) έχουν διαφορές που φαίνονται στην προσωπικότητά τους και βεβαίως στο προσδόκιμο ζωής τους.

Το Rosso di Montepulciano, το πιο φρέσκο και φρουτώδες έχει μεγαλύτερες ανοχές στην στρεμματική απόδοση ενώ η ωρίμασή του σε βαρέλι φτάνει υποχρεωτικά τους 6 μήνες.

Το Vino Nobile di Montepulciano, προέρχεται από αμπελώνες με μικρότερη στρεμματική απόδοση και υποχρεούται σε ωρίμαση σε δρύινο βαρέλι για 24 μήνες.

Ισπανία

CVNE Rioja Crianza
CVNE
Rioja
Tempranillo 85%, Garnacha Tinto, Mazuelo

Crianza είναι η «νεαρή» Rioja που έχει παλαιώσει για 2 τουλάχιστον χρόνια (1 χρόνο στο βαρέλι και 1 στη φιάλη). Η Cune Crianza διαθέτει πληθωρικό φρούτο με νότες κόκκινων φρούτων και γλυκόριζας και τις «απολαβές» από το αμερικάνικο βαρέλι που τη φιλοξένησε και «μεταφράζονται» σε διακριτική βανίλια, καραμέλα και κακάο. Απαλό άγγιγμα, με μαλακές τανίνες και πολύ ευχάριστο τελείωμα.
🍽 *Αλλαντικά, πίτσα, πουλερικά με ντομάτα.*
🌡 *16-18°C.*

La Bruja des Rozas
Comando G
Sierra de Gredos
Garnacha

Ένα κρασί φινετσάτο, με ρουμπινί χρώμα, ευωδιαστή μύτη, με αρώματα κόκκινων φρούτων στο προσκήνιο ενώ στο βάθος «παίζουν» λευκό πιπέρι, μπαχάρι, ξύσμα πορτοκαλιού και μνήμες από τσάι. Κομψότητα και ένταση στο στόμα, με διακριτική οξύτητα και βελούδινες τανίνες. Ζουμερό φρούτο με νότες κέδρου, τσαγιού και πιπεριού ολοκληρώνουν την απόλαυση.
🍽 *Αρνάκι στο φούρνο, μοσχάρι ή βοδινό ψητό, πικάντικα πιάτα, ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα.*
🌡 *16-18°C.*

Field Blend 2022
Bendito Destino
Ισπανία
Tempranillo, Garnacha, Albillo, Pirulés, Alarij

Ένα ισχυρό αλλά ισορροπημένο κρασί, το Field Blend προσφέρει ένα βαθιά συμπυκνωμένο μπουκέτο αρωμάτων. Πυκνές νότες μουριάς, βιολέτας και ξύλου πλαισιώνονται από νότες βανίλιας. Στο στόμα έχει γεμάτο σώμα και στιβαρές, αλλά μεταξένιες τανίνες. Το μαύρο φραγκοστάφυλο μαζί με το άγριο βατόμουρο γίνονται εμφανή και πλαισιώνονται από έναν υπαινιγμό ορυκτότητας και αλατιού. Η οξύτητα είναι μέτρια προς υψηλή, γεμάτη φινέτσα. Η επίγευση είναι μακράς διάρκειας και έντονη.
🍽 *Κόκκινο κρέας σχάρας, κοκκινιστά, χοιρινό ψητό.*
🌡 *16-18°C.*

Νέα Ζηλανδία

Wild Rock Pinot Noir
Wild Rock (by Craggy Range)
Marlborough
Pinot Noir

Ένα οινοποιείο που το όνομά του παραπέμπει στα «άγρια βράχια» που πρωτοαντίκρυσε από το καράβι του ο θαλασσοπόρος Captain Cook. Ευγενικό, χαρισματικό, απολαυστικό κρασί με βαθυκόκκινο-κερασί χρώμα και έντονα αρώματα ώριμων κερασιών, δαμάσκηνου, φασκόμηλου και θυμαριού. Μέσου βάρους, με ντελικάτες τανίνες και εύγευστο τελείωμα.
🍽 *Τραγανή πάπια Πεκίνου, μικρό φτερωτό κυνήγι, αλλά και σολομός ψητός ή τόνος.*
🌡 *16-17°C.*

Αργεντινή

Catena Malbec
Bodega Catena Zapata
Mendoza
Malbec

Εξαιρετικό «δείγμα γραφής» της ποικιλίας Malbec όπως εκφράζεται στα υψίπεδα των Άνδεων. Παλαιώνει επί 12-14 μήνες σε δρύινα βαρέλια και αναδύει ώριμα μαύρα και κόκκινα φρούτα πλαισιωμένα από νότες λεβάντας και βιολέτας. Διακριτικές πινελιές βανίλιας και μόκας ολοκληρώνουν το αρωματικό μπουκέτο. Πλούσιο, στρογγυλό, με συμπύκνωση και φινέτσα. Μακρύ τελείωμα.
🍽 *Ψητή γαλοπούλα, πάπια πεκίνου, φιλέτο σχάρας, ζυμαρικά με κιμάδες, κανελλόνια.*
🌡 *16-18°C.*

La Marchigiana Bonarda
Bodega y Viñedos Nicolas Catena
Αργεντινή
Bonarda

Συμπυκνωμένα μύρτιλα και μαύρα φρούτα (βατόμουρα, δαμάσκηνα) εμπλουτισμένα με κέδρο, καπνό, νύξεις γης και μπαχαρικά. Μέσου+ σώματος, δίνει στο στόμα πολύπλοκες νότες βοτάνων που συμπληρώνονται από το πυκνό φρούτο. Λεπτόκοκκες τανίνες. Ισορροπημένο, φρουτώδες στόμα. Φυσικό κρασί, χωρίς θειώδη.
🍽 *Κόκκινο κρέας, χοιρινό σχάρας, μεγάλα ψάρια.*
🌡 *16-18°C*

Η.Π.Α.

Cabernet Sauvignon
The Federalist

Lodi, California
Cabernet Sauvignon

Μέσης πυκνότητας κόκκινο-κεραμιδί. Ελκυστικό μπουκέτο αρωμάτων με κεράσια, σμέουρα, βανίλια, κανέλα και διακριτικά περάσματα δρυός. Μέσου βάρους, ευκολόπιοτο και φρουτώδες γεμίζει το στόμα με ώριμες νότες από δαμάσκηνα και μούρα, μαύρο τσάι, γλυκόριζα και μαύρο πιπέρι. Οι ελαφρές τανίνες και η δροσερή οξύτητά του του δίνουν έναν αέρα ζωντάνιας. Μακρύ τελείωμα σε νότες μαύρης σοκολάτας.

🍽 *Κόκκινα κρέατα ψητά ή μαγειρευτά, bbq, αλλαντικά.*

🌡 *16-18°C.*

Pinot Noir
Sanford

Sta Rita Hills, Santa Barbara, California
Pinot Noir 100%

Ένα νεοκοσμίτικο Pinot Noir με 15 μήνες σε 25% νέα βαρέλια γαλλικής δρυός. Κομψό, με ένταση και ρουμπινί-μοβ χρώμα αναδύει μούρα σε μαρμελάδα και cranberries με ελαφρότατη χροιά από πίσσα, φύλλα τσαγιού και γήινες νότες. Στο στόμα είναι μέσο βάρους, μεταξένιο, με δροσερή ενέργεια χάρη στις φινετσάτες του τανίνες και την οξύτητα. Φρούτα και γήινοι τόνου μέχρι το μακρύ τελείωμα.

🍽 *Ριζότο άγριων μανιταριών, φιλέτο τόνου στα κάρβουνα, φιλέτο πάπιας και κινέζικη κουζίνα.*

🌡 *16-17°C.*

ΦΤΑΣΕ ΣΤΟ ΦΕΓΓΑΡΙ...

Lapis = πέτρα
Luna = φεγγάρι

Lapis Luna είναι η επίδραση του φεγγαριού στη γη και στα σταφύλια.

Discovery Cabernet Sauvignon
Daou Vineyards

Paso Robles, California
Cab. Sauvignon 80.4%, Petit Verdot, Merlot, Cab. Franc

Γοητευτικά αρώματα βατόμουρου, κράνμπερι, κάσιους, καπνού και καραμέλας. Με την παραμονή στο ποτήρι, το μπουκέτο απελευθερώνει πινελιές δέρματος, ορυκτών, σοκολάτας και κανέλας. Το στόμα διακρίνεται από λαχταριστή οξύτητα, στρογγυλεμένη δομή και μετρημένη ένταση. Πυκνό φρούτο και ονειρεμένη ισορροπία.

🍽 *Κοκκινιστά κρέατα, bbq, ποικιλία τυριών..*

🌡 *16-18°C.*

Pinot Noir
Lapis Luna

Mendocino, North Coast, California
Pinot Noir 100%

Η Lapis Luna δημιουργήθηκε το 1999. Από τότε προσφέρει εξαιρετικής σχέσης τιμής-ποιότητας κρασιά από γνωστά και άγνωστα αμπελοτόπια της California και τα «ντύνει» με μια σειρά από χαλκογραφίες 400 ετών που κυριολεκτικά σε μαγεύουν. Το Pinot Noir Lapis Luna είναι ένα χαρισματικό κρασί με ώριμη αρωματική παλέτα από κεράσια, μούρα, βύσσινα, βιολέτες και πικάντικα μπαχαρικά. Χυμώδες άγγιγμα, απαλό, με στογγυλές τανίνες. Απόλαυση!

🍽 *Ζυμαρικά με ντομάτα, ψάρια πλακί, πίτσα με μανιτάρια, καρπάτσιο μοσχαριού.*

🌡 *16-17°C.*

Νότια Αφρική

Skraalhans Pinotage Kaapzicht

Νότια Αφρική
Pinotage

Ένα ζωηρό ερυθρό όπου κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα με κλασικές νότες κερασιού και μούρων. Άγγιγμα όλο ζωντάνια, με τανίνες απαλές, σχεδόν γλυκές. Βελούδινο, πολύ ευχάριστο στο στόμα, με νόστιμη επίγευση.
Κρέας κυνηγιού, λευκό κρέας, πουλερικά.
16-18°C.

Kaleidoscope Red Kaapzicht

Νότια Αφρική
Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Cinsault, Grenache, Malbec, Merlot, Petit Verdot, Pinotage, Syrah

Εκλεπτυσμένο μπουκέτο γεμάτο από μαύρα και κόκκινα μούρα, φύλλα τσαγιού και μπαχαρικά που σε προσκαλούν να γευθείς αυτό το εύγευστο χαρμάνι. Η απαλή δομή, με μαλακές τανίνες που υποστηρίζουν έναν πυρήνα γλυκών φρούτων μούρων, το κάνει απολαυστικά ευχάριστο. Μέτριο σώμα με ένα καλά στρογγυλεμένο πικάντικο τελείωμα.
Ψητές κόκκινες πιπεριές, καπνιστά τυριά, κόκκινο κρέας.
16-18°C.

Αυστραλία

The Stump Jump GSM 2018 D'Arenberg

Αυστραλία
Grenache, Shiraz, Mourvedre

Η μύτη είναι γεμάτη από ώριμα και ζουμερά κόκκινα φρούτα και φρέσκα δαμάσκηνα αναμειγμένα με σκούρο κεράσι, ραβέντι και κάρδαμο. Το στόμα είναι απολαυστικό, με ζουμερά φρέσκα κόκκινα μούρα, και μια ιδέα ροδιού που στηρίζονται σε υπόστρωμα δαμασκηνόπετρας, αστεροειδούς γλυκάνισου και κανέλας που προσθέτει πολυπλοκότητα και ενδιαφέρον. Οι μαλακές πουδρένιες τανίνες παρέχουν ένα απαλό τελείωμα.
Ψητά κρέατα, κυνήγι, BBQ.
16-18°C

Χιλή

Bicicleta Pinot Noir Cono Sur

Χιλή
Pinot Noir

Ένα νεανικό και λαμπερό ρουμπινί Pinot Noir με απίθανη εκφραστικότητα στη μύτη όπου αναγνωρίζονται κόκκινα φρούτα όπως κεράσι και βατόμουρο. Στο στόμα έχει μέτρια συγκέντρωση και είναι φρέσκο, ζουμερό και απαλό, με καλή οξύτητα και διάρκεια.
Κοκκινιστά πουλερικά, μανιτάρια, μαλακά τυριά.
16-18°C.

Bicicleta Merlot 2021 Cono Sur

Χιλή
Merlot

Υπέροχο και βαθύ κόκκινο με μωβ πινελιές. Στη μύτη διαθέτει νότες κόκκινων φρούτων, όπως κεράσια, βατόμουρα και σμέουρα, με ένα άγγιγμα κακάο, καπνού και μόκα. Στο στόμα είναι απαλό, ισορροπημένο, ντελικάτο και ζουμερό, με στρογγυλές και επίμονες τανίνες.
Κοκκινιστά, μαλακά τυριά, κόκκινο κρέας.
16-18°C

Ελληνικές Ποικιλίες

Γουμένισσα
Κτήμα Χατζηβαρύτη
Γουμένισσα, Μακεδονία
Ξινόμαυρο 70%, Νεγκόσκα 30%

Το χρώμα του κρασιού είναι έντονο κόκκινο με ελαφρά κεραμιδί ανταύγειες. Στο άρωμά του, που είναι σύνθετο, κυριαρχούν τα μικρά κόκκινα φρούτα όπως το βατόμουρο και το κεράσι, που συμπληρώνονται με αρώματα μπαχαρικών, ντομάτας, ελιάς και βανίλιας. Στο στόμα είναι γεμάτο, αρωματικό με πλούσιες τανίνες και μακρύ τελείωμα.
🍽 *Κόκκινα και λευκά κρέατα ψητά ή μαγειρευτά, χοιρινό με δαμάσκηνο, ώριμα κίτρινα τυριά, μακαρόνια με κιμά, πουλερικά κοκκινιστά.*
🌡 *16-18°C.*

Ραψάνη Terra Petra
Terra Olympus *by* Apostolos Thymiopoulos
Ραψάνη, Θεσσαλία
Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό

Λαμπερό βαθύ ρουμπινί χρώμα, με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων με γήινες και ανθικές πινελιές. Στο στόμα έχει μέτριο σώμα με μεταξένια υφή, ισορροπημένες τανίνες και οξύτητα ενώ χαρακτηρίζεται από μακριά επίγευση. Δεν φιλτράρεται.
🍽 *Πιπεράτα φιλέτα, κόκκινα κρέατα μαγειρευτά ή στο γκριλ, bbq, τυριά.*
🌡 *16-18°C.*

Κράτιστος
Lykos Winery
Νεμέα, Πελοπόννησος
Αγιωργίτικο

Με την πρώτη ύλη να προέρχεται από το Κούτσι της Νεμέας, η οικογένεια Λύκου δημιουργεί ένα κρασί με βαθύ ρουμπινί χρώμα που στην μύτη εμφανίζεται με πολύπλοκο μπουκέτο αρωμάτων γλυκών μπαχαρικών όπως κανέλα και γαρύφαλλο. Ώριμα φρούτα (μούρα, δαμάσκηνα, κεράσια) συμπληρώνουν το σύνολο μαζί με διακριτικές νύξεις καπνού. Πλούσιος και πικάντικος ουρανίσκος με ισορροπημένες τανίνες, γλυκό φρούτο και πικάντικη χροιά στο μακρύ τελείωμα.
🍽 *Ψητό κόκκινο κρέας, αρνάκι στο φούρνο, κυνήγι, κίτρινα σκληρά τυριά.*
🌡 *16-18°C.*

Μούχταρο
Κτήμα Μουσών
Βοιωτία, Στερεά Ελλάδα
Μούχταρο

Μια σχεδόν ξεχασμένη ερυθρή ποικιλία που, ευτυχώς, αναβίωσε το Κτήμα Μουσών και έχουμε τη δυνατότητα να απολαμβάνουμε. Κρασί με βαθυκόκκινο χρώμα διανθισμένο με μωβ πινελιές και μοναδική μύτη με ώριμα κόκκινα και μαύρα φρούτα και πικάντικα μπαχαρικά από την παραμονή του στο βαρέλι. Γεμάτο, πλούσιο άγγιγμα όλο γοητεία, με μεταξένιες τανίνες, δροσερή οξύτητα και μακριά επίγευση.
🍽 *Κυνήγι, αρνάκι στο φούρνο ή στη λαδόκολλα, ζυμαρικά με έντονες κόκκινες σάλτσες, κίτρινα σκληρά τυριά. Τέλειο και με ταρτάρ για όσους το τολμήσουν!*
🌡 *16-18°C.*

Λημνιό
Κτήμα Βουρβουκέλη
Άβδηρα Ξάνθης, Θράκη
Λημνιό

Ένα πλούσιο, στιβαρό κρασί που δεν του λείπει η κομψότητα. Πορφυρό με πολύπλοκη αρωματική σύνθεση όπου ξεχωρίζουν μαύρα κεράσια, ρόδι, φράουλα και μπαχαρικά. Ρωμαλέο, με μεστές, καλοδουλεμένες τανίνες και φρουτώδες άγγιγμα όπου εναλλάσσονται μαύρα φρούτα, μπαχαρικά και μαύρη σοκολάτα. Μακρύ, πιπεράτο τελείωμα.
🍽 *Κόκκινα κρέατα με πιπεράτες σάλτσες, λαγός σαλμί, κυνήγι, έντονα σκληρά τυριά.*
🌡 *16-18°C.*

Γη και Ουρανός
Αμπελώνες Θυμιόπουλου
Νάουσα, Μακεδονία
Ξινόμαυρο

Βαθύ πορφυρό χρώμα. Εκφραστικό μπουκέτο με αρώματα βατόμουρου, αγριοφράουλας, cassis, αποξηραμένης ντομάτας και νότες κέδρου. Στο στόμα παρουσιάζει άριστη αρμονία, ισορροπία και γοητευτική έκφραση του φρούτου. Βελούδινες τανίνες, τραγανή οξύτητα, υψηλό αλκοόλ πλήρως ενσωματωμένο που δίνει μια αίσθηση πλούτου.
🍽 *Κατσικάκι σούβλας, κοκορέτσι, ψητά κρέατα και εντόσθια, λιπαρά πλούσια τυριά όπως λαδοτύρι, μανούρα, παλαιωμένη γραβιέρα.*
🌡 *16-18°C.*

Ελληνικές Ποικιλίες

Terre de Zeus Xinomavro Single Vineyard 2021
Navitas Winery

Ελλάδα
Ξινόμαυρο

Λαμπερό βυσσινί χρώμα. Στη μύτη, το φρούτο -σμέουρο, αγριοφράουλα, δαμάσκηνο- συνοδεύεται από νότες ντομάτας, ελιάς, αλλά και ντελικάτες νύξεις ανθέων και μπαχαρικών. Μέτριο σώμα, στόμα κομψό με τραγανή οξύτητα και καλά ενσωματωμένες τανίνες. Επίγευση μακρά και πολύπλοκη.
Κόκκινα κρέατα, BBQ, ζυμαρικά με κρέας.
16-18°C.

Μαυροτράγανο Αρτέμης Καραμολέγκος

Σαντορίνη
Μαυροτράγανο

Από δύο επιλεγμένα αμπελοτόπια στην Έξω Γωνιά και στο Καμάρι, με κλήματα μέσης ηλικίας τα 20 έτη, ο Αρτέμης Καραμολέγκος δημιουργεί ένα στιβαρό ερυθρό πολυεπίπεδη αρωματική σύνθεση και πλούσιο σώμα. Μαύρα φρούτα, γλυκόριζα, σοκολάτα και άσπρο πιπέρι μαζί με γήινα στοιχεία και αρωματικά βότανα υφαίνουν έναν γοητευτικό αρωματικό καμβά. Με παρούσες ώριμες τανίνες στο στόμα, συνδυάζει φινέτσα και δύναμη. Μεστό, με ένταση και καλές δυνατότητες παλαίωσης.
T-bone steak, rib eye, κόκκινα κρέατα μαγειρευτά ή στο γκριλ, ώριμα κίτρινα τυριά.
18-20°C.

Μαυροτράγανο Single Vineyard Lagotopos
Κτήμα Μιχαηλίδη

Δράμα, Μακεδονία
Μαυροτράγανο 100%

Σκούρο πορφυρό, με μαύρα φρούτα, γλυκόριζα, πικάντικα μπαχαρικά στην πολυεπίπεδη σύνθεσή του, εντυπωσιάζει με ένα απόλυτα ισορροπημένο άγγιγμα που συνδυάζει φρούτο και μνήμες δρυός. Τανίνες καλά ενσωματωμένες, στρογγυλές που όμως δίνουν υπόσχεση για παλαίωση. Απολαυστική παρατεταμένη επίγευση. Μόνο 930 φιάλες.
Κόκκινα κρέατα ψητά ή μαγειρευτά, πουλερικά κρασάτα, κυνήγι, σκληρά κίτρινα τυριά.
16-18°C.

Route 111
Troupis Winery

Αρκαδία, Πελοπόννησος
Μαυροδάφνη 50%, Αγιωργίτικο 50%

Η Route 111 είναι ο δρόμος που συνδέει την Νεμέα με την Αιγιαλεία. Έτσι, το κρασί αυτό συνδέει με τρόπο απολαυστικό το Αγιωργίτικο με την Μαυροδάφνη. Λαμπερό ρουμπινί, με φρέσκες φράουλες, βατόμουρα και κεράσια που πλαισιώνονται από γλυκά μπαχαρικά, δάφνη και σοκολάτα. Ζουμερό στο στόμα, με κομψότητα και γευστική ένταση, ευγενικές τανίνες και πολύ μακρά επίγευση.
Κοκκινιστά πουλερικά, χοιρινό ψητό με δαμάσκηνα, αρνάκι, γίγαντες με λουκάνικο, κοντοσούβλι χοιρινό, μακαρόνια με κιμά..
16-18°C.

Αϊβαλής 4
Οινοποιείο Αϊβαλή

Νεμέα, Πελοπόννησος
Αγιωργίτικο 100%

Από 4 μόλις στρέμματα του προφυλλοξηρικού αμπελώνα του στο Φλάσιο Πεδίο στην Νεμέα, ο Χρήστος Αϊβαλής προτείνει μια βελούδινη «βόμβα» από Αγιωργίτικο. Πυκνό, σχεδόν αδιαπέραστο ρουμπινί στην όψη, αναδύει μία πολύπλοκη μύτη που σταδιακά αποκαλύπτει βύσσινο, μύρτιλο, κεράσι, δαμάσκηνο μαζί με νότες καπνιστές, κανέλας, βανίλιας και περάσματα από σοκολάτα και καραμέλα. Βελούδινο, με απίστευτη συγκέντρωση, τανίνες καλά ενσωματωμένες, με οξύτητα ισορροπημένη εκφράζεται με εξωστρεφή τρόπο με μαύρα φρούτα και τον καπνιστό, πικάντικο χαρακτήρα του βαρελιού. Μεγάλο, απολαυστικό Αγιωργίτικο.
Μοσχαράκι κοκκινιστό ή κρασάτο, στιφάδο αγριογούρουνο, σιτεμένες μπριζόλες, φιλέτο. Αρνάκι τας κεμπάμπ.
18°C.

Κοσμοπολίτικες Ποικιλίες

Chateau Julia Merlot
Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη
Δράμα, Μακεδονία
Merlot

Βαθυκόκκινο συμπαγές χρώμα, με γοητευτικό μπουκέτο αρωμάτων όπου αναγνωρίζονται κόκκινο φραγκοστάφυλο, μαρμελάδα κεράσι, σοκολάτα μέντας, μελάνι και κέδρος. Μαλακό, στρογγυλό, με άφθονο φρούτο που υποστηρίζει τις καλά ενσωματωμένες τανίνες. Το υψηλό του αλκοόλ αντιρροπείται εξαιρετικά από την υψηλή οξύτητα και αφήνει μια γλυκιά αίσθηση, μέχρι το μακρύ τελείωμα.
🍽 *Μεγάλα πουλερικά ψητά, φιλέτο πάπιας, αρνάκι στο φούρνο, κόκκινα κρέατα ψητά ή μαγειρευτά.*
🌡 *16-18°C.*

2919M Cabernet Sauvignon Single Vineyard
Navitas Winery
Ελλάδα
Cabernet Sauvignon

Κυρίαρχα αρώματα ώριμων μαύρων φρούτων και κέδρου. Στόμα πλούσιο με ζουμερό φρούτο. Τανίνες ώριμες και δομημένες, ισορροπημένη οξύτητα. Γλυκό μπαχάρι και νότες δρυός από το βαρέλι. Τελείωμα με διάρκεια και πολυπλοκότητα.
🍽 *Πουλερικά, φτερωτό κυνήγι, κόκκινο κρέας.*
🌡 *16-18°C.*

Syrah
Kitrvs Winery
Πιερία, Μακεδονία
Syrah

Ένα Syrah με χαρακτήρα και διάπλαση σε δρύινο βαρέλι για 13 μήνες. Πικάντικο, πλούσιο, πιπεράτο, διαθέτει φοβερή ένταση και βάθος. Στην αρωματική του παλέτα διακρίνονται βότανα, βιολέτα, μαύρο πιπέρι, καραμέλα, καπνός, δέρμα και απολαυστικά μικρά κόκκινα φρούτα. Πλούσιο στο στόμα, με παρούσες τανίνες, τραγανή οξύτητα και γενναιόδωρη και ισορροπημένη γεύση.
🍽 *Πλούσιες γεύσεις κρεατικών στα κάρβουνα, φιλέτο πιπεράτο, λουκάνικα χωριάτικα, λαγός σαλμί, σουτζουκάκια, κίτρινα σκληρά τυριά.*
🌡 *18-20°C.*

Κτήμα Κατσαρού Ερυθρός
Κτήμα Κατσαρού
Κρανιά Ολύμπου, Θεσσαλία
Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20%

Κλασσική επιλογή από έναν παραγωγό που πάντα πρεσβεύει ποιότητα και αφοσίωση στην αυθεντικότητα. Η ζύμωση και η μακρά εκχύλιση (έως 23 ημέρες) και κατόπιν η ωρίμαση σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια για 12 έως 18 μήνες δίνουν ένα βαθυπόρφυρο, λαμπερό κρασί με πληθωρική και έντονη μύτη φραγκοστάφυλου, βύσσινου, μαύρου κερασιού με νότες μελανιού και βουτύρου. Συμπύκνωση, ένταση και πλούτος, χωρίς να χάνει σε κομψότητα. Καλοδομημένο με στιβαρές τανίνες. Μακρά επίγευση.
🍽 *Αρνί με μυρωδικά στο φούρνο, πάπια ψητή, μοσχάρι γιουβέτσι, μπριζόλες στα κάρβουνα.*
🌡 *18-20°C.*

Cabernet Sauvignon Petraeus
Κτήμα Καριπίδη
Βούναινα Λάρισας, Θεσσαλία
Cabernet Sauvignon

Ένα στιβαρό ερυθρό κρασί με ένταση και αρρενωπότητα. Βαθυπόρφυρο, λαμπρό, με πολύπλοκο μπουκέτο αρωμάτων που φέρνει στο νου βατόμουρο, αποξηραμένο σύκο αλλά και νότες πράσινης πιπεριάς, μπαχαρικών και βανίλιας. Πλούσιο άγγιγμα, με δομή και ζωηρές τανίνες.
🍽 *Κόκκινα κρέατα σχάρας, φιλέτο στα κάρβουνα, κίτρινα σκληρά τυριά.*
🌡 *18-20°C.*

Άγιος Χρόνος
Κτήμα Αβαντίς
Εύβοια, Στερεά Ελλάδα
Syrah 92%, Viognier

Βαθύ ρουμπινί χρώμα. Μύτη με έντονο και πολύπλοκο μπουκέτο όπου ξεχωρίζουν βιολέτα, γλυκόριζα, κόκκινα γλυκά φρούτα, βερίκοκο και ισορροπημένες νύξεις δρυός. Στόμα πλούσιο, πικάντικο, με κομψές βελούδινες τανίνες, οξύτητα καταλυτική και φινετσάτη. Βελούδινη υφή και μακριά επίγευση.
🍽 *Αρνί στο φούρνο, καπνιστά τυριά, κρέατα με πικάντικες σάλτσες.*
🌡 *16-18°C.*

Κοσμοπολίτικες Ποικιλίες

Moschopolis 24 Pinot Noir
Moschopolis Winery

Μονοπήγαδο Θεσσαλονίκης, Μακεδονία
Pinot Noir (95%) sur lies de Assyrtiko (5%)

Ξεχωριστό Pinot Noir σε διαφορετική «σύλληψη» από όσες έχουμε συνηθίσει. Εδώ συμμετέχουν και οι λεπτές οινολάσπες από Ασύρτικο κατά ένα μικρό ποσοστό (5%). Ζυμώνει με ιθαγενείς ζύμες και ωριμάζει για 24 μήνες σε χρησιμοποιημένα βαρέλια λευκού κρασιού. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με φινετσάτα φρούτα στη μύτη, έντονο μούρο και νότες λουλουδιών. Κομψό κι έντονο στο στόμα με πυκνό κεράσι και στιβαρή, πικάντικη τανική δομή.

🍽 *Φιλέτο πάπιας, κυνήγι, χοιρινό ψητό αλλά και λιπαρά ψάρια όπως σολομός. Χοιρινό με δαμάσκηνα, γαλοπούλα με κάστανα.*

🌡 *18-20°C.*

Αυλοτόπι
Κτήμα Τσέλεπου

Αρκαδία, Πελοπόννησος
Cabernet Sauvignon

Από τον ορεινό αμπελώνα Αυλοτόπι στην Τεγέα Αρκαδίας, ο Γιάννης Τσέλεπος δημιουργεί ένα κρασί με έντονο χαρακτήρα, εξελιγμένα αρώματα βανίλιας και καφέ καθώς και ώριμα φρούτα του δάσους. Πλούσια γεύση και τανική δομή δίνουν αίσθηση πληρότητας.

🍽 *Κρέατα ψητά ή μαγειρευτά, φιλέτο σχάρας, σκληρά κίτρινα τυριά τύπου παρμεζάνας ή πεκορίνο.*

🌡 *18-20°C.*

Cabernet Sauvignon
Οινοποιείο Αϊβαλή

Νεμέα, Πελοπόννησος
Cabernet Sauvignon

Μια καινούργια πρόταση από τον αμπελώνα της οικογένειας Αϊβαλή, στη Νεμέα. Το Cabernet Sauvignon υπό τη φροντίδα του ακούραστου Χρήστου Αϊβαλή, δίνει την εκλεκτή πρώτη ύλη για ένα κρασί με έντονο βαθύ ρουμπινί χρώμα και πολυεπίπεδο αρωματικό μπουκέτο που ξεχειλίζει από φραγκοστάφυλα, σμέουρα, μαζί με βοτανικές μνήμες και λίγες νύξεις πράσινης πιπεριάς. Έντονο και πλούσιο, με οξύτητα που του χαρίζει μια αίσθηση φρεσκάδας, διαθέτει ισορροπία και καλά ενσωματωμένες τανίνες

🍽 *Μπριζόλα στα κάρβουνα, φιλέτο στη σχάρα, γενικά κόκκινα κρέατα ψητά και σκληρά τυριά.*

🌡 *18-20°C.*

Le Roi des Montagnes Syrah
Κτήμα Παπαργυρίου

Κορινθία, Πελοπόννησος
Syrah

Πυκνό, σχεδόν αδιαπέραστο βαθυπόρφυρο κρασί με μαύρες πινελιές και έντονη, πικάντικη προσωπικότητα που θυμίζει αρκετά τα ιταλικά Amarone. Ώριμα μαύρα φρούτα, θερμά μπαχαρικά, νότες σοκολάτας αλλά και βιολέτας στη μύτη συμπληρώνονται από ένα άγγιγμα μεγαλειώδες, με σαρκώδεις τανίνες, υπέροχο φρούτο και μια απολαυστική αίσθηση πλούτου μέχρι τη μακριά του επίγευση.

🍽 *Κυνήγι, έντονες γεύσεις κρεατικών, στιφάδο, κρέατα με chutney φρούτων. Ώριμα κίτρινα τυριά.*

🌡 *18-20°C.*

Psithiros Ερυθρός
Κτήμα Silva Daskalaki
Σίβα, Ηράκλειο, Κρήτη
Λιάτικο 50%, Merlot 50%

Πολυεπίπεδο κρασί που συνδυάζει τις αρετές των δύο ποικιλιών που η καθεμιά τους εισφέρει τα δικά της χαρακτηριστικά. Πυκνό σκουροκόκκινο, με πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο που φέρνει στο νου κόκκινα φρούτα, βανίλια και μπαχαρικά ενώ βοτανικές νότες και καρύδι αναγνωρίζονται στο βάθος. Αρμονικό κι έντονο συνδυάζει δύναμη και θαυμάσια δομή. Τανίνες καλοδουλεμένες, ντυμένες με φρούτο. Μακρύ τελείωμα.
🍽 *Κόκκινα κρέατα ψητά ή μαγειρευτά. Φιλέτο σχάρας. Κατσικάκι στο φούρνο. Ορτύκια.*
🌡 *18-20°C.*

Λαγάρα Ερυθρός
Κτήμα Βουρβουκέλη
Άβδηρα Ξάνθης, Θράκη
Merlot, Syrah, Παμίδι

Η γηγενής ερυθρή ποικιλία Παμίδι (ή Παμίτι) συνεισφέρει ένα 20% στο τελικό μείγμα αυτού του θαυμάσιου ερυθρού κρασιού. Λαμπερό, βαθυπόρφυρο, πλημμυρίζει τη μύτη με κομψά αρώματα αγριοκέρασου, μύρτιλου, βανίλιας και κρέμας ζαχαροπλαστικής, ενώ στο βάθος αναγνωρίζονται διακριτικές νότες καπνού. Στο στόμα είναι έντονο και τανικό, με το φρούτο να επανέρχεται μαζί με νότες καπνού και μπαχαρικών.
🍽 *Κυνήγι, κοκκινιστά κρέατα με πικάντικες σάλτσες, λουκάνικα χωριάτικα στα κάρβουνα.*
🌡 *18-20°C.*

Le Roi des Montagnes Cuvée
Κτήμα Παπαργυρίου
Κορινθία, Πελοπόννησος
Cabernet Sauvignon, Μαυροδάφνη, Touriga

Ο «Βασιλιάς των Βουνών» Cuvée φέρει πολύ καλά τ' όνομά του. Πρόκειται για ένα ξεχωριστό κρασί, αφιλτράριστο, με ένταση και δυνατό ταμπεραμέντο. Πολύπλοκο, με πυκνή ύφανση αρωμάτων όπου ξεχωρίζουν μικρά κόκκινα και μαύρα φρούτα, θερμά μπαχαρικά, νότες καπνού. Στόμα με φοβερή ενέργεια και ένταση, άγγιγμα ρωμαλέο, ώριμες τανίνες και οξύτητα που σε προϊδεάζει για μεγάλη παλαίωση. Μακρύ τελείωμα.
🍽 *Λουκάνικα, μπριζόλα στα κάρβουνα, αρνάκι με μυρωδικά, ένα ζουμερό rib eye. Σκληρά τυριά.*
🌡 *18-20°C.*

Deux Dieux
Κτήμα Αϊβαλή
Νεμέα, Πελοπόννησος
Αγιωργίτικο, Syrah

Πληθωρικό όπως ο παραγωγός του, ένα κρασί που συνδυάζει δύο «θεϊκές» ποικιλίες: Syrah και Αγιωργίτικο. Σαγηνευτικό πορφυρό χρώμα, με ώριμα αρώματα ώριμων κόκκινων και μαύρων φρούτων που πλαισιώνονται από βότανα και νότες ευκάλυπτου. Πλούσιο και πολύπλοκο, με κομψές τανίνες και ζουμερό φρούτο, ολοκληρώνεται σε φινάλε διαρκείας με διακριτικά μπαχαρικά.
🍽 *Κυνήγι, πλούσιες γεύσεις κρεατικών στα κάρβουνα, φιλέτο πιπεράτο, λουκάνικα χωριάτικα, κίτρινα σκληρά τυριά.*
🌡 *18-20°C.*

Moschopolis 18
Moschopolis Winery
Μονοπήγαδο Θεσσαλονίκης, Μακεδονία
Μαυροτράγανο, Syrah

Το Μαυροτράγανο, που τα τελευταία χρόνια εξελίσσεται σε key player στο ελληνικό κρασί, συνεργάζεται άψογα με την Syrah σ' ένα κρασί που αποπνέει σοβαρότητα, στιβαρότητα, και γενναιοδωρία. Στη μύτη, μικρά κόκκινα φρούτα που θυμίζουν μικρά μούρα μαζί με βύσσινα, δαμάσκηνα και αποξηραμένο σύκο πλαισιώνονται από ξηρούς καρπούς, καραμέλα και μενεξέδες. Μια αρωματική πανδαισία! Πλούσιο, στιβαρό, αρρενωπό, πιπεράτο, γενναιόδωρο άγγιγμα.
🍽 *Μεγάλα πουλερικά ψητά, φιλέτο πάπιας, αρνάκι στο φούρνο, κόκκινα κρέατα ψητά ή μαγειρευτά.*
🌡 *18-20°C.*

Αρμακάς
Κτήμα Αϊβαλή
Νεμέα, Πελοπόννησος
Αγιωργίτικο, Syrah, Merlot, Malbec

Η «ναυαρχίδα» του Χρήστου Αϊβαλή. Ένα βαθυκόκκινο, σχεδόν αδιαπέραστο χρώμα με σκούρες ανταύγειες. Πλούτος, συμπύκνωση, δομή, στιβαρότητα και πολυπλοκότητα είναι τα κύρια χαρακτηριστικά του. Ωριμασμένος επί 28 μήνες σε έντονου καψίματος βαρέλια Radoux, ο Αρμακάς αποτελεί σαφέστατα ένα από τα οινικά διαμάντια της χώρας μας. Ώριμα μαύρα φρούτα με ξηρούς καρπούς, καπνό, και πικάντικα μπαχαρικά ακολουθούνται από ένα άγγιγμα πλούσιο με μαύρα φρούτα, σαρκώδεις τανίνες, υψηλή οξύτητα, υψηλό αλκοόλ, στοιχεία που δίνουν εγγύηση για μακροβιότητα.
🍽 *Πάπια ψητή, στιφάδο, κρεατικά με πικάντικες σάλτσες, ώριμα λιπαρά τυριά.*
🌡 *18-20°C.*

Γαλλία

Clarendelle Rouge
Domaine Clarence Dillon

Bordeaux
Merlot 74%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc

Από τον Οίκο που βρίσκεται πίσω από τα Chateaux Haut-Brion, La Mission Haut-Brion και Quintus, μια αξιόλογη πρόταση από τον ευρύτερο αμπελώνα του Bordeaux που αποτελεί μια πολύ καλή «εισαγωγή» στα ερυθρά της μεγάλης αυτής Ονομασίας Προέλευσης. Βαθυκόκκινο, λαμπερό, με ώριμο μπουκέτο όπου ξεχωρίζουν γλυκόριζα και μαύρο φραγκοστάφυλο. Βελούδινο, με θαυμάσια δομή, συνδυάζει δύναμη και φινέτσα.
🍽 *Αρνί στο φούρνο με μυρωδικά, κόκκινα κρέατα σχάρας ή μαγειρευτά.*
🌡 *18-20°C.*

Châteauneuf-du-Pape Rouge
Saint Cosme

Rhône
Grenache 60%, Mourvèdre 40%

Από την διάσημη περιοχή La Crau μαζί με άλλα λίγα τοπωνύμια οι ποικιλίες Grenache και Mourvèdre κάνουν και πάλι το θαύμα τους στα ικανά χέρια του Louis Barruol. Η εκφραστική του μύτη είναι γεμάτη από μαύρα μούρα, σμέουρα, πράσινα πιπεράτα βότανα και μια απίθανη ορυκτότητα. Στο στόμα είναι γεμάτο, ώριμο, με θαυμάσια δομή και τανίνες που αν και ακόμα σφιχτές διαθέτουν την απαραίτητη ευλυγισία και ένα φρούτο που δίνει στο κρασί τον απολαυστικό του χαρακτήρα.
🍽, *Εξαιρετικό με κόκκινα μαγειρευτά κρέατα (πχ. βοδινό αλά μπουργκινιόν), με έντονα κρεμώδη τυριά και γενικά με πλούσιες γεύσεις.*
🌡 *18-20°C.*

Pommard 1er Cru Les Rugiens
Domaine du Pavillon
Albert Bichot

Côte de Beaune, Bourgogne
Pinot Noir

Τα Pommard θεωρούνται από τα πιο «αρρενωπά» κρασιά της Côte de Beaune. Το προνομιακό αμπελοτόπι Les Rugiens δίνει εδώ ένα στιβαρό αν και κομψό Pinot Noir, με πολυδιάστατο μπουκέτο αρωμάτων γεμάτο κεράσια, βύσσινα, σμέουρα που ακουμπούν σε ελαφριά στρώση καπνιστής δρυός. Πλούτος, μεταξένια υφή, οξύτητα που δροσίζει και τανίνες που δίνουν το παρών χωρίς να αφήνουν αιχμές.
🍽 *Κόκκινα κρέατα, μικρό φτερωτό κυνήγι και πιάτα με σάλτσα κρασάτη όπως άλλωστε το πίνουν στην Βουργουνδία (βοδινό αλά μπουργκινιόν, κόκκορας κρασάτος).*
🌡 *18-20°C.*

Bandol Rouge Classic
Domaine Tempier

Bandol, Provence
Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan

Όποιος γνωρίζει από Bandol σίγουρα αναγνωρίζει το όνομα Tempier. Η κλασσική cuvée του ιστορικού οικογενειακού οινοποιείου είναι βασισμένη κατά 70-75% στην ποικιλία Mourvèdre με τις υπόλοιπες να λειτουργούν συμπληρωματικά μεν, αποτελεσματικά δε. Βαθύ ρουμπινί με ώριμα μαύρα φρούτα που «ακουμπούν» σε ελαφρύ υπόστρωμα μπαχαρικών. Στιβαρό αλλά στρογγυλό, με τανίνες καλογυαλισμένες, καλά ενσωματωμένες στο σύνολο.
🍽 *Κόκκινα κρέατα, κυνήγι, κρέατα κρασάτα, σπετσοφάι, burgers, bbq, κρέατα με πικάντικες σάλτσες, ακόμα και σουτζουκάκια.*
🌡 *18-20°C.*

Domaine de Baronarques
Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Limoux, Languedoc
Merlot 46%, Cabernet Franc 27%, Syrah 18%, Malbec 8%, Cabernet Sauvignon 1%

Βαθυκόκκινο ρουμπινί, με φινετσάτο και πολυεπίπεδο μπουκέτο αρωμάτων που εκφράζεται αρχικά σε μαύρα φρούτα σε αλκοόλ και αποξηραμένα λουλούδια. Όσο αναδεύεις το ποτήρι βγαίνουν κατά κύματα μπαχάρια και γλυκόριζα με λεπτότατες νύξεις μέντας. Άγγιγμα έντονο, με σφιχτή δομή, πυκνές κομψές τανίνες, ενώ μαύρη σοκολάτα και πυρηνόκαρπα φρούτα δίνουν το γευστικό στίγμα. Υφή μεταξένια και τελείωμα που επιμένει απολαυστικά σε νότες πιπεράτες.
🍽 *Κόκκινα κρέατα ψητά ή μαγειρευτά. Κυνήγι. Λαγός στιφάδο, ώριμα κίτρινα τυριά..*
🌡 *18-20°C.*

Château Les Trois Croix

Fronsac, Bordeaux
Merlot 80%, Cabernet France 20%

Η περιοχή Fronsac η οποία βρίσκεται κοντά στη Libourne και το Pomerol είναι γνωστή για τα εξαιρετικής σχέσης τιμής-ποιότητας κρασιά της. Έτσι κι αυτό το κρασί, με το λαμπερό βαθυκόκκινο ρουμπινί χρώμα και το πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο με τα μαύρα φρούτα (δαμάσκηνα, μούρα) και τις βοτανικές νύξεις με τα διακριτικά μπαχαρικά. Στο στόμα είναι γεμάτο, μέσης πυκνότητας, με τανίνες καλά ενσωματωμένες και φρούτο που παραμένει ζωηρό μέχρι το μακρύ τελείωμα.
🍽 *Αρνί με μυρωδικά στο φούρνο, κόκκινα κρέατα στα κάρβουνα ή κοκκινιστά.*
🌡 *18-20°C.*

Γαλλία

G d'Estournel
Chateau Cos d'Estournel

Γαλλία
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Η ζωντάνια και η ισορροπία κυριαρχούν- είναι ταυτόχρονα φρέσκο και πλούσιο, ζωηρό και διακριτικό. Πολύπλοκο μπουκέτο με εμφανείς τις νότες πιπεριού, κασσίς, μαύρου φραγκοστάφυλου, ευκάλυπτου, θυμαριού και δενδρολίβανου. Άγγιγμα φινετσάτο και έντονο, με μεταξένια υφή και τανίνες καλά ενσωματωμένες, με απίστευτη κλάση.
🍽 *Κυνήγι, κόκκινα κρέατα, αρνάκι στο φούρνο με μυρωδικά, παλαιωμένα αλλαντικά.*
🌡 *16-18°C.*

Chateauneuf-du-Pape Rouge
Château de Saint Cosme

Γαλλία
Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault, Clairette

Βαθυκόκκινο χρώμα. Στην μύτη έχει μέτρια προς υψηλή ένταση και μεγάλη πολυπλοκότητα. Αρώματα από κεράσι, θυμάρι και λεβάντα πλαισιώνονται από νύξεις τρούφας και ελιάς. Στο στόμα έχει γεμάτο σώμα, με δυνατές τανίνες και ισχυρή οξύτητα να τις εξισορροπεί. Μακράς διαρκείας επίγευση.
🍽 *Κόκκινο κρέας, πουλερικά, λιπαρά ψάρια (σολομός).*
🌡 *16°C*

Saint-Emilion de Quintus
Chateau Quintus

St. Emilion, Bordeaux
Merlot, Cabernet Franc

Ένα St. Emilion από τον κορυφαίο παραγωγό Chateau Quintus, δημιουργημένο με την γνώση και την φροντίδα του πύργου. Όμορφο βαθυκόκκινο, λαμπερό, με εξωστρεφής αρωματική σύνθεση γεμάτη κόκκινα φρούτα και φρέσκα μούρα, σε απαλότατο φόντο δρυός. Απαλή υφή, με άγγιγμα βελούδινο, τανίνες πλαισιωμένες με πυκνό φρούτο. Ένα Saint-Emilion που αφήνει μια εντύπωση ισορροπίας και άμεσης απόλαυσης.
🍽 *Αρνάκι στο φούρνο με μυρωδικά, φρυγανισμένο ψωμί με πατέ, τυριά.*
🌡 *16-18°C.*

Ιταλία

Casanuova di Nittardi
Chianti Classico 2017
Vigna Doghessa
Mikis Theodorakis Art Label
Fattoria Nittardi

Toscana
Sangiovese 100%

Από μία ακραία χρονιά ένα κρασί βαθυκόκκινο με μωβ πινελιές. Έντονη και εκφραστική αρωματική παλέτα που παίζει σε νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων (ώριμα κεράσια και μούρα), με μικρά περάσματα από εξωτικά μπαχαρικά και πολύ καλά ενσωματωμένες νότες δρυός. Χυμώδες άγγιγμα, με κομψή δομή και στέρεη τανική δομή που δίνει βάθος και πλούτο στο κρασί και υπογράφει εγγύηση μακροβιότητας.
Bistecca Fiorentina και άλλα κόκκινα κρέατα στα κάρβουνα "μιλάνε στη γλώσσα του". Ακόμα, με ζυμαρικά και κιμάδες.
16-18°C.

Romitoro
Castello Romitorio

Toscana
Syrah, Petit Verdot

Τα φρούτα είναι στο προσκήνιο: Το κεράσι Marasca συναντά το ώριμο δαμάσκηνο σε ένα γενναιόωρο σύνολο. Στο στόμα υπάρχει άφθονο φρούτο, φρεσκάδα και αρκετό σώμα: οι τανίνες είναι τολμηρές, αλλά αντισταθμίζονται από τόσα πολλά φρούτα που αποκτούν μια γλυκύτητα και χαρίζουν στο σώμα μια στρογγυλάδα. Η επίγευση είναι ζεστή και απαλή.
Κόκκινο κρέας, παλαιωμένα τυριά, κυνήγι.
16-18°C.

Barolo
Massolino

Piemonte
Nebbiolo

Ανάμεσα σε κλήματα, λόφους και αμπελώνες στο Πιεμόντε, η οικογένεια Massolino, διατηρώντας την οινική κληρονομιά της περιοχής, παράγει κρασιά παραδοσιακά και ταυτόχρονα πρωτοποριακά. Χρώμα έντονα πορφυρό. Αιθέρια αρωματική σύνθεση με νότες γλυκών μπαχαρικών, ταμπάκο και δέρματος. Γεύση καλοδομημένη, με αξιόλογες τανίνες που με τον καιρό μαλακώνουν, τελείωμα διαρκείας, τυπικό ενός σπουδαίου Barolo.
Έντονες γεύσεις κρεατικών (κυνήγι, λουκάνικα στη σχάρα), ζυμαρικά με τρούφα, λαζάνια με κρέας, ριζότο με άγρια μανιτάρια.
18-20°C.

Amarone della Valpolicella Classico
Zenato

Veneto
Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina

Για να γίνει το περίφημο κρασί Amarone, στην περιοχή Valpolicella Classico, αφού ολοκληρωθεί ο τρύγος, τα προσεκτικά επιλεγμένα ώριμα σταφύλια, "στεγνώνουν" σε καλά αεριζόμενους ξύλινους κάδους για 3-4 μήνες και ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια για 36 μήνες. Πληθωρικό κρασί, με βαθύ ρουμπινί χρώμα, μύτη κομψή, ζεστή, πικάντικη και άγγιγμα πλούσιο, με σχεδόν σαρκώδεις τανίνες. Αφήνει μια υπέροχη αίσθηση θερμότητας από το υψηλό αλκοόλ (16,5%).

Osso Bucco, κυνήγι, έντονα λιπαρά τυριά, μια ζουμερή rib-eye, κρέατα μαγειρεμένα με αποξηραμένα φρούτα.
18-20°C.

Ιταλία

Vino Nobile di Montepulciano Poliziano

Toscana
Prugnolo Gentile 85%, Colorino, Canaiolo, Merlot

Έντονα αρώματα βύσσινου, δαμάσκηνου συνδυάζονται με γήινες νότες και νύξεις βιολέτας, βανίλιας και καπνιστής δρυός, αποτέλεσμα της ωρίμασής του σε δρύινα βαρέλια. Στιβαρό και ισορροπημένο, αναπτύσσεται στο στόμα με ένταση και νεύρο ενώ οι τανίνες του δηλώνουν την παρουσία τους, χωρίς αιχμές. Ακόμα νεαρό θα ωφεληθεί από μια μικρή παλαίωση 5 ετών ή από μετάγγιση σε καράφα για ένα μικρό push up ωρίμασης.
Ζυμαρικά με ντομάτα ή κιμά, κανελλόνια, ριζότο, κόκκινα κρέατα κοκκινιστά
18-20°C.

Quartetto Langue Rosso Poderi Aldo Conterno

Ιταλία
Nebbiolo, Pinot Noir, Merlot, Syrah

Το Quartetto Langhe Rosso είναι ένα κρασί με πολυεπίπεδη αρωματική πολυπλοκότητα, χάρη στις 4 ποικιλίες που το αποτελούν. Σαρκώδες, με πυκνά αρώματα μαύρου κερασιού, μαύρης σταφίδας, πίσσας, καμφοράς και σιδήρου. Στιβαρά δομημένο και ισορροπημένο, με επίμονη, απολαυστική επίγευση.
Κόκκινο κρέας, ζυμαρικά με κρέας, κυνήγι.
16-18°C.

Brunello di Montalcino Altesino

Toscana
Brunello 100%

Μια ιδιαιτέρως αγαπητή Ονομασία Προέλευσης στην όμορφη Τοσκάνη όπου ο κλώνος του Sangiovese, Brunello, δίνει ώριμα, μεστά ερυθρά κρασιά, με χαρισματική προσωπικότητα. Καθαρά αρώματα ώριμων κόκκινων και μαύρων φρούτων με το βύσσινο, το κασσίς και το δαμάσκηνο να ξεχωρίζουν. Κομψό, μέσου βάρους, με τανίνες που δηλώνουν την παρουσία τους χωρίς αιχμές, ολοκληρώνεται σε ένα μακρύ, ελαφρά πικάντικο τελείωμα.
Ζυμαρικά με κιμά, λαζάνια, κανελλόνια. Αρνί στο φούρνο με δεντρολίβανο, κυνήγι, φασιανός ψητός και φυσικά, bistecca alla fiorentina το κυρίως ταίρι από την περιοχή του.
16-18°C.

Barbaresco Masseria Vietti

Piemonte
Nebbiolo

Έντονο, στιβαρό κρασί από την μεγάλη ποικιλία Nebbiolo του Piemonte που στην προκειμένη περίπτωση προέρχεται από έναν μοναδικό αμπελώνα με έδαφος αργιλώδες και σχιστολιθικό. Έντονο βαθυκόκκινο, με ώριμα κεράσια που συνοδεύονται από ορυκτές νύξεις, φύλλα τσαγιού και ροδοπέταλα. Στο στόμα, η κομψότητα «φλερτάρει» με την δύναμη. Στέρεη δομή, τανίνες ώριμες, καλά ενσωματωμένες και απολαυστικά μακρύ τελείωμα.
Ποικιλία ψητών κρεάτων, κυνήγι, έντονα παλαιωμένα τυριά.
18-20°C.

Guidalberto Tenuta San Guido

Toscana
Cabernet Sauvignon, Merlot

Ένα πληθωρικό κρασί με συμπύκνωση και ένταση που γοητεύει. Πυκνό κόκκινο φρούτο και θελκτικές νύξεις βιολέτας σε προκαλούν να το δοκιμάσεις. Κομψό, με μεταξένια υφή και τανίνες καλογυαλισμένες εκφράζει το Merlot σε γλυκές νύξεις ώριμων μαύρων φρούτων με φοβερή συμπύκνωση. Η δροσιστική του οξύτητα του χαρίζει μια νότα φρεσκάδας που το ισορροπεί υπέροχα. Τελείωμα που διαρκεί και διαρκεί.
Ζυμαρικά με κιμάδες, Ψητά κόκκινα κρέατα. Αρνί με δεντρολίβανο στη γάστρα. Ώριμα κίτρινα τυριά.
18-20°C.

Barolo Palás Michele Chiarlo

Piemonte
Nebbiolo

Ο Michele Chiarlo «συλλέγει» τα καλύτερα αμπελοτόπια του Piemonte για την δημιουργία εξαιρετικών κρασιών terroir. Το τοπωνύμιο Palás δίνει εδώ την πρώτη ύλη για ένα Barolo γήινο, που θαρρείς σε ταξιδεύει μαζί του. Βαθύ ρουμπινί, λαμπρό, με αιθέρια αρωματική σύνθεση με βαλσαμικές νότες και απίστευτη πολυπλοκότητα. Μικρά κόκκινα και μαύρα φρούτα, με γλυκόριζα και νότες καπνού κάνουν την εμφάνισή τους λίγο αργότερα. Στο στόμα ανοίγεται σταδιακά σε ένα αριστοκρατικό άγγιγμα, όπου η φινέτσα και το νεύρο, οι τανίνες και το φρούτο δομούν ένα κρασί παλαίωσης αλλά και απόλαυσης.
Αρνάκι ψητό με μυρωδικά, κυνήγι, fondue από έντονα τυριά, πιάτα με τρούφα.
18-20°C.

Ισπανία

Rioja Reserva Imperial
CVNE

Rioja
Tempranillo 85%, Graciano, Mazuelo, Garnacha

Λαμπερό χρώμα κόκκινου κερασιού, με βιολετί ανταύγειες. Υπέροχη αρωματική σύνθεση, όπου κυριαρχούν ώριμα κορόμηλα και σκούρα φρούτα του δάσους και ολοκληρώνονται με ελαφριές καπνιστές και βαλσαμικές νότες από τα βαρέλια. Περίπλοκο και κομψό κρασί, γεμάτο και ισορροπημένο, που εκφράζει σε υπέρτατο βαθμό την περιοχή της Rioja.
🍽 *Πληθωρικά πιάτα κρεάτων με ντομάτα, κυνήγι, φιλέτο σολομού στη σχάρα, μοσχαρίσια μπριζόλα στα κάρβουνα, ώριμα κίτρινα τυριά.*
🌡 *18-20°C.*

Predicador Tinto
Bodega Contador

Ισπανία
Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo

Έντονο και λαμπερό χρώμα, το οποίο αναδύει φρούτα και γη, αλλά και βαλσαμικές νότες, μενθόλη και άγρια βότανα. Συμπύκνωση, ωριμότητα, φρεσκάδα και πολυπλοκότητα συνυπάρχουν με μια μεταλλικότητα, νότες καραμελωμένης ζάχαρης, γλυκόριζας, μπαχαρικών (γαρύφαλλο) και κόκκινα τριαντάφυλλα, όλα αυτά σ'ένα σώμα με άφθονο όγκο.
🍽 *Κρέας κυνηγιού, τυριά, κόκκινο κρέας.*
🌡 *16-18°C.*

Aalto Ribera del Duero
Bodegas Aalto

Ribera del Duero, Castilla y León
Tempranillo 100%

Από παλαιά κλήματα Tempranillo, ένα απίθανο κρασί με πολυεπίπεδη αρωματική σύνθεση. Μαύρα φρούτα, κασσίς, βανίλια, γλυκόριζα, καπνός, καφές και μπαχαρικά αλληλοεπιδρούν σ' ένα αρωματικό παιχνίδι αποπλάνησης. Στο στόμα διαθέτει εκπληκτική φινέτσα, με καλογυαλισμένες κομψές τανίνες και μια φρεσκάδα που μαρτυρά τα νιάτα του αλλά και το προσδόκιμο ζωής του που θα ξεπεράσει τα 15 χρόνια.
🍽 *Κόκκινα κρέατα με έντονες κόκκινες σάλτσες, φιλέτο στα κάρβουνα, bbq, ώριμα τυριά.*
🌡 *18-20°C.*

Αργεντινή

Malbec Argentino
Bodega Catena Zapata

Αργεντινή
Malbec

Πυκνό και σκούρο βιολετί χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες. Στη μύτη ξεδιπλώνεται με πολύπλοκο τρόπο αφήνοντας να δραπετεύουν νότες κασσίς, βατόμουρου και βιολέτας, μαζί με μια έντονη παρουσία ορυκτών αποχρώσεων. Συνδυάζει πυκνότητα και γλυκύτητα από τη μία πλευρά, με απολαυστικές, ελαφρώς αλμυρές γεύσεις μόκα, σκούρων μούρων, μπαχαρικών και ορυκτών και μια επίγευση που επιμένει γοητευτικά στον ουρανίσκο, με ώριμα μαύρα και μύρτιλα.
🍽 *Κόκκινα κρέατα, bbq, t-bone steak, κυνήγι, μεγάλα πουλερικά ψητά, ποικιλία τυριών.*
🌡 *16-18°C.*

La Marchigiana Malbec 2022
Bodega y Viñedos Nicolas Catena

Αργεντινή
Malbec

Νότες από μαύρα δαμάσκηνα και μπαχαρικά με διακριτές νύξεις σοκολάτας, κόκκων καφέ και γης. Γεμάτο σώμα, δομημένες και πολύ κοκκώδεις τανίνες, στρώσεις σκούρων φρούτων με απαλούς τόνους umami που καταλήγουν σ' ένα εξαιρετικά γευστικό τελείωμα. Πρόκειται για ένα φυσικό κρασί που παράγεται χωρίς θειώδη.
🍽 Κόκκινα κρέατα μαγειρευτά ή σε BBQ, *μπριζόλες σχάρας, φιλέτο μοσχαρίσιο.*
🌡 *16-18°C.*

Catena Alta Malbec
Bodega Catena Zapata

Mendoza
Malbec 100%

Λαμπερό βαθύ βιολετί χρώμα, με μπλε ανταύγειες. Κομψή και πολυεπίπεδη αρωματική σύνθεση με ώριμα κόκκινα και μαύρα φρούτα, νότες βιολέτας και λεβάντας και διακριτικά περάσματα δέρματος, μπαχαρικών και βανίλιας. Πλούσιο άγγιγμα, με μαλακές και γλυκές τανίνες που δίνουν μεταξένια λεπτόκοκκη υφή. Η επίγευση του είναι μακριά και ευχάριστα τανική.
🍽 *Πάπια ψητή, φιλέτο μοσχαρίσιο στο γκριλ, t-bone steak, αρνί στο φούρνο με μυρωδικά.*
🌡 *18-20°C.*

Αυστραλία

Dead Arm Shiraz D'Arenberg

Αυστραλία
Shiraz

Στην μύτη ξεκινά με σκούρα φρούτα, δαμάσκηνο, μούρο και υπέροχες ανατροπές από σπόρους μάραθου. Πλούσιο, βαλσαμικό, με νύξεις από γλασέ παντζάρια και ψητά κρέατα που ξεδιπλώνονται σε στρώματα πολυπλοκότητας. Στο στόμα επικρατεί η απόλυτη ισορροπία. Ρωμαλέες, επίμονες, ορυκτές τανίνες δημιουργούν ένα γενναιόδωρο πλαίσιο για δεκαετίες παλαίωσης.
Κόκκινα κρέατα, ζυμαρικά με κοκκινιστό κρέας, BBQ.
16-18°C

The Footbolt Shiraz D'Arenberg

Αυστραλία
Shiraz

Βυσσινί-μωβ χρώμα με ένα διακριτικό ρουμπινί μηνίσκο. Αρώματα σκούρου δαμάσκηνου, βατόμουρου, και διακριτικές νότες μαύρου πιπεριού με ένα άγγιγμα γλυκόριζας βγαίνουν κατευθείαν στην επιφάνεια. Στον ουρανίσκο το κρασί γίνεται συναρπαστικό. Πλούσιο και γεμάτο με μαύρα φρούτα, δαμάσκηνα και βατόμουρα να μπλέκονται με τα παστόκρέας, μόκα, πιπεράτα μπαχαρικά και ένα βελούδινο παλτό από κόκκινα κεράσια. Οι τανίνες είναι ώριμες και βελούδινες. Η οξύτητα, το αλκοόλ και η ισορροπία της δρυός είναι άψογη, όπως είναι και η διάρκειά του.
Στιφάδο με βάση το κρέας, μανιτάρια σχάρας, BBQ.
16-18°C

Χιλή

Reserva Especial Carmenere Cono Sur

Colchagua, Χιλή
Carmenere

Βαθύ, καθαρό ρουμπινί χρώμα. Στη μύτη εμφανίζει νότες μαύρων φρούτων, όπως βατόμουρα και μαύρα κεράσια, καθώς και σοκολάτα, μόκα και φραγκοστάφυλο. Στο στόμα είναι γεμάτο, συμπυκνωμένο και στρογγυλό με ωραίο, μακρύ τελείωμα.
BBQ, πικάντικα πιάτα, ζυμαρικά.
16-18°C

Coppermine Road Cabernet Sauvignon D'Arenberg

McLaren Vale, Αυστραλία
Cabernet Sauvignon

Λαμπρή έκφραση του Cabernet Sauvignon από το McLaren Vale. Σκούρο σε εμφάνιση, με ένα μηνίσκο κόκκινου και πορφυρού χρώματος. Εξαιρετικά αρωματικό, με πράσινη και κόκκινη πιπεριά, φραγκοστάφυλο, καθώς και κάποιες βοτανικές νότες όπως φασκόμηλο και ρίγανη. Πολύ έντονα κόκκινα φρούτα. Μικρή υποψία δέρματος στο παρασκήνιο. Ο μαγευτικός ουρανίσκος ακολουθεί τη μύτη. Τα κόκκινα φρούτα είναι και πάλι εδώ, μαζί με μπαχαρικά και βότανα. Γεμάτο σώμα, αλλά πολύ στρογγυλό και κομψό. Υπάρχουν αρκετά επίμονες τανίνες χωρίς αιχμές, που θα στρογγυλέψουν κι άλλο με τον καιρό.
BBQ, κυνήγι, παλαιωμένα κίτρινα σκληρά τυριά.
18-20°C

Νέα Ζηλανδία

Le Sol Syrah Gimblett Vineyard Craggy Range

Hawke's Bay
Syrah 100%

Γροθιά κομψότητας, αν επιτρέπεται η αντίφαση. Ένα Syrah που εκπέμπει μεγατόνους απόλαυσης χωρίς να χάνει ούτε στο ελάχιστο σε χάρη και φινέτσα. Σκούρο βαθυκόκκινο με μωβ πινελιές, σε πλημμυρίζει με ένα πολυεπίπεδο και ευωδιαστό μπουκέτο με μούρα, βιολέτα, λεβάντα και νότες κακάο. Νεανικό ακόμα άγγιγμα, με ζωηρές σφιχτές τανίνες και απίστευτη συμπύκνωση. Πυκνό μαύρο φρούτο καλύπτει ηδονικά τον ουρανίσκο και έχεις μια αίσθηση πληρότητας που διαρκεί και διαρκεί.
Έντονες γεύσεις κρεατικών, κυνήγι, φιλέτο πιπεράτο, ώριμα έντονα λιπαρά τυριά.
18-20°C.

Te Kahu Gimblett Gravels Vineyard Craggy Range

Hawke's Bay
Merlot 73%, Malbec 13%, Cabernet Sauvignon 12%, Cabernet Franc 2%

Λαμπρό βαθυπόρφυρο με ώριμα μαύρα φρούτα (κασσίς, δαμάσκηνα) πλαισιωμένα από θερμά μπαχαρικά (μοσχοκάρυδο), σανταλόξυλο και ταμπάκο σε μία πολυεπίπεδη σύνθεση γοητείας. Στρογγυλό και πλούσιο στο στόμα με στρώσεις φρούτου και τανίνης σε αρμονία με την φρεσκάδα της οξύτητας και την ορυκτότητα του terroir.
Πλούσια μαγειρευτά κόκκινα κρέατα, μέσης-υψηλής έντασης σκληρά τυριά.
18-20°C.

Η.Π.Α.

Zinfandel
Lapis Luna

California
Zinfandel 80%, Sangiovese 20%

Η «Zin» όπως την λένε στην Αμερική οι φίλοι της είναι η America's Sweetheart. Είτε οινοποιημένη σε ερυθρό είτε σε ροζέ (ξηρά έως και γλυκά), η Zin φιγουράρει στα περισσότερα ράφια της Αμερικής. Εδώ, με ένα 20% Sangiovese, αποκτά άλλον αέρα, πιο γεμάτο. Πυκνή αρωματική σύνθεση με μύρτιλα, δαμάσκηνα, μούρα, νότες σοκολάτας, πιπεριού, βανίλιας και στρογγυλό σώμα με μέτριες τανίνες και διακριτική οξύτητα. Γοητευτικό σύνολο.

Κόκκινα κρέατα μαγειρευτά, burgers, bbq, rib-eye steak.

16-18°C.

Gran Moraine Pinot Noir
Gran Moraine

Oregon
Pinot Noir 100%

Ένα απολαυστικό κρασί από το Oregon που φημίζεται για τα Pinot Noir του. Πληθωρικό μπουκέτο με κομψά αρώματα κράνμπερι, μούρων, με νότες από ραβέντι, cassis, δέρμα, φράουλα σε μαρμελάδα, σιρόπι σφενδάμου και λεπτότατες γήινες νύξεις. Στο στόμα είναι πλούσιο χωρίς υπερβολές, με φοβερή συμπύκνωση, μεταξένιες σαρκώδεις τανίνες, τραγανή οξύτητα ενώ η επίμονη επίγευση εντυπωσιάζει με νότες ώριμων μαύρων φρούτων μαζί με βότανα και μνήμες σανταλόξυλου.

Ψητό χοιρινό με σος από κράνμπερι, κόκκορας κρασάτος, ριζότο με κρασί.

16-18°C.

Cabernet Sauvignon Vintner's Reserve
Kendall-Jackson

Sonoma County, California
Cabernet Sauvignon με μικρά ποσοστά Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Petit Verdot

Ένα Cabernet από τη Sonoma County, που εκφράζεται δυναμικά και πληθωρικά σε κάθε σοδειά του. Λαμπερό πορφυροκόκκινο, με απολαυστικά αρώματα βύσσινου, μούρου και κασσίς ξεδιπλώνει τις «χάρες» του στο στόμα με μια πλούσια υφή, καλοδουλεμένες, στρογγυλεμένες τανίνες, καλή δομή και μακρύ τελείωμα.

Κόκκινα κρέατα μαγειρευτά, burgers, αρνί στο φούρνο, rib-eye steak, λαζάνια με κιμά, κίτρινα σκληρά τυριά.

18-20°C.

La Crema Pinot Noir
La Crema

Russian River Valley, Sonoma County, California
Pinot Noir 100%

Εντυπωσιακό Pinot Noir με πλούσια υπόσταση. Πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο με μαύρα δαμάσκηνα, σμέουρα και νύξεις από φθινοπωρινό δάσος που συμπληρώνονται από ζουμερά κεράσια και θερμά μπαχαρικά. Πυκνό και γεμάτο στόμα, με συμπύκνωση, μεταξένιες τανίνες και οξύτητα που κρατά την ζωντάνια. Enjoy grilled and roasted meats, prosciutto and mushrooms, or cured black olives with this wine. For bolder options try beef stew, pasta Bolognese and pan-seared pork belly.

Κρέατα ψητά ή στη σούβλα, προσιούτο και μανιτάρια, πιάτα με μαύρες ελιές, κοκκινιστά.

16-18°C.

Todos Proprietary Red Blend
Jonata

Santa Ynez Valley, California
Syrah 45%, Cabernet Sauvignon 21%, Petit Verdot 14%, Petite Sirah 9%, Merlot 5%, άλλες ποικιλίες 6%

Ένα κρασί που περιλαμβάνει όλες τις ποικιλίες του Κτήματος, σε διαφορετικό ποσοστό κάθε χρονιά. Ένα νόστιμο κρασί γήινο και λουλουδάτο. Καραμέλες βιολέτας, βαλσαμικές νότες, μοσχοκάρυδο, κόκκοι εσπρέσσο, μαύρο πιπέρι, βύσσινα, ώριμα μούρα υπογράφουν μια πολυεπίπεδη αρωματική παρουσία. Πληθωρικό άγγιγμα, γενναιόδωρο, με καλογυαλισμένες τανίνες και οξύτητα σε μια θαυμαστά ισορροπημένη δομή. Αριστουργηματικό blend!

Έντονες γεύσεις κρεατικών, κυνήγι, φιλέτο πιπεράτο, ώριμα έντονα λιπαρά τυριά.

18-20°C.

Fenix
Jonata

Ballard Canyon, Sta Ynez, California
66% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Η επιτομή της ισορροπίας. Εξωτικό αρωματικό μπουκέτο με το κασσίς, την μόκα, τον κέδρο, τις αποξηραμένες φράουλες, τους κόκκους εσπρέσσο και τα άγρια μούρα να «κεντάνε». Μεταξένιο στο στόμα, με χάρη και γοητεία και λεπτεπίλεπτο σκελετό. Ακόμα νεαρό θα κερδίσει κι άλλο σε πολυπλοκότητα τα επόμενα χρόνια. in bottle. Απολαυστικό άγγιγμα, με φοβερή ένταση, ευκρίνεια, συμπύκνωση και βελούδινες θαρρείς τανίνες. Μακρύ τελείωμα. Αριστοκρατική παρουσία.

Πλούσια μαγειρευτά κόκκινα κρέατα, μέσης-υψηλής έντασης σκληρά τυριά.

18-20°C.

Η.Π.Α.

The Mascot Cabernet Sauvignon
The Mascot

Napa Valley, California
Cabernet Sauvignon

Σκούρο πορφυρό χρώμα. Η μύτη αναδεικνύει νότες από κόκκινα φρούτα, γήινα στοιχεία, θερμά μπαχαρικά και δέρμα που αναδύονται μέχρι την επίγευση. Οι απαλές και γεμάτες χάρη τανίνες συνδυασμένες με τη ζωηρή οξύτητα και με την σχεδόν κρυστάλλινη λεπτοδουλεμένη δομή, δημιουργούν ένα σύνολο που ακτινοβολεί κομψότητα και ωραία ένταση.

Κόκκινο κρέας, σκληρά τυριά, χοιρινό σχάρας.

17-18°C.

Zinfandelic Zinfandel
The Mascot

Lodi, California
Zinfandel

Με ετικέτα full seventies, το Zinfandelic Zinfandel είναι πολύ Zzzinnn! Προέρχεται από την αυτοαποκαλούμενη πρωτεύουσα του Zinfandel, Lodi, που φιλοξενεί μερικά από τα καλύτερα Zinfandels στην Καλιφόρνια. Πλούσιο και γεμάτο, με «κορμοστασιά» δομημένη και τανίνες τυλιγμένες σε απαλή φρουτένια «αγκαλιά» από βατόμουρα και βύσσινα. Τα μπαχαρικά, κακάο και νύξεις βανίλιας ολοκληρώνουν το πολύπλοκο σύνολο. Zzzzin!

Κόκκινο κρέας σχάρας, σκληρά τυριά.

16-18°C.

Daou Soul of a Lion

Paso Robles, California
Cabernet Sauvignon

Σαγηνευτικό. Αφθονία και πλούτος σε φρούτο και πολυπλοκότητα. Μαύρα κεράσια, μούρα, βατόμουρα, δέρμα, κουτί πούρων και μαύρη σοκολάτα στο προσκήνιο ενώ νύξεις φασκόμηλου και creme de menthe πλαισιώνουν το σύνολο. Ο ουρανίσκος είναι μεταξένιος και πληθωρικός, προσφέροντας φραγκοστάφυλο, κάσιους, μαύρο βατόμουρο και ώριμο κεράσι. Ώριμες τανίνες,βελούδινη υφή με μια ορυκτή μεταλλικότητα και διακριτική νύξη δρυός. Η μακρά επίγευση αφήνει παρατεταμένες εντυπώσεις βατόμουρου, δαμάσκηνου και εσπρέσο με ένα άγγιγμα λευκού πιπεριού.

Κόκκινο κρέας, σκληρά τυριά, χοιρινό σχάρας.

18-20°C.

Inglenook Cabernet Sauvignon

Rutherford, Napa Valley, California
Cabernet Sauvignon

Σκούρο και πυκνό ρουμπινί χρώμα. Πολύπλοκο μπουκέτο με γήινες νότες και την τυπική έκφραση του Cabernet της περιοχής με cassis, μύρτιλο, μελάνι, γραφίτη και πίσσα που πλαισιώνονται από λεπτεπίλεπτες πινελιές βιολέτας αλλά και ζεστές νότες σανταλόξυλου και κέδρου. Μυώδες και αρρενωπό με πυκνό και πολυεπίπεδο φρούτο, εξαιρετικής ποιότητας τανίνες που «κρατάνε» ακόμα δείχνοντας όχι μόνο την κλάση του αλλά και τις προδιαγραφές ενός κρασιού για μακρά παλαίωση.

Κόκκινο κρέας, σκληρά τυριά.

18-20°C.

Bijito Junmai Kizakura
Sake Junmai, Japan
14,5%

Ένα pure rice sake (nihonshu όπως το λένε στην Ιαπωνία, αφού η λέξη sake μόνη της σημαίνει αλκοόλ). Αποτέλεσμα της ζύμωσης ρυζιού ποικιλίας Koshi Hikari, με το φυσικό ένζυμο Koji. Φρέσκια και φρουτώδης αρωματική σύνθεση με πράσινο μήλο, νότες από λευκά σταφύλια, λευκά λουλούδια, κιμωλία και κρέμα. Φινετσάτο, συνεχίζει σε νότες γάλακτος αμυγδάλου και pudding ρυζιού. Στο στόμα είναι πλούσιο με ορυκτά στοιχεία. Πράσινο μήλο, αχλάδι, άγουρη μπανάνα. Η οξύτητα κρατάει και ενισχύει την ελαφρά όξινη επίγευση.

Bijito Junmai Ginjo Kizakura
Sake Junmai-Ginjo, Japan
14,5%

Το αποστακτήριο Kizakura με έτος ίδρυσης το 1925 χρησιμοποιεί για τα προϊόντα της πεντακάθαρα αρτεσιανά νερά. Τα sake που παράγουν είναι πάντα εξαιρετικής ποιότητας. Το Junmai Ginjo είναι φρέσκο και ελαφρύ και αποτελεί μια πολύ καλή εισαγωγή στο nihonshu, ένα από τα πλέον παραδοσιακά ποτά της Ιαπωνίας. Στρογγυλό άγγιγμα, με άνθη πασχαλιάς και δασμάκηνα στο προσκήνιο σε αλμυρό φόντο φυκιών. Στο στόμα δίνει μνήμες από το ρύζι, μπαχαρικά (πιπέρι και κόλιανδρο) και γλυκόριζα.

Heavensake Junmai Ginjo HeavenSake
Ιαπωνία

Το γευστικό προφίλ αυτού του Junmai Ginjo περιλαμβάνει νότες σοκολάτας γάλακτος, ξηρών καρπών, ρυζόγαλο. Νύξεις πεπονιού, πράσινου μήλου και βουτύρου συνδυάζονται με πινελιές αχνιστού ρυζιού και μέντας.

Heavensake Junmai Daiginjo HeavenSake
Ιαπωνία

Το Junmai Daiginjo είναι απαλά λουλουδάτο με έντονη γεύση πρώιμων καλοκαιρινών φρούτων. Αρώματα μήλων και πλούσιων τροπικών φρούτων. Στο στόμα, έντονες γεύσεις από πρώιμα καλοκαιρινά αχλάδια, άγρια κόκκινα μούρα και μοσχάτα σταφύλια.

Heavensake Junmai 12 HeavenSake
Ιαπωνία

Με νότες αλατισμένης καραμέλας και λαμπερό, φρέσκο τελείωμα, αυτό το sake έχει 25% λιγότερο αλκοόλ και θερμίδες από τα κλασικά, χωρίς συμβιβασμούς στη γεύση. Αυτή η τεχνική πρόκληση επιλύθηκε αριστοτεχνικά από τον Regis Camus και τον toji του οικογενειακού ζυθοποιείου Konishi στο νομό Hyogo. Το αποτέλεσμα είναι μια εναλλακτική λύση για το ροζέ και το λευκό κρασί, χωρίς θειώδη, στους 12% abv. που ταιριάζει απόλυτα για χαλαρά απογεύματα ή επαγγελματικά γεύματα και συνδυάζεται με ο,τιδήποτε, από ένα ελαφρύ σνακ μέχρι το αγαπημένο σας ριζότο.

HeavenSake Baby HeavenSake
Ιαπωνία

Αυτό το παιχνιδιάρικο sake είναι ένα λεπτεπίλεπτα ισορροπημένο χαρμάνι Junmai Ginjo με ξηρό αλλά φρουτώδες άρωμα και τραγανή επίγευση. Δημιουργημένο στην Ιαπωνία από την Hakushika, το Sake Baby! φέρνει στο ποτήρι σας νότες γιασεμιού, βιολέτας, ζουμερού αχλαδιού και λευκού δαμάσκηνου. Ταιριάζει καλά με αγαπημένα πιάτα, όπως σούσι, πίτσα, ζυμαρικά και μια πινελιά daft punk.

Η λέξη Kura σημαίνει αποστακτήριο για Sake.

Η λέξη Iwa σημαίνει πέτρα ή άσπρη πέτρα.

Δημιουργός του είναι ο Richard Geoffroy, Chef de Cave της Dom Perignon για 28 χρόνια, ο οποίος ταξιδεύει στην Ιαπωνία από το 1991.

Το Iwa 5 Assemblage 2, όπως το δηλώνει το όνομά του γίνεται από Assemblage στα πρότυπα της Σαμπάνιας. Ως εκ τούτου δεν υπάρχει σταθερή «συνταγή» για την παραγωγή του.

Παράγεται στο χωριό Tateyama και πιο συγκεκριμένα από την τοποθεσία Shiraiwa απ' όπου δανείζεται και το όνομά του.

Δημιουργείται από τις ποικιλίες ρυζιού Yamada Nishiki, Omachi, Gohyakumangoku, από ορυζώνα 100 στρεμμάτων.

Χρησιμοποιούνται πέντε διαφορετικά στελέχη ζυμών (Koji).

IWA 5 / Shiraiwa Kura

Japan, 15%

Το IWA 5 είναι μια κατηγορία από μόνο του! Δημιούργημα του πρώην Chef de Cave της Dom Pérignon, Richard Geoffroy, λάτρης κι ο ίδιος του παραδοσιακού αυτού ιαπωνέζικου ποτού, δημιουργείται με assemblage όπως ακριβώς οι Σαμπάνιες.
Σ' αυτό το σημείο, φυσικά, η μεγάλη πείρα του Richard Geoffroy είναι που κάνει τη διαφορά. Με ιδιαίτερη μαεστρία, κατάφερε να «ενορχηστρώσει» ένα assemblage από 3 διαφορετικές ποικιλίες ρυζιού, και 5 διαφορετικά ένζυμα για τη ζύμωση. Αποτέλεσμα ένα Sake μνημειώδες σε ενέργεια και χαρακτήρα που δεν συγκρίνεται με κανένα άλλο.

🍽 *Γαστρονομικό sake, ταιριάζει με πληθώρα πιάτων και γεύσεων σαν να "εναρμονίζεται" πλήρως με το γευστικό επίπεδο του φαγητού, από τις πιο ντελικάτες γεύσεις έως τις πιο περίπλοκες και πλούσιες. Για τον λόγο αυτό, μπορεί θαυμάσια να συνοδεύσει ολόκληρο γεύμα.*

🌡 *Όντας ένα τόσο περίπλοκο και ευπροσάρμοστο ποτό, το IWA5 αλλάζει χαρακτήρα ανάλογα με τη θερμοκρασία σερβιρίσματος. Μπορεί να καταναλωθεί κρύο ή ζεστό και οι διαφορές είναι οι εξής:*

***Reishu.* 冷酒** *(Χαμηλές θερμοκρασίες), γύρω στους 5°C : Οι χαμηλές θερμοκρασίες κρατάνε το Sake πιο "σφιχτό". Ο χαρακτήρας του είναι πιο ντελικάτος, με απαλά φρουτώδη στοιχεία (πυρηνόκαρπα φρούτα, ώριμο αχλάδι).*

***Kanzake.* 燗酒** *(Υψηλότερες θερμοκρασίες) όπου υπάρχουν 3 διαφορετικά "στάδια":*

- ***Hitohadakan* 人肌燗** *(35-37°C). Αισθησιακό. Αιθέριο. Σαν σύννεφο γεύσης. Αρώματα ζύμης και πραλίνας.*
- ***Jokan* 上燗** *(45°C). Απίστευτα απαλό, στρογγυλό. Ιξώδες και μεταξένια υφή, Αρώματα από μπισκότα γλυκάνισου και κρέμα.*
- ***Tobikirikan* 飛び切り燗** *(55°C). Η μεγαλειώδης έκφραση του ρυζιού. Πλουσιότερο, κοκκώδες και πιο στυπτικό. Δίνει αρώματα ψημένου ρυζιού.*

Παπαργυρίου Όψιμος Τρύγος, 500ml
Κτήμα Παπαργυρίου
Κορινθία, Πελοπόννησος
Μοσχάτο Ρίου

Ένα γλυκό, αρωματικό κρασί που προέρχεται αποκλειστικά από υπερώριμα σταφύλια της ποικιλίας Μοσχάτο Ρίου, καλλιεργημένης σε υψόμετρο 850μ. Πληθωρικό στη μύτη, αναβλύζει μεστές, γλυκές νότες από βερίκοκα και ψημένου μήλου μαζί με τριαντάφυλλο γλυκό και μέλι. Λιπαρό στο στόμα με οξύτητα που το ισορροπεί, θυμίζει Αλσατικά vendanges tardives.
Φρούτα, τάρτες φρούτων, αποξηραμένα φρούτα και γλυκά χωρίς έντονη γλυκύτητα (π.χ. Cheesecake). Πικάντικα τυριά.
8-10°C.

Works and Days 2008, 500ml
Κτήμα Μουσών
Βοιωτία, Στερεά Ελλάδα
Μούχταρο

Μοναδικής σύλληψης φυσικώς γλυκό κρασί από Μούχταρο που αφέθηκε να λιαστεί κάτω από τον καυτό ήλιο για 7 ημέρες. Τα πλούσια σε σάκχαρα σταφύλια ζυμώθηκαν για 30 μέρες και ακολούθησε παλαίωση σε δρύινο βαρέλι για 12 χρόνια! Αφιλτράριστο, σπάνιο (κυκλοφορεί μόνο σε 140 φιάλες).
Γλυκά με σοκολάτα, ώριμα φρούτα, ξηροί καρποί, παλαιωμένα τυριά, foie gras.
14-16°C.

The Sweet Muse
Κτήμα Μουσών
Βοιωτία, Στερεά Ελλάδα
Μοσχάτο

Λαμπερό κίτρινο με χρυσαφένιες ανταύγειες στην όψη, αναδύει απαλά μελένια αρώματα που υποστηρίζονται από λεμονάτα περάσματα και νύξεις από φρέσκα λευκά φρούτα όπως μήλο και αχλάδι. Απαλό, με μεταξένια υψή στο στόμα, με τα γλυκά αρώματα του μελιού να επανέρχονται μαζί με φλούδα πορτοκαλιού και διακριτική καραμέλα. Θαυμάσια δομημένο και ισορροπημένο, διαθέτει μια εξαίσια ζωηράδα αφού η γλύκα συμμαχεί με τη δροσιστική οξύτητα. Μακρύ μελένιο τελείωμα.
Ποικιλία με ώριμα φρούτα. Μόνο του, στο τέλος του γεύματος.
8-10°C.

Emilia Λιαστός 500ml
Κτήμα Silva Daskalaki
Σίβα, Ηράκλειο, Κρήτη
Λιάτικο 100%

Σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας της ποικιλίας Λιάτικο τρυγιούνται και αφήνονται στον ήλιο για 6-8 ημέρες ώστε να συμπυκνώσουν σάκχαρα και ουσίες απαραίτητα για τη δημιουργία αυτού του πολυδιάστατου γλυκού κρασιού. Με παλαίωση 6 ετών σε αμερικάνικα και γαλλικά βαρέλια, η Emilia αποκτά ένα μεγαλειώδες, πολύπλοκο μπουκέτο με αρώματα σταφίδας, βανίλιας, καραμέλας και σοκολάτας. Απίθανη ισορροπία στο στόμα μεταξύ γλύκας και οξύτητας.
Εξαιρετικό στο τέλος του γεύματος, αποζητά την συντροφιά γλυκών με μαύρη σοκολάτα.
10-12°C.

Karamolegos Vinsanto 500ml
Αρτέμης Καραμολέγκος
Σαντορίνη
Ασύρτικο 85%, Αηδάνι 15%

Πυκνό αρωματικά, με χαρακτήρες αποξηραμένων φρούτων, σοκολάτας καραμέλας, καφέ και ξηρών καρπών. Γλυκό στο στόμα, με απίστευτη ισορροπία λόγω της εκρηκτικής οξύτητας, πληθωρικό, πολύπλοκο με μακρά επίγευση. Ένα πραγματικό ελιξήριο που συμπυκνώνει όλα τα χαρακτηριστικά του Σαντορινιού terroir.
Έντονα τυριά τύπου blue, roquefort, κοπανιστή, παλαιωμένες γραβιέρες, ποσιούτο με αποξηραμένα σύκα αλλά και γλυκά με σοκολάτα, τρούφες bitter σοκολάτας κρεμ μπρυλέ, χαλβάς σιμιγδαλένιος.
7-9°C.

Troupis Sweet Route
Troupis Winery
Αρκαδία, Πελοπόννησος
Μοσχοφίλερο

Χρυσόξανθο χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες. Ποικιλία αρωμάτων όπως άνθη γιασεμιού, λουκούμι τριαντάφυλλου, βερίκοκου και μελιού τα οποία ενισχύονται στο γευστικό άρωμα με κυρίαρχα τα αρώματα φλούδας εσπεριδοειδών. Η οξύτητα εξισορροπεί τη γλυκύτητα και δίνει μια ευχάριστη μακριά επίγευση.
Υπέροχο μόνο του, ταιριάζει με αποξηραμένα φρούτα, τάρτες φρούτων (π.χ. λεμονιού), λευκά γλυκά όπως η πανακότα και κρεμώδη τυριά.
8-9°C.

Γαλλία

Clarendelle Amberwine, 500ml
Domaine Clarence Dillon
Inspired by Haut-Brion

Monbazillac
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Ένα γλυκό κρασί από την περιοχή Monbazillac που και αυτό παράγεται από σταφύλια που έχουν προσβληθεί από την ευγενή σήψη (Botrytis Cinerea). Το όνομά του, Ambewine εκφράζει το χρώμα του που γίνεται όλο και πιο σκούρο χρυσαφί όσο το κρασί ωριμάζει. Γοητευτική αρωματική παλέτα, με ζαχαρωμένα βερίκοκα, ανανά και κίτρο με ανθικές και μελένιες νότες. Γλυκιά αίσθηση στο στόμα, με οξύτητα που του χαρίζει φρεσκάδα και δεν το αφήνει να βαραίνει. Επίμονη επίγευση σε νότες ώριμων βερίκοκων.

Γλυκά με φρούτα, πάστα φλώρα με βερίκοκο, αποξηραμένα φρούτα, foie gras, έντονα τυριά.

8-10°C.

Gewurztraminer Vendanges Tardives
Gustave Lorentz

Alsace
Gewurztraminer

Γλυκιά φινέτσα. Έντονο κιτρινόχρυσο, με πολύπλοκο και πολύ εξωστρεφές αρωματικό μπουκέτο από αποξηραμένα τροπικά φρούτα, ροδάκινα και διακριτικές νύξεις μέντας. Μετά την εκρηκτική μύτη, ένα άγγιγμα όλο φινέτσα, με υφή μεταξένια και μια γλυκιά αίσθηση που ισορροπείται από την οξύτητα. Η ένταση των αρωμάτων παραμένει μέχρι το ατελείωτο φινάλε.

Έντονα τυριά, foie gras και επιδόρπια με φρούτα. Επίσης με ασιατική κουζίνα.

8-10°C.

Lions de Suduiraut
Château Suduiraut

Sauternes, Bordeaux
Sémillon 92%, Sauvignon Blanc 8%

Τα «λιοντάρια» του Suduiraut προσφέρουν μια πολύ καλή ευκαιρία απόλαυσης ενός Sauternes από «σπίτι». Ο πρωτοκλασσάτος πύργος Château Suduiraut αποφάσισε να κυκλοφορήσει μια πιο νεανική έκδοση του γλυκού του κρασιού. Λαμπερό χρυσό στην όψη, αναδύει ζαχαρωμένα βερίκοκα και πεπόνι, λίγες καπνιστές νύξεις και περάσματα ορυκτά. Αφήνοντάς το να ανασάνει, γίνονται φανερές και η βανίλια μαζί με φρούτα του πάθους. Απαλό και γλυκό άγγιγμα, με ωραία δροσιστική οξύτητα. Βερίκοκο και πεπόνι επανέρχονται στο στόμα έως την απολαυστικά επίμονη επίγευση σε νότες αποξηραμένου βερίκοκου.

Ιδανικό με έντονες γεύσεις (π.χ. παλαιωμένα έντονα τυριά), foie gras, γλυκά με μαρμελάδα - ειδικά βερίκοκο-, κέικ φρούτων

8-10°C.

Lost Lake Μαλαγουζιά, 500ml
Small Batch Collection
Lost Lake Distillery

Μαλαγουζιά - Vol. 40%

Εκλεκτά σταφύλια της αρωματικής ποικιλίας Μαλαγουζιάς, ζυμώνουν και αποστάζονται ολόκληρα, χαρίζοντας στο απόσταγμα όλη την ουσία, αρωματική και γευστική του πολύτιμου καρπού.
Φρέσκο και αρωματικό, θυμίζει ανανά και μάνγκο ενώ στο στόμα είναι απαλό, με καθαρή και κομψή επίγευση.
🌡 *12-14°C.*

Lost Lake Μούχταρο, 500ml
Small Batch Collection
Lost Lake Distillery

Μούχταρο - Vol. 40%

Η στιβαρή ερυθρή ποικιλία Μούχταρο δίνει τον πολύτιμο καρπό της για τη δημιουργία ενός κομψού αποστάγματος με αρώματα που φέρνουν στο νου φράουλες και σύκα. Απαλό, χωρίς καθόλου αιχμές, με μαλακή βουτυράτη γεύση και επίμονη επίγευση.
🌡 *12-14°C.*

Lost Lake Ρομπόλα, 500ml
Small Batch Collection
Lost Lake Distillery

Ρομπόλα - Vol. 40%

Αρώματα από λευκά άνθη, φρεσκοκομμένο κυδώνι και ώριμο κάστανο ξεπροβάλουν άμεσα στο ποτήρι. Στο στόμα είναι δροσερό και στρογγυλό, με ευγενική την αίσθηση της αλκοόλης, αναδεικνύοντας στοιχεία πολυπλοκότητας, όπως το αχλάδι, το κάστανο αλλά και την απρόσμενη ορυκτότητα που συναντάμε στην μακριά επίγευση.
🌡 *12-14°C.*

Lost Lake Hefebrand, 500ml
Small Batch Collection
Lost Lake Distillery

Vol. 40%

Απόσταγμα από τις οινολάσπες των ποικιλιών Μαλαγουζιά, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο και άλλων λευκών ποικιλιών του Κτήματος.
Απαλά αρώματα από φρεσκοψημένο ψωμί, μαρμελάδα βερίκοκο, πράσινες ελιές και γλυκές νύξεις από νυχτολούλουδο μαζί με μνήμες μανιταριών. Πλούσιο στο στόμα, γεμάτο, με μακρά, τραγανή επίγευση.
🌡 *12-14°C.*

Methexis Cigar 500ml 43%
Domaine Costa Lazaridi

Παλαιωμένο σε δρύινα βαρέλια, αυτό το απόσταγμα από σταφύλια Sauvignon Blanc είναι το κορυφαίο του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη. Λαμπερό, στο χρώμα του παλιού χρυσού ευωδιάζει σύνθετο μπουκέτο αρωμάτων που παραπέμπουν τόσο στην ποικιλία σταφυλιού, με νότες αποξηραμένων φρούτων, όσο και στην παλαίωση, με την βανίλια, τους καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς και τον καπνό, να πρωταγωνιστούν. Έξοχος συνδυασμός δύναμης, γευστικής πολυπλοκότητας και φινέτσας. Βελούδινο σύνολο με μεγάλη διάρκεια.

Last Battle 829 Παλαιωμένο Τσίπουρο 700ml 43%
Lost Lake Distillery

Άσκρη Θηβών

Αρώματα δρυός, καπνού, καραμέλας, ώριμων φρούτων του δάσους και μπαχαρικών στο πολύπλοκο μπουκέτο του. Πλούσιο, λιπαρό, γεμάτο και στρογγυλό, αρμονικά συνδεδεμένο με το βαρέλι, φρουτώδες, με ελαφριές νότες καπνού, μελιού και καραμέλας. Βουτυράτη επίγευση μεγάλης διαρκείας.

35N Τσικουδιά Πολυποικιλιακή
35N Cretan Distillery
Κρήτη

Είναι η καρδιά του αποστάγματος που χαρίζει απόλυτα ισορροπημένη επίγευση και το χαρακτηριστικό έντονο και δυνατό της άρωμα. Η τραγανή της οξύτητα και τα βοτανικά αρώματα της, μας προσφέρουν την τυπική τσικουδιά στα καλύτερά της! Παράγεται με τη μέθοδο της ασυνεχούς απόσταξης σε χάλκινο κλασματικό άμβυκα, στο Ρέθυμνο.

35N Τσικουδιά με Μέλι
35N Cretan Distillery
Κρήτη

Η πολυποικιλιακή Τσικουδιά, αναμεμειγμένη με ορεινό θυμαρίσιο μέλι από Κρητικούς μελισσόκηπους και τοπικά αρώματα, χωρίς καμία προσθήκη τεχνητών χρωστικών. Μας έδωσε πίσω την Τσικουδιά μας με μέλι 35N και το χρυσό διάφανο χρώμα. Η δυνατή, γήινη της γεύση αφήνει στο τέλος τη γλύκα της μαζί με το άρωμα θυμαριού.

35N Τσικουδιά Malvasia di Candia Aromatica
35N Cretan Distillery
Κρήτη

Ο ανθικός χαρακτήρας της ποικιλίας αυτής με κυρίαρχο το γιασεμί, συνθέτουν ένα μεθυστικό και φινετσάτο απόσταγμα, με αρωματικό πλούτο και βαθιά γεύση που επιμένει. Ένα αρωματικό μονοποικιλιακό απόσταγμα με την χαρακτηριστική φινέτσα της ποικιλίας.

35N Τσικουδιά Παλαιωμένη
35N Cretan Distillery
Κρήτη

12μηνη παλαίωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια πρώτης τοποθέτησης. Αρώματα βουτύρου, βανίλιας και καβουρδισμένων ξηρών καρπών καθώς και αποξηραμένο βερίκοκο με νότες πορτοκαλιού αγκαλιάζουν το απόσταγμα αυτό που εξελίσσεται στο ποτήρι καθώς ξεκουράζεται, προσφέροντας τη θαλπωρή μιας μακράς επίγευσης.

35N Τσικουδιά Μοσχάτο Σπίνας
35N Cretan Distillery
Κρήτη

Η ποικιλία Μοσχάτο Σπίνας βρίσκεται στην ορεινή Κρήτη και είναι ντελικάτη, αρωματική και εξωστρεφής. Το φίνο απόσταγμά της είναι κομψό και απαλό, με αρώματα από λουκούμι τριαντάφυλλο και νότες εσπεριδοειδών. Παράγεται με τη μέθοδο της ασυνεχούς απόσταξης σε χάλκινο κλασματικό άμβυκα, στο Ρέθυμνο.

35N Τσικουδιά Syrah
35N Cretan Distillery
Κρήτη

Ένα μοναδικό απόσταγμα, χαρακτηριστικό της ποικιλίας, με τη μαρμελάδα κόκκινων φρούτων και τις νότες φρεσκοτριμμένου πιπεριού στην επίγευση. Ένα υπέροχα στρογγυλό και βελούδινο μονοποικιλιακό απόσταγμα με επίμονη επίγευση. Παράγεται με τη μέθοδο της ασυνεχούς απόσταξης σε χάλκινο κλασματικό άμβυκα, στο Ρέθυμνο.

Τσίπουρο Χωρίς Γλυκάνισο Αθανασίου Ζαχαρία

Vol. 40%

Εκλεκτά στέμφυλα των ποικιλιών Μοσχάτο, Κουντούρα και Chardonnay αποστάζονται και δίνουν αυτό το αρωματικό τσίπουρο, με τον φινετσάτο χαρακτήρα. Καθαρά και κομψά αρώματα, απαλό και στρογγυλό άγγιγμα και φρουτώδη επίγευση.

🌡 *6-8°C.*

Τσίπουρο Με Γλυκάνισο Αθανασίου Ζαχαρία

Vol. 42%

Τσίπουρο με γλυκάνισο από τη Βοιωτία και την οικογένεια Αθανασίου Ζαχαρία. Δημιουργημένο από Μοσχάτο, Κουντούρα και Chardonnay μαζί με τον αρωματικό γλυκάνισο, αυτό το τσίπουρο αναδύει την χαρακτηριστική ευωδία του γλυκάνισου. Απολαυστική μεταξένια υφή στο στόμα, στρογγυλό, χωρίς αιχμές, με μακριά επίγευση γλυκάνισου.

🌡 *6-8°C.*

Τσίπουρο Χωρίς Γλυκάνισο Βιολογικό Αθανασίου Ζαχαρία

Vol. 40%

Δημιουργημένο από στέμφυλα της ποικιλίας Ροδίτη βιολογικά καλλιεργημένου, αυτό το τσίπουρο κρατάει μόνο την καρδιά της απόσταξης. Πεντακάθαρο, απαλό, με μεταξένια υφή, χωρίς αιχμές, είναι απολαυστικό με κάθε μεζέ της ελληνικής και μεσογειακής κουζίνας.

🌡 *6-8°C.*

Ούζο Βυθός Αθανάσιου Ζαχαρία

Vol 40%

Το παραδοσιακό ελληνικό ποτό, το ούζο, έρχεται από την οικογένεια του Αθανάσιου Ζαχαρία και το Lost Lake Distillery σε κομψή φιάλη με 6 διαφορετικές ετικέτες που η κάθε μία απεικονίζει τους παραδοσιακούς θαλασσινούς συντρόφους του. Η γεύση του ούζου «Βυθός» είναι οικογενειακή υπόθεση. Τα καθάρια νερά από τις πηγές του Ελικώνα, μαζί με τον γλυκάνισο (γνωστό για τις αναλγητικές και χωνευτικές ιδιότητες) που μαζεύεται στην Εύβοια, υπό τις οδηγίες και την επίβλεψη των ειδικών του αποστακτηρίου, είναι δύο από τα συστατικά του Βυθού. Δίπλα σ' αυτά, ο μάραθος, αρχαίο ιερό βότανο ενισχύει τις χωνευτικές ιδιότητες του γλυκάνισου. Τέλος, το αρωματικό προφίλ συμπληρώνεται από μαστίχα, κακουλέ και κάρδαμο (φυσικό αντικαταθλιπτικό και διεγερτικό της μνήμης και της όρεξης).

Ros Solis, η δροσιά του ήλιου. Η σειρά Premium Mixers Ros Solis ήρθε να φέρει μια νέα πνοή ποιότητας και απόλαυσης στην δημιουργία των long drinks και cocktails, με 6 δροσερές προτάσεις :
Pink Grapefruit, Cucumber N' Basil, Bergamot N' Mandarin, Tonic Water, Ginger Beer, Soda Water.

Παρασκευάζονται με εξαιρετικής ποιότητας φυσικό μεταλλικό νερό ιδιόκτητων πηγών της περιοχής Ροδοδάφνης Αιγίου, με υψηλής ποιότητας διοξείδιο του άνθρακα.

Pink Grapefruit Soda

Ισορροπημένη γεύση γλυκόπικρου ροζ γκρέιπφρουτ, με άπειρες φυσαλίδες ανθρακικού.
Γευστική Πρόταση:
Ένα Premium Mixer ιδανικό για τη δημιουργία long drinks ή cocktails. Συνδυάζεται εξαιρετικά με tequila, gin ή vodka.Επίσης, σκέτο, με πολύ πάγο και μια φέτα lime.

Cucumber n' Basil Tonic

Δροσιστικός συνδυασμός από αγγούρι και βασιλικό μαζί με άλλα αρωματικά βότανα της ελληνικής γης για ένα φρέσκο tonic, με άπειρες φυσαλίδες ανθρακικού.
Γευστική Πρόταση:
Ιδανικό για τη δημιουργία long drinks ή cocktails. Εξαιρετικός συνδυασμός με ελληνικά αποστάγματα, gin, vodka ή, ακόμα και με λικέρ μαστίχα! Δροσιστικό και σκέτο, με πολύ πάγο και φλοίδες αγγουριού.

Bergamot n' Mandarin Soda

Μεσογειακός συνδυασμός εσπεριδοειδών. Περγαμόντο και μανταρίνι σε απόλυτη ισορροπία με άπειρες φυσαλίδες ανθρακικού.
Γευστική Πρόταση:
Ένα Premium Mixer ιδανικό για τη δημιουργία long drinks ή cocktails. Συνδυάζεται υπέροχα με μαύρο ρούμι, vodka αλλά και με bitter aperitifs. Επίσης, σκέτο, με πολύ πάγο και φύλλα δυόσμου.

ROS SOLIS®
DEW OF THE SUN
~ Premium Mixers ~

- Χωρίς τεχνητά αρώματα και συντηρητικά και μόνο από 100% φυσικές πρώτες ύλες.
- Κατάλληλα για vegan, vegeterian και gluten-free διατροφή.
- Σε γυάλινες φιάλες μιας χρήσης, των 200ml.
- Πλήρως ανακυκλώσιμη συσκευασία.
- 100% Ελληνικό Προϊόν

Tonic Water

Η γνωστή, αιχμηρή και ιδιαίτερη γεύση της κινίνης εμπλουτισμένη με άπειρες φυσαλίδες ανθρακικού.
Γευστική Πρόταση:
Ένα Premium Mixer ιδανικό για τη δημιουργία long drinks ή cocktails. Φυσικά, είναι ο κλασικός σύντροφος του dry gin για το απόλυτο Gin n΄Tonic! Σκέτο, με πολύ πάγο σαν αναψυκτικό χαμηλής θερμιδικής αξίας.

Ginger Beer

Γεύση έντονου και εξωτικού spicy ginger, που προέρχεται από φυσική ζύμωση, εμπλουτισμένο με άπειρες φυσαλίδες ανθρακικού.
Γευστική Πρόταση:
Ιδανικό για τη δημιουργία long drinks ή cocktails. Εξαιρετικός συνδυασμός με whisky, λευκό ή μαύρο ρούμι για ένα έξτρα spicy long drink. Υπέροχο και σκέτο, με πολύ πάγο και φέτες λεμονιού και ginger.

Soda Water

Η απόλυτη σόδα, φυσική και διαυγής με εκρήξεις εκατομμυρίων φυσαλίδων!
Γευστική Πρόταση:
Ένα Premium Mixer ιδανικό για τη δημιουργία long drinks ή cocktails. Συμπληρώνει τα cocktails αφού συνδυάζεται με όλα τα αλκοολούχα, αφρώδη και μη κρασιά και bitter aperitifs. Φυσικά, σκέτο, με πολύ πάγο, φρέσκες φράουλες και φύλλα δυόσμου γίνεται ένα δροσιστικό moctail!

TRINITY WINES

OMNE BONUM TRIUM

TRINITY WINES A.E.

2 χλμ. Μαρκοπούλου-Καλυβίων, 19010 Καλύβια Θορικού
T. 2299040630 F. 2299040062 info@trinitywines.gr