

# Mød de græske vin producenter



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



## Greek Wine I/S

Greek Wine I/S

CVR : 38 44 84 20

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

TLF: 26 17 03 31 Susanne

Betaling:

MobilePay 26 17 03 31

eller med

Kreditkort Kontant



“Græsk vin er meget mere end lunken retsina. Vin fra  
Grækenland er overbevisende og har stor personlighed”

“ Politiken 2022”



GREEKWINE2017

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

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

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

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





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





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





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

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






Hvid Tør	Vinen bag etiketten	Normalpris	Festivalpris
	<p><b>SANTORINI</b> : hvid tør Assyrtiko Alc.14.5% øen Santorini, Gavalas. Så er der græsk hvidvin fra øverste hylde.            @gavalaswinery laver denne assyrtiko fra over 120 år gamle stokke. Den får 8 måneder på fransk eg. Det har den integreret flot, der er ikke alverden fad i næsen, blot en mild duft af kvæde. Munden er spændstig med krydret fylde og druens karakteristiske og markante syre. God assyrtiko kan snildt lagres og den her virker næsten som en baby, så dekantér den bare eller gem nogle år Madparring: svinekød ,lam,ged Stor fed fisk og kød ,pasta med rejer.  <b>Robert Parker Wine Advocate 95 points !</b></p>	224,-	197,- v / 3 fl. 180,-
	<p><b>MUSCAT SPINAS</b> : af druen Muscat blanc.Alc.13% Fra regionen Heraklion, Kreta, vingården Strataridakis. Muscat Spinas er en dejlig frisk tør hvidvin lavet udelukkende af Muscat Blanc a petits grains druer dyrket på Kreta. Det unikke terroir på denne græske ø giver vinen en karakteristisk aroma af jasmin, abrikos og melon. Nyd dens unikke smag til det Asiatiske køkken, svinekød, urtetærter, fetaost, artiskokker og risottoer</p>	115,-	99,- v / 3 fl. 75,-
	<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.            Madparring: lette oste, salater, risottoer, vegetariske retter og lette menuer såsom fisk eller fjerkræ.</p>	96,-	85,- v / 3 fl. 70,-
	<p><b>XINOMAVRO BLANC</b> :( Den græske Barolo ) hvid tør Xinomavro Alc.13.5%, Hvidvin på rødvinsdruen xinomavro fra @taralas_estate. Barkkrydret og spændende næse med et lille pift af småkagedej. Munden er båret af syre og mineralitet med en god alkohol balance . Kraftig vin til fx pighvar og svampe eller hvidløgsgrillede rejer til sommer.</p>	107,-	95,- v / 3 fl. 85,-

Hvid tør	Vinen bag etiketten	Normalpris	Festivalpris
	<p>AMETHYSTOS Fumé :er af druen Sauvignon Blanc. 14,5% alkohol fra regionen Drama i Makedonien, Domaine Costa Lazaridi vingård. <b>Vinen har opnået guldmedalje, Berliner Wein Trophy 2022, Tyskland</b></p> <p>Vinen er gæret på egetræsfade, hvor den forbliver i omkring seks måneder med regelmæssig battonage, der øger dens kompleksitet. Den Sauvignon Blanc finder i Drama-vinmarker de ideelle forhold til at vise sine dyder. Farven er flot lysegul med grønne nuancer. Den har en attraktiv og kompleks aroma. Eksotisk frugt, cassis-blade, smør, vanilje og en aura af søde krydderier. Syre balancerer alkoholen og vinens krop, som danner et harmonisk resultat. Lang og vedvarende finish domineret af eksotisk frugt og træ. Aldring 5-10 år. Nyd denne vin sammen med skaldyr, grillet fed fisk, tærter, grillet svinekød og kylling samt modne eller røgede oste.</p>	190,-	170,- v / 3 fl. 150,-
<b>ORANGE VIN / ØKOLOGISK</b>			
	<p>VORIAS &amp; HELIOS :Orange Roditis, Alkohol 12.5 % P.G.I certificeret fra regionen Peloponese, økologisk. Den mest elegante og diskrete græske orange vin! I glasset har den medium gylden farve med orange nuancer. Imponerende næse med aromaer af appelsin, grapefrugt, kvæde, lotus og abrikos indrammet af noter af ristet brød. På ganen har den en medium fylde, afbalanceret syre og en let garvesyre substans. Aromaer af lotus, appelsinskal, appelsin og kumquat møder noter af ristet brød, valnød og hasselnød. Krydret eftersmag, der holder.</p>	140,-	120,- v / 3 fl. 110,-
Rosen tør vin	Vinen bag etiketten		
	<p>Mouhtaros ONE tør rosé, er af druen Mouchtaros. 13,5 % alkohol. P.G.I. certificeret fra Thiva, Muses Valley i det centrale Grækenland.</p> <p><b>Decanter Olly Smith 3. august 2023, Summer rosé guide, Samartzis Mouchtaros One, point 96.!!!</b> En lys granatæble farve og med en markant aroma af jordbær, kirsebær, hindbær og granatæble. I munden en medium body, frisk syre og en diskret fedme. Druen og krydrede noter som afslutning. Passer godt til krydrede tomat sauce retter, grønne salater, burrata med jordbær, og stærkere oste.</p>	140,-	120,- v / 3 fl. 110,-
	<p>BABEL: Halvtør Rosen, Alc 12.5% , Avgoustiatis, Fokiano, Muscat Blanc , øen Samos, UWC Samos. Aroma af Cantaloupe melon, grapefrugt, friske urter, rødt æble. Madparring :Fisk , fjerkræ , frugt , grøntsager , bælgrugter.</p>	80,-	75,-

Rød tør vin	Vinen bag etiketten	Normalpris	Festivalpris
	<p><b>7 KEYS XINOMAVRO</b> : ( Den græske Barolo ) er af druen Xinomavro. 14% alkohol. Fra regionen Naousa , Macedonia, Tazoglidou Vingård. En ekstraordinær vin med en kompleks karakter, multidimensionel, med intense frugtige aromaer som kirsebær og små røde frugter, der fletter sig sammen med oliven og tomat. Dens farve er dyb rød og på ganen viser den sin velstrukturerede krop og dens vedvarende aromatiske eftersmag. Den er lagret på franske egetræsfade i 12 måneder og af en produktion på kun 5.000 flasker årligt. <b>Xinomavro 7 Keys er for nylig blevet valgt blandt Michelin - stjernekokken Massimo Bottura og er på vinkortet i bistroen Franceschetta 58 i Modena, Italien, og på Ferraris Cavallino restaurant i Maranello.</b> Nyd denne fantastiske vin til kraftige kødretter, stegt som grillet og modne kraftige oste.</p>	190,-	170,- v / 3 fl. 160,-
	<p><b>"M" BARRIQUE</b> : ( Det græske Bourgogne ) "M" er blend af 50% merlot og 50% af Grækenlands måske mest sjældne drue Mouchtaro. Næsen har solbær og kaffe fra merlot men også en krydret note af bark. Munden er virkelig sat godt sammen. Blød, moden frugt og flot tannisk struktur. Flot, levende og kraftig vin, der venter på at du griller lam eller vildt.</p>	130,-	120,- v / 3 fl. 110,-
	<p><b>OENOTRIA LAND ØKOLOGISK</b> : Cabernet Sauvignon og Agiorgitiko. 14,5% alkohol. Drama i Makedonien, Domaine Costa Lazaridi vingård. <b>Vinen er lagret i 24 måneder på franske egetræsfade og er ufiltreret, så der kan være bundfald i flasken.</b> Dekantering anbefales derfor. Vinen afslører en god intensitet af aromaer, herunder mørke frugter som skovbær, brombær og blommer efterfulgt af chokolade, søde krydderier og røgede noter. I ganen er den dyb, fyldig og rund med god balance og bløde tanniner. Det er en varm vin og finishen er krydret, elegant og vedholdende. Agiorgitiko druen blødgør intensiteten af Cabernet Sauvignon, men efterlader dens grundlæggende karakteristika intakt. Aldring + 20 år. Den er perfekt til lamme- eller andesteg men passer også godt til mere kraftige retter med oksekød.</p>	224,-	197,- v / 3 fl. 180,-
	<p><b>10<sup>3</sup> SELECTED AGIORGITIKO</b> : Agiorgitiko 100 % 13.5% alkohol ,Nemea Peloponnes, Kanakaris vingård. Rødvind, der er skabt af udvalgte vinmarker i 1000 meters højde. Vinen, der er lavet på ren agiorgitiko har blid næse med frisk rød frugt og kun et svagt præg af de 12 måneder på fransk eg. Munden er godt krydret med spændstig syre og medium fylde . Drik til rosastegt andebryst eller tomatbaserede pastaretter.</p>	129,-	119,- v / 3 fl. 105,-



RETSINA ( med naturlige harpik ) Vinen bag etiketten	Normalpris	Festivalpris		
 <p>“THE CRICKET AND THE ANT” : Retsina 0.500 ml af druen Roditis 80% - Assyrtiko 20% Alc.13,2% Fra regionen Olympia på Peloponnes vestkyst, Markogianni vingård. Den mest legende form for retsina som er frugtlig, saftig og enkle. I glasset er den gyldne med et friskt citrusagtigt udtryk, ledsaget af søde stenfrugter, moden fersken og hints af forskellige urter af eukalyptus, mynte, timian og rosmarin. I munden har den moderat syre, den er afbalanceret og den har en subtil eftersmag. Passer fint sammen med stegt tors, stegte muslinger med tatarsauce eller kylling med grønne oliven, citron og dild.</p>	80,-	70,- v / 3 fl. 60,-		
<b>The 1st græsk Mousserende Rød ! Økologisk</b>				
 <p>APHRODITE : Mousserende Rød tør – Alc 12.5% Xinomavro (den græske Barolo) Økologisk ,Makedonien Imathia ,Taralas . En frugtlig 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!</p>	135,-	120,- v / 3 fl. 110,-		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;">Aperitif / Cocktail - Vin</td> <td style="width: 50%; padding: 5px;">Vinen bag etiketten</td> </tr> </table>	Aperitif / Cocktail - Vin	Vinen bag etiketten		
Aperitif / Cocktail - Vin	Vinen bag etiketten			
 <p>SAMOS VIN DOUX : Muscat 100% Alc 15 % 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.</p>	115,-	100,- v / 3 fl. 95 v / 6 fl. 85,-		

