

PREMIUM WEINKARTE



TO LIMANI

Griechisches Restaurant





Alpha Estate One

Dieser hochklassige griechische Rotwein von Alpha Estate entsteht zu 100 % aus der Rebsorte Tannat. Angebaut wird er in der Region Amynteon im Nordwesten Griechenlands (Makedonien). Alpha Estate wurde in den späten 90er Jahren vom lokalen Winzer Makis Mavridis und dem Starönologen Angelos Iatridis gegründet. Ihre Weinberge sind auf einem Plateau in einer Höhe von rd. 700 Metern angesiedelt. Der Alpha Estate ist ein außergewöhnlicher trockener Rotwein mit tiefdunkler Farbe. In der Nase mischen sich Aromen von Brombeere, Stachelbeere, Nüssen und etwas Pfeffer. Im Mund entfaltet er einen reichhaltigen Geschmack mit Anklängen von Vanille. Er ist körperreich mit reichlich Schmelz und einem samtigen Abgang mit angenehm trocknenden Tanninen. Seinen vollen Geschmack entwickelt er nur dekantiert. Außerdem lohnt es sich, diesen Wein noch etwas reifen zu lassen.

Dieser Wein ist ein hervorragender Begleiter von Lamm, Wild sowie Käse.

Flasche 0,75



Kormilitza Gold Collection Tsantalis

Der Kormilitza Gold Collection drückt die Identität einer bestimmten Parzelle, befindet sich in schroffen Berghängen des Berges Athos. Es spiegelt die aromatischen und geschmacklichen Eigenschaften. Ernte: Limnio-im September, und Cabernet -die zweite Hälfte des Septembers. Besondere Merkmale: Dunkel und extrovertiert, mit eleganten und ätherischen Bukett, gibt das Gefühl von Violett, Pflaumen, schwarzen Früchten, Lakritze sowie verführerische Töne unterirdischer Vegetation. Am Gaumen gibt es eine üppige und muskuläre Struktur, die von robusten Tanninen und guter Säure unterstützt wird.

Serviert wird er bei 18 - 20 Grad neben Fleischgerichten mit roten Saucen, Wild sowie gereiften Käse.

Flasche 0,75



Boutari Grand Reserve

Dieser trockene Rotwein wird von dem bekannten griechischen Weinhersteller Boutari aus ausgewählten Trauben der einheimischen Sorte Xynomavro gekeltert. Angebaut wird er in der Region um Naoussa im westlichen Makedonien. Er reift vier Jahre im Eichenfass und in der Flasche. Der Boutari Naoussa Grande Reserve ist von weinroter bis lila Farbe. Es ist ein robuster körperreicher Wein mit einem kräuterwürzigen Fruchtaroma, begleitet von einer Holznote. Am Gaumen entwickelt er eine saftige Frucht, die an Zwetschgenkompott erinnert, gepaart mit etwas Schokolade. Seine Tannine sind gut eingebunden und sein Abgang ist ordentlich lang. Dieser Wein ist auch in der Flasche noch weiter ausbaufähig. Er passt besonders gut zu Wild, rotem Fleisch und pikantem Käse.

Flasche 0,75



Amethystos Costa Lazaridis

Der purpurfarbene, funkelnde Wein entsteht zum Großteil aus im Ertrag stark begrenzten Cabernet-Sauvignon-Trauben, aber auch aus Merlot und der griechischen Rebsorte Agiorgitiko. Ein niveauvoller Wein mit komplexem und nuancenreichem Aroma, das durch die knapp einjährige Reifezeit in 225-Liter-Eichenholzfassern (Barriques) noch intensiviert wird.

*Nase: vorherrschend Minze mit schwarzer Johannisbeere
Geschmack: einem weichen und samtigen Aroma folgt ein vollmundiger, ausgeglichener Geschmack von schwarzen Beeren. Hohes Entwicklungspotential hinsichtlich Komplexität, Tiefe und Abgang.
Paßt zu: rotes Fleisch und gegrilltes Wild*

Flasche 0,75



Biblia Chora

*50 % Cabernet Sauvignon-50 % Merlot -
Ein gelungener tiefdunkle Cuvée, 12 Monate in
neuen französischen Eichenholzfässern gereift
und ausgebaut. Komplexe und sehr klare
Aromen von reifen roten Früchten, Karamell,
Schokolade und im Abgang leichte Gewürznoten.
Am Gaumen rund, weich und vielschichtig mit
gut eingebundenen samtigen Tanninen, sehr
harmonisch und somit lang anhaltendem
Abgang. Gutes Alterungspotential.
Passt zu dunklen Fleischgerichte mit dunklen
Saucen, Pasta mit kräftigen Saucen oder
warmen Vorspeiseplatten
Serviervemperatur: 18 Grad*

Flasche 0,75



Gerovassiliou

Anteile: 80% Syrah, 18% Merlot, 2% Grenache Rouge

Bereitet aus den roten Rebsorten Merlot und Syrah nach der klassischen Weinbereitungsmethode von Bordeaux, reift dieser vorzügliche Wein 12 Monate in kleinen neuen Eichenholzfässern.

Mit seiner tiefdunklen Farbe, seinem Aroma von reifen Trockenfrüchten und Vanille sowie seinem nuancenreichen unvergleichlichen Geschmack gehört er ohne Übertreibung zur Kategorie der großen griechischen Rotweine. Der außergewöhnlich langanhaltende Abgang dieses Weines birgt alle Voraussetzungen für eine Alterung in sich, welche in 6 Jahren eine große samtige Schöpfung erwarten lässt.

Serviertemperatur: 16-18 Grad

Großes Reifepotential: 10-15 Jahre

Flasche 0,75



Biblia Chora

40% Assyrtiko - 60% Sauvignon Blanc. Ein Weißwein mit einer hellen, gelbgrünen Farbe und einem bestechenden Funkeln. Ein sehr gelungenes Zusammenspiel der kraftvollen griechischen Traube Assyrtiko und der aromatischen Rebsorte Sauvignon Blanc. Sehr klares, exotisches Fruchtaroma, das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert. Reich im Geschmack, erfrischend und hervorragend ausgewogen, mit angenehmer Säure und einem langen, sehr aromatischen Nachhall.

Flasche 0,75



Gerovassiliou

Die erfolgreiche Cuvée aus den Rebsorten Asyrtiko und Malagouzia besitzt eine grüngelbliche Farbe, sein Duft nach Basilikum vor einem bestechenden Fruchtehintergrund und ein feiner Hauch von grüner Paprika zeichnen die klassische Authentizität der Sorten Asyrtiko und Malagouzia aus. Die gelungene Erhaltung dieser Geschmacksechtheit und der ausgeprägt fruchtebetonte Abgang unterscheiden diesen Wein von allen anderen.

Farbe: helles Blond mit grünem Schimmer

Nase: Ausdrucksstark, mit verschiedenen Eindrücken aus exotischen Früchten zusammen mit Pfeffer, Orange, Jasmin, Kräutern und Zitrone

Serviertemperatur: 8-10 Grad

Passt zu: Fisch, weißem Fleisch, weißen Saucen. Salat mit Tomaten und Feta

Flasche 0,75



Kir Jianni Dyo Elies

Rund, purpurfarben, modern..

Lagerung: 14 Monate in 225L Französisch und amerikanischen Eichenfässern-weitere Reifung in der Flasche für weitere sechs Monate

Lagerfähigkeit: 12-15 Jahre

Speisenbegleitung: Gebratenes Lamm, Kalb in roter Soße, Fleischpasteten

Die Aromen sind subtil unter seiner moderaten Säure, ohne einen kantigen Nachgeschmack. Das Bukett dominiert mit Noten von schwarzen Oliven, dunkler Schokolade und Kaffee.

Flasche 0,75



Kir Jianni Diaporos

Rebsorten: Xinomavro 87%, Syrah 13%

Lagerung: 22 Monate in Eichenfässern 225l^{it} und 6 Monaten weitere Reifung in Flaschen

Lagerfähigkeit: 10-12 Jahre

Speisenbegleitung: Ein sehr konzentrierter Wein ideal für gastronomische

Kombinationen von großer Intensität. In Kombination mit rotem Fleisch und Wild, gegrilltem oder gebratenem mit Fruchtsaucen.

Tiefrote Farbe, fast blau, sehr verschieden von den traditionellen Xinomavros. In der Nase besteht das Bukett von reifen schwarzen Beeren, Pflaumen, Zigarrenkiste, schwarze Schokolade, Tabak, Pfeffer. Im Mund bekommt man die gut ausgebauten Tannine in einer dichten Schicht von reifen Früchten verwurzelt. Eine neue Version des Xinomavro Traube, mit dem Ausdruck des Weinbergs, wo es herkommt

Flasche 0,75



Gerovassiliou Sauvignon Blanc

Ein Sauvignon Blanc nach der Burgund-Methode

Nach der klassischen Methode der großen Weine aus Burgund wurde dieser Fumé aus den Rebsorten Sauvignon Blanc und Malagouzia vinifiziert.

Dieser gereifte Weißwein gärt in kleinen neuen Eichenholzfässern aus Allierholz und bleibt anschließend zur Reifung für weitere 6 Monate "SUR LIE" (auf der Hefe) in unterirdischen klimatisierten Kellern. Ein Wein mit dem feinen Aroma von Mango, dem vollen Geschmack mit elegant eingebundenen Tanninen und einer außergewöhnlichen Dichte, körperreich und vollmundig. Der Wein ist in der Lage, zu altern und uns in 5 Jahren seine Vollkommenheit präsentieren wird.

Reifung: in neuen 228L-Eichenholzfässern für 5 Monate

Farbe: tiefes Goldgelb. Nase: Komplexes Aroma von Sommer- und exotischen Früchten (Mango, Birne, Ananas) mit einem Hintergrund von Vanille und aromatischen Kräutern

Serviertemperatur: 10-12 Grad

Flasche 0,75



Gerovassiliou Viognier

Ein Viognier der Top-Klasse

Reifung: in neuen 228L-Eichenholzfässern für 7 Monate

Farbe: leuchtendes Stroh. Nase: Leichte Blumenaromen mit Honig, Pfirsich sowie Spuren von Aprikosen und Grapefruit.

Serviertemperatur: 10-12 Grad.

Ein sehr charakteristischer Wein, von gelblich funkelnder Farbe, mit Aromen von reifen Zitrusfrüchten und einem Hauch von gerösteten Nüssen und Rauch. Ein körperreicher, mundvoller Wein mit großem Alterungspotenzial.

Passt zu Spargel, Meeresfrüchten, Krustentierchen

Flasche 0,75



Cava Amethystos Costa Lazaridis

Dieser Wein wird von einer ertragsarmen, ausgewählten Cabernet-Sauvignon-Lage hergestellt. Es handelt sich um einen tiefroten, vollmundigen Wein, der 15 bis 18 Monate in neuen Eichenholzfässern aus den französischen Allier-Wäldern reift. Nach dem Abfüllen der Flaschen setzt er in eigens dafür eingerichteten, unterirdischen Kellern seinen Reifungsprozess ungestört für weitere 24 Monate fort.

Geschmack: schwarze Johannisbeere gepaart mit kräftigen Tanninen bis zum lang anhaltenden Abgang, wo sie verblassen und den Früchten den Vortritt lassen.

*Ausgezeichnete Struktur und Konzentration.
Passt zu: reichhaltige rote Soßen, rotes Wildfleisch (z.B. Wildschwein)*

Flasche 0,75



Ovílos Biblíá Chora

100% Cabernet Sauvignon.

Nur ausgewählte Trauben eines speziellen Weinberges werden nach der klassischen Methode gekeltert. Nach 18monatigem Ausbau in neuen französischen Eichenholzfässern und anschließender Reifung in der Flasche präsentiert sich der OVILOS ROT tiefdunkel und mit einmaliger Komplexität. Unvergleichliche Aromen von Waldbeeren, Karamell, Schokolade, Nüssen und Zedernholz. Reichhaltigkeit, Dichte und die besondere feine Struktur im Einklang mit den samtigen Tanninen und dem langen Abgang zeichnen diesen besonderen Wein aus. Großes Alterungspotential. Passt zu: Lamm, Wild - oder Rindfleisch und zu kräftigen Käsespezialitäten

Flasche 0,75



Kir Jianni Ramnista

Der echte reine Xinomavro aus Naoussa

Lagerung: 16 Monate in 225L und 500L

*Französisch und amerikanischen Eichenfässern
plus weitere Reifung in der Flasche für weitere 6
Monate*

Lagerfähigkeit: 10-15 Jahre

*Speisenbegleitung: Komplex, mit intensiver Säure
und reich an Gerbstoffen, ein hervorragender
Begleiter für rotes Fleisch und Wild. Ein Wein mit
einem reichen und komplexen aromatischen Profil,
erhöhte Säure und Tannin schaffen einen langen
Abgang. Sein konzentriertes Bouquet von
getrockneten Tomaten, roten Früchten und
Pralinen, entwickelt sich zu schwarzen Oliven,
Leder, Erde und Trüffel, mit einer ausgewogenen
Säure und weicher Tannine. Eine perfekte
Ergänzung zu Lamm und Wild*

Flasche 0,75



Tsantalís Metochí Chromítsa

Ein Wein aus dem gleichnamigen Weingut des Klosters Agios Panteleimon. In einer mystischen Mönchsgemeinschaft, in einem einzigartigen Ökosystem, auf hoch gelegenen Weinbergen, gedeihen die autochthone Rebsorte Limnio und die internationale Edelrebe Cabernet Sauvignon. Das Ergebnis, einer echten Besonderheit. Ein Dreiklang aus Würze auf komplexe Fruchtaromen, ausdrucksvollen aber nicht aggressiven Tanninen und subtil eingebundene Barriquenoten, verleihen den porphyrröten METOCHI CHROMITSA seinen verführerischen Duft und unverwechselbaren Charakter.

Serviertemperatur: 18-20 Grad Celsius

Flasche 0,75



Sauvignon Blanc

Nase: bezauberndes Bouquet aus weißen Blumen, Butter, Vanille

Geschmack: Aromen in leicht rauchiger Form von Butter, geröstetem Brot, Zitronen, tropischen Früchten und Mango gepaart mit einem ausgezeichnet integrierten Säuregehalt, welcher den Wein ausgleicht und harmonisiert. lang anhaltender durchdringender Abgang voll mit Früchte- und Eichenaroma

Passt zu: fetthaltiger Fisch (Aal, Lachs), gegrilltes würziges weißes Fleisch (Huhn, Schwein), reichhaltige weiße Soßen.

Flasche 0,75

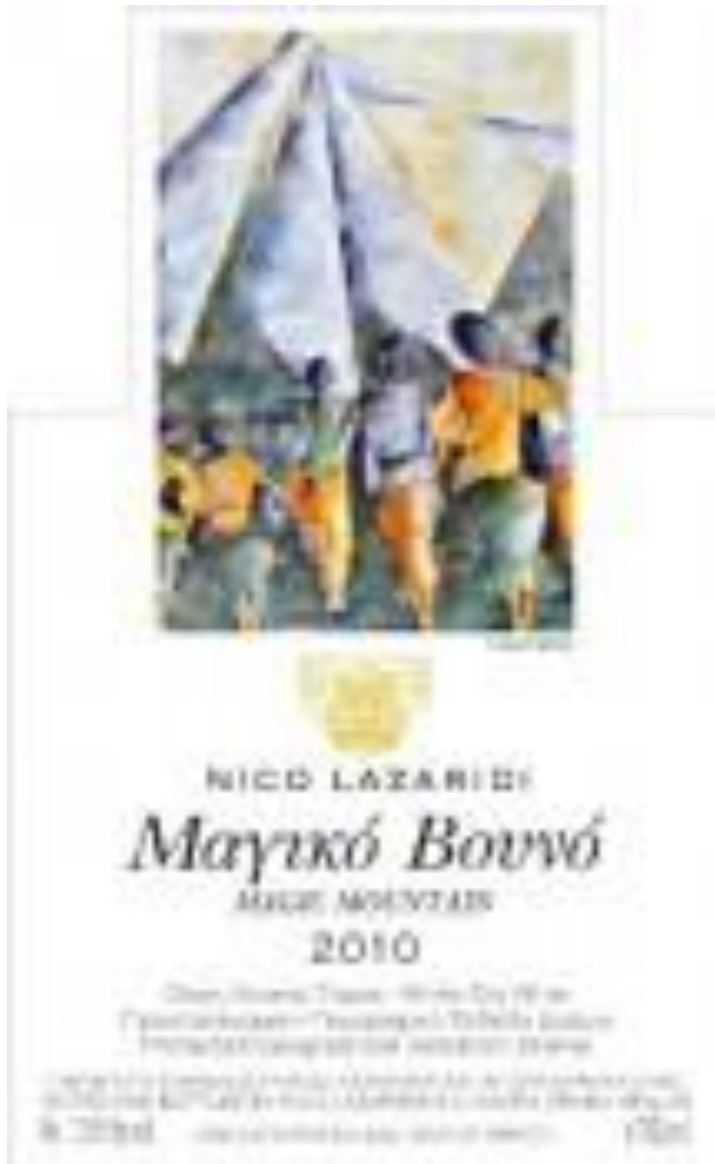


Obhlos Biblia Chora

50% Asyrtiko - 50% Semillon.

Ein neuer Weißwein von gelbgrünlicher Farbe, der 8 Monate in Eichenholzfässern ausgebaut wurde und reifte. Der einzigartige Duft nach Aprikosen und Honig - typisch für die Rebsorte Semillon - vereint sich wunderbar mit den Noten von Zitronen und Zitrusfrüchten von der nordgriechischen Rebsorte Asyrtiko. Durch den Ausbau in kleinen französischen Eichenholzfässern wird das Aroma mit einem Hauch von Vanille und gerösteten Nüssen ideal abgerundet. Ein facettenreicher und sehr körperreicher Wein mit einer sehr guten Säurestruktur, die ihm ein großes Alterungspotenzial verleiht. Ein idealer Begleiter zu etwas fettreichem Fisch, Hummer und Vorspeisen aus der Mittelmeerküche.

Flasche 0,75



Magiko Vouno

Trockener Weißwein aus der Rebsorte Sauvignon Blanc.

Farbe: goldgelb

Das Aroma erinnert an Winterfrüchte, Kaffeebohnen und braunen Früchten. Der Körper ist reich und voll.

Er hat einen warmen Geschmack mit dichtem Bouquet.

Die Abfüllung von nur 6,800 Flaschen, im Jahre 1997, unterzeichnet seine Einzigartigkeit.

Er ist eine exzellente Kombination mit großen Seefischen und geräuchertem Lachs bei einer Serviertemperatur von 10 Grad Celsius

Flasche

PREMIUM WEINKARTE



TO LIMANI

Griechisches Restaurant