

“Get that  
Greek summer  
feeling...”



“Den eneste importør af Cypriotiske vine til DK”

Greek Wine I/S

CVR : 38 44 84 20

[susanne@greekwine.dk](mailto:susanne@greekwine.dk)

Mobil: 26 17 03 31 Susanne

[www.greekwine.dk](http://www.greekwine.dk)

“WINES WITH SOUL - WITH PASSION”

— SMAG DEN NYE ÆRA AF GRÆSK - CYPRIOTISK VIN —



[greekwine.dk](http://greekwine.dk)

# VINFESTIVAL

## SLAGELSE

Ved køb af mere end 12 flasker (må gerne blandes) kan vi tilbyde levering for 80 kr. på Sjælland.

Navn: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Post Nr.: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_





Tlf: \_\_\_\_\_



Leveringstidspunkt: \_\_\_\_\_




Hvor kan vinen stilles, hvis ingen er hjemme: \_\_\_\_\_




Betaling: MobilePay 26 17 03 31    Kreditkort    Kontant








Hvid Tør	Vinen bag etiketten	Normalpris pr stk	Festival Special pris stk/ v/6+stk
	<p><b>ENALIA:</b> hvid tør Assyrtiko Alc.14.5% øen Santorini, Gavalas.6 måneder på egetræsfade. Aromaer af citruskaller og nødder, der indrammer sortens typiske mineralitet. Smagen er fyldig, olieagtig, med høj syre og lang eftersmag.Madparring: svinekød ,lam,ged Stor fed fisk og kød ,pasta med rejer.</p> <p><b>Robert Parker Wine Advocate 93 points !</b></p>	<p>375.00 6 stk = 2.250</p>	<p>330.00 6 stk = 1.980 <b>SPAR 270.00</b></p>
	<p><b>SANTORINI :</b> hvid tør Assyrtiko Alc. 14.5% øen Santorini Tselepos . Aromaer af citrus, pære og fersken ledsager Assyrtikos typiske salthed og mineralitet. Fyldig krop med høj syre og lang eftersmag.Madparring: Fed fisk og kød ,Carpaccio, pasta og skaldyr.</p>	<p>245.00 6 stk = 1470</p>	<p>216.50 6 stk = 1299 <b>SPAR 171.00</b></p>
	<p><b>ASPRA CHARAKIA :</b> hvid tør Vidiano Alc.12,5%, øen Creta Strataridakis. Smagen er afbalanceret, af kiwi og afgrænset af citrusfrugter som giver den helt rigtige surhedsgrad.</p> <p>Madparring: lette oste, salater, risottoer, vegetariske retter og lette menuer såsom fisk eller fjerkræ.</p>	<p>87.50 6 stk = 525.00</p>	<p>79.00 6 stk = 474.00 <b>SPAR 51.00</b></p>
	<p><b>RODITIS:</b> hvid tør Roditis Alc.11.5%, Achaia, Peloponnes ,Kanakaris. Vinmarker i 1000 meters højde, måske lidt højere. Eksplosiv kombination af citrus, eksotiske frugter, grønt æble og grønne urter af græsk natur, på en baggrund af fin mineralitet. Tyk og rig på ganen, med intens men kølig syre og lang eftersmag.Madparring: perfekt til lamme- eller gedesteg, pasta og selvfølgelig fisk og skaldyr.</p>	<p>105.00 6 stk = 630.00</p>	<p>94.00 6 stk = 564.00 <b>SPAR 66.00</b></p>

Hvid halvtør	Vinen bag etiketten	Normalpris Pr.stk	Festival Special pris stk/ v/6+stk
	<p><b>BABEL :</b> halvtør Alc 13 % Muscat øen Samos UWC Samos. I Næsen rose og jasmin, mens frugten dominerer i munden med søde referencer til hvide ferskner, aromatiske æbler og diskrete pære.Madparring: nydes alene, eller den kan ledsage frugt, Fisk,skaldyr ,Ost eller Bladgrøntsager.</p>	<p>69.00 6 stk = 414.00</p>	<p>62,50 6 stk = 375.00 <b>SPAR 39.00</b></p>
<b>TØRRE HVIDE NATURLIGE FERMEN</b>			
	<p><b>SANTORINI NATURAL FERMENT :</b> hvid tør Assyrtiko Alc. 14.5% , øen Santorini ,Gavalas. Aromaer af stenfrugter ledsager Assyrtikos typiske salthed og mineralitet. Fyldig krop, cremet tekstur med høj syre og lang eftersmag. Madparring: Fisk og skaldyr, fed fisk og hvidt kød med cremede saucer</p>	<p>218.00 6 stk = 1308</p>	<p>197.50 6 stk = 1185 <b>SPAR 123.00</b></p>

	<p><b>THE PROPHECT:</b> Ingen sulfitter hvid tør Muscat Alc 13.5% øen Samos ,UWC Samos. Det er en forførende vin, meget aromatisk, med noter af tørret citrus og Muscat-rosiner. Den har en elegant smag, blød og rund. Gæret og modnet i 12 måneder i specielle ovale tanke og er som alle andre naturvine blevet tappet ufiltreret og uden tilsætning af sulfitter. Madparring: fantastisk til fisk og skaldyr som rejer og muslinger.</p>	<p>120.00 6 stk = 720.00</p>	<p>110.00 6 stk = 660.00 <b>SPAR 60.00</b></p>
	<p><b>PRIMORDIAL SOILS :</b> Orange hvid tør Muscat Alc 13.5% øen Samos ,UWC Samos. Farven er lys orange. Aromaerne refererer til modne abrikoser, ristede mandler, karamel, citrusskaller, med noter af nødder og honning. I munden er den rig, med en følelse af fedmed en behagelig syre og ekstrem lang eftersmag.Madparring:Eksotiske retter, tallerken med ost og frisk frugt, eller som aperitif.</p>	<p>160.00 6 stk = 960.00</p>	<p>140.00 6 stk = 840 <b>SPAR 120.00</b></p>
	<p><b>TØRRE RØDE NATURVINE</b> <b>WILD ! :</b> Rød Ingen sulfitter, Alc.12.5%, Merlot - Syrah, Achaia Peloponnes ,Kanakaris. Flerlags aromatisk potentiale, der hurtigt udvikler sig fra bark- aromaer til røde frugter og blomster, derefter bærsyttetøj, der ender i en delikat svampearoma.Rig og lækker i munden med fløjlsbløde tanniner og en lang, mineralsk krydred finish. Madparring :Gryderetter, pasta eller fed fisk i saucer,pizza , og bløde oste.</p>	<p>90.00 6 stk = 540.00</p>	<p>80.00 6 stk = 480.00 <b>SPAR 60.00</b></p>

Rosen tør vin	Vinen bag etiketten	Normalpris Pr. stk	Festival Special pris stk/ v/6+stk
	<p><b>MOSCHOPOLIS 8 ,</b> Rosen tør, Alc.13% ,Xinomavro ( den græske barolo) &amp; Syrah. Modner på franske egetræsfade i 8 måneder. Medium pink farve med orange nuancer. Aromaer og noter af søde kirsebær, jordbær vanilje og butterscotch. Madparring : Pasta og fisk på .</p>	<p>120.00 6 stk = 720.00</p>	<p>105.00 6 stk = 630.00 <b>SPAR 90.00</b></p>
	<p><b>EINALIA:</b> Rosen tør , øen Cypern , Alc.12.5% , Maratheftiko -Syrah ,<b>Award : International Rosé Wines Guide Competition Monaco 2022, Diamant Admirable " Einalia 2021"</b>. En rosévin med farven af granatæble, der udmærker sig for sin friske blomsterkarakter og rige aromaer af røde frugter. Forfriskende, med behagelig syre, afbalanceret smag og langvarig parfumeret eftersmag. Madparring : Hvide kødretter, friske salater .</p>	<p>95.00 6 stk = 570.00</p>	<p>84.00 6 stk = 504.00 <b>SPAR 66.00</b></p>
	<p><b>BABEL:</b> Halvtør Rosen,Alc 12.5% , Avgoustiatis, Fokiano, Muscat Blanc , øen Samos øen UWC Samos.  Aroma af Cantaloupe melon, grapefrugt, friske urter, rødt æble. Madparring :Fisk , fjerkræ ,frugt , grøntsager , bælgfrugter.</p>	<p>90.00 6 stk = 540.00</p>	<p>75.00 6 stk = 450.00 <b>SPAR 90.00</b></p>

Rød tør vin	Vinen bag etiketten	Normalpris Pr. stk	Festival Special pris stk/ v/6+stk
	<b>ORIVATIS - The Mountaineer Rød tør</b> Alc 13% Pinot Noir , Achaia Peloponnes , Akriotou. Lys rubinfarve i glasset med lilla nuancer.Aroma af jordbær solbær og hindbær supplerer den frugtige side af dens karakter. Lette animalske hints af bacon og læder, grafit og strejf af lakrids . Madparring : Som aperitif , pasta med lyse røde saucer, fed fisk , fisk burger, grillet rødt kød eller en saftig moussaka.	115.00 6 stk = 690.00	105.00 6 stk = 630.00 <b>SPAR 60.00</b>
	<b>XINOMAVRO</b> (den græske barolo) Rød tør Alc.14 % . Vinmarker i 1000 meters højde, måske lidt højere. Rubin farve. Den aromatiske karakter er intens med soltørrede tomater, røde frugter, svesker og peberfrugter som hovedrolle, med antydninger af kaffe og oliven til følge. Blide tanniner og en behagelig eftersmag.Madparring : fede gule oste, røget pålæg og grillet kød, vildt, pasta med hakket kød.	160.00 6 stk = 960.00	140.00 6 stk = 840.00 <b>SPAR 120.00</b>
	<b>MERTHY</b> : Rød tør – Alc 14.5%, øen Cypren Cabernet Sauvignon . <b>Award :Berliner Gold – Vivino Rating: 4,1</b> . 2 år på franske egetræsfade og derefter yderligere to års lagring på flaske. Dyb rød farve, aromaer af grøn peber, kapers og rødskallede frugter mod en baggrund af eg. Den har en tyk, distinkt afbalanceret smag med garvesyre . Madparring : T-bone bøf, hane kogt i vin med pasta.	168.00 6 stk = 1008.00	148.00 6 stk = 888.00 <b>SPAR 120.00</b>

Mousserende tør vin	Vinen bag etiketten	Normalpris Pr.Fl	FestivalprisPr.F
	<b>THE BLENDER BRUT</b> : Mousserende tør vin Alc 11 % Chardonnay, Moschofilero, Asyrtiko. Achaia Peloponnes , Akriotou. Vinfremstilling: Før gæring foregår præ-fermenterende ekstraktion under lave temperaturer. Den anden gæring sker i autoklave, ifølge Charmat-metoden. Den har en lys gul farve og frugtagtige aromaer, især af citrus samt æble og pære. Karakteriseret af kølig syre og en frugtig eftersmag. Madparring : Aperitif ,fisk ,muslinger, rejer ,frugttærte.	120.00 6 stk = 720.00	90.00 6 stk = 540.00 <b>SPAR 180.00</b>
<b>The 1st Greek Sparkling Red! Økologisk</b>			
	<b>APHRODITE</b> : Mousserende Rød tør – Alc 12.5% Xinomavro (den græske Barolo) Økologisk ,Makedonien Imathia ,Taralas . En frugtig buket imponerer på næsen. Hindbær, modne tranebær, med noter af friskkværnet peber. På ganen er den fuld, rund, Silkebløde tanniner, sprød syre og dejlig mousse.Madparring : Perfekt til prosciutto di Parma, kolde forretter, muslinger, rejer ,pasta, og fester!	120.00 6 stk = 720.00	105.00 6 stk = 630.00 <b>SPAR 90.00</b>
<b>Dessert Aperitif vin</b>	<b>Vinen bag etiketten</b>		
	<b>SAMOS VIN DOUX</b> :Dessert Aperitif vin Alc 15 % ,Muscat øen Samos ,UWC Samos . Sol, sommer og Samos på flaske.Den halvsøde Vin Doux-vin er den mest populære Muscatvin. Er lys og solskinsgylden i farven, og duften er en blanding af abrikosmarmelade, overmoden melon og karamel. Madparring : Eksempelvis sur-søde retter fra det kinesiske køkken. Nydes afkølet.	85.00 6 stk = 510.00	75.00 6 stk = 450.00 <b>SPAR 60.00</b>