

WINA GRECKIE



GREEK TRADE



BOUTARI**Białe wytrawne:**

Lac Des Roches	10
Kretikos	11
Simio Stixis	20
Moschofilero	22
Kallisti Reserve	27

Czerwone wytrawne:

Kretikos	34
Nemea	42
Goumenissa	45
Simio Stixis	48
Agiorgtiko	50
Naoussa	51
Ode	55

SANTO WINES**Białe wytrawne:**

Santorini Assyrtiko	25
Santorini Nyxteri	26

TSANTALI**Białe wytrawne:**

D' Estelle	8
Halkidiki	14
Metoxi	21

Czerwone wytrawne:

D' Estelle	32
Halkidiki	39
Rapsani	41
Naoussa	43
Maronia Mavroudi	46
Naoussa Reserve	47
Metoxi	52
Rapsani Reserve	54
Agioritiko	56

Białe półsłodkie:

Caramelo	63
--------------------------------	----

Czerwone półsłodkie:

Caramelo	73
--------------------------------	----

Czerwone słodkie :

Mavrodaphne of Patras	72
--	----

CAMBAS**Białe wytrawne:**

Restina Karavaki	76
--	----

Białe półsłodkie:

Meliritos Imiglykos	61
---	----

Czerwone półsłodkie:

Meliritos Imiglykos	71
---	----

Czerwone słodkie :

Mavrodaphne of Patras	74
--	----

MALAMATINA**Białe wytrawne:**

Retsina	75
-------------------------------	----

Malama	77
------------------------------	----

Czerwone wytrawne:

Malama	77
------------------------------	----

Czerwone półsłodkie:

Malama	77
------------------------------	----

MEDITERA

Białe wytrawne:

Rythmos	7
Vin De Crete	9
Chardonnay	12
Muscat of Spina	13
Moschofilero	17
White Rock	18
Assyrtiko	19

Różowe wytrawne:

Rythmos	58
Vin De Crete	59

Czerwone wytrawne:

Rythmos	31
Vin De Crete	33
Syrah	35
Nemea	38
Black Rock	40
Mandilari	44

Białe półsłodkie:

Rythmos Imiglykos	60
---	----

Białe słodkie:

Muscat of Patras	62
--	----

Czerwone półsłodkie:

Rythmos Imiglykos	69
---	----

MICHALIS GEORGIADIS

Białe wytrawne:

Carafe	4
Krasostalia	5
Michalis Georgiadis	6

Różowe wytrawne:

Krasostalia	57
-----------------------------------	----

Czerwone wytrawne:

Carafe	28
Krasostalia	29
Michalis Georgiadis	30

Czerwone półsłodkie:

Carafe	67
Krasostalia	68
Michalis Georgiadis	70

LYKOS

Białe wytrawne:

Pop Art.	15
Negrepointe	16

Czerwone wytrawne:

Pop Art.	36
Negrepointe	37

PORTO CARRAS

Białe wytrawne:

White Soul	23
Blanc De Blancs (Bio)	24

Czerwone wytrawne:

Ruby Heart (Bio)	49
Limneon (Bio)	53

SAMOS

Białe słodkie:

Vin Doux	64
Phyllas (Bio)	65
Athemis	66

Carafe



Rodzaj:

Białe wytrawne

Szczepy:

80% Savvatiano

20% Rodotis

Wino o jasnym kolorze. Przyjemne w smaku o dobrej kwasowości i cytrusowym aromacie.

Sposób podania:

Idealne do ryb, drobiu, makaronów z lekkimi sosami.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,25 l

Zawartość alkoholu: 11,5 %

Krasostalia



Rodzaj:

Białe wytrawne

Szczepy:

Assyrtiko

Moscato

Wino o jasnym kolorze z zielonkawymi refleksami. Można w nim odnaleźć aromaty owoców takich jak gruszka i zielone jabłko. Cechą szczególną jest dobrze zbalansowany cytrusowy posmak.

Sposób podania:

Idealne do ryb, drobiu, makaronów z lekkimi sosami.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,5 l

Zawartość alkoholu: 12 %



Michalis Georgiadis

**Rodzaj:**

Białe wytrawne

Szczepy:

50% Savvatiano

50% Rodotis

Świeże wino, bogate w cytrusowe aromaty o średniej kwasowości.

Sposób podania:

Idealne do ryb, drobiu i serów.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11,5 %

Rythmos

**Rodzaj:**

Białe wytrawne

Szczepy:

Vilana

Thrapsathiri

Wino o lśniącem złoto-zielonkawym kolorze. Aromaty owoców cytrusowych. Orzeźwiający owocowy smak.

Sposób podania:

Idealne do ryb, drobiu i serów.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11 %

D' Estelle

**Rodzaj:**

Białe wytrawne

Szczepy:

100 % Roditis

Sposób podania:

Wino stołowe, idealne do lekkich posiłków tj. sałatki i przekąsek na bazie sera.

Temperatura podania: 12-13°C

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11 %

Delikatne białe wino, na początku owocowe na podniebieniu, przypominające świeżość zielonych jabłek, pozostawia orzeźwiający posmak.

Vin De Crete



Rodzaj:

Białe wytrawne

Szczepy:

Vilana

Sposób podania:

Idealne do ryb, drobiu i serów.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11,5 %

Wino o lśniącem żółto-zielonkawym kolorze. Intensywny owocowy nos, (banan, ananas, gruszki i melon) oraz nuty kwiatowe. Na podniebieniu, bogaty smak z elegancką kwasowością i aromatycznym długim finiszem.

* 2013 - Vin de Crete 2012- International Wine & Spirit Competition London BRONZE, 2012 - Vin de Crete 2011 - International Wine & Spirit Competition London BRONZE, 2010 - Vin de Crete 2009 - Inoithiki Thessaloniki GOLD, 2006 - Vin de Crete 2005 - Decanter World Wine Awards London BRONZE, 2006 - Vin de Crete 2005 - Challenge International du Vin France SILVER, 2005 - Vin de Crete 2004 - Decanter World Wine Awards London COMMENDED, 2005 - Vin de Crete 2004 - International Weinwirtschaft Tasting Prowein Germany SPECIAL PRIZE

Lac Des Roches

Rodzaj:

Białe wytrawne

Szczepy:

100% Roditis

Sposób podania:

Idealne do przekąsek, ryb i lekkich posiłków.

Temperatura podania: 10-12°C

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11,5 %

Świeże i lekkie wino o biało-żółtym kolorze i subtelnym aromacie kwiatów - jaśminu i fiołka oraz owoców - białej brzoskwini i winogron. Delikatne ciało i przyjemny, zrównoważony smak.

Nazwa Lac des Roches jest znakiem towarowym. Dzięki obecności na rynku greckim od 35 lat, posiada liczne grono swoich oddanych fanów.



Kretikos



*

Rodzaj:

Białe wytrawne

Szczepy:

Vilana i inne rodzime odmiany białe z wyspy - Thrapsathiri, Plyto, Dafni

Sposób podania:

Idealne do owoców morza, sałatek, dań z drobiu serwowanych z lekkimi, białymi sosami.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11,5 %

Wino o żółto-białym kolorze z intensywnym aromatem białych kwiatów i owoców (brzoskwini, moreli, ananasa, mango). Bardzo dobrze zbalansowane, łagodny smak, przyjemna kwaśność i trwały posmak.

To pierwsze wino, które osiągnęło popularność poza granicami Krety i promowało potencjał lokalnych białych odmian i ogólnie winnic z wyspy. Owocowe wino, które jest idealną propozycją do codziennego posiłku.

Chardonnay



Rodzaj:

Białe wytrawne

Szczepy:

Chardonnay

Wino o jasnym żółtym kolorze. Złożony bukiet. Bogate w aromaty świeżych owoców. Dobrze zbalansowane, z owocowym posmakiem.

Sposób podania:

Idealne do ryb, drobiu i serów.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12,5 %

* 2014 - Syrah 2013 - Mundus Vini Springtime Tasting Germany GOLD, 2014 - Syrah 2013 - Decanter World Wine Awards London COMMENDED, 2011 - Syrah 2010 - Austrian Wine Challenge Vienna SILVER, 2011 - Syrah 2010 - Decanter World Wine Awards London SPECIAL CITATION, 2011 - Syrah 2010 - Inothiki Thessaloniki SILVER

Vidiano Muscat Of Spina



*

Rodzaj:

Białe wytrawne

Szczepy:

Vidiano

Moschato Spinas

Wino o blado żółtym kolorze z zielonkawymi refleksami. Wyczuwalne nuty kwiatowe i bogaty, czysty, aromatyczny posmak. Owocowe i orzeźwiające.

Sposób podania:

Idealne do ryb, drobiu i serów.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12 %

* 2014 - Vidiano Muschat of Spinas 2013 - Decanter World Wine Awards London BRONZE, 2014 - Vidiano Muschat of Spinas 2013 - 13th International Wine Competition Thessaloniki GOLD

Halkidiki

**Rodzaj:**

Białe wytrawne

Szczepy:

50% Assyrtiko

50% Sauvignon Blanc

Sposób podania:

Uniwersalne wino, idealne do ostryg, ryb z grilla, lekkich serów i owoców.

Temperatura podania: 12-13°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11 %

Wino o jasnym zielono-żółtym kolorze, przypominającym agrest i zielone jabłka. Owocowe wykończenie z orzeźwiającym posmakiem.

Pop Art

**Rodzaj:**

Białe wytrawne

Szczepy:

Athiri

Malaguzia

Sposób podania:

Idealne do ryb z grilla, białych
mięs z białymi sosami.

Wino, o jasno zielonym, limonkowym
kolorze. Bogaty bukiet kwiatów i owoców
cytrusowych. Delikatna kwasowość
wyczuwalna na podniebieniu.

Idealna propozycja na upalne dni.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12 %



Negrepointe

**Rodzaj:**

Białe wytrawne

Szczepy:

Roditis

Assyrtiko

Athiri

Sposób podania:

Idealne do ryb z grilla, białych
mięś z białymi sosami.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12 %

Wino, o jasno zielonym, limonkowym
kolorze. Bogaty bukiet kwiatów i owoców
cytrusowych. Delikatna kwasowość
wyczuwalna na podniebieniu.

Idealna propozycja na upalne dni.

Moschofilero



Rodzaj:

Białe wytrawne

Szczepy:

100% Moschofilero

Wino o jasnym, blado-żółtym kolorze.
Intensywne aromaty białych kwiatów
(białe róże, kwiaty cytrusowe).
Zbalansowane o dobrej kwasowości
i gładkim długotrwałym posmaku.

Sposób podania:

Idealne do miękkich,
niskotłuszczowych serów,
owoców morza, sałatek
owocowych i kuchni azjatyckiej.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11,5%

White Rock



Rodzaj:

Białe wytrawne

Szczepy:

Vilana

Vidiano

Sposób podania:

Idealne do ryb, drobiu i serów

Wino o jasnym zielono-żółtym kolorze. Złożone aromaty wyrażające cechy obu odmian, z nutami brzoskwiń i owoców cytrusowych. Dobrze zbalansowane, przyjemne w smaku z odświeżającą kwasowością.

Temperatura podania: 9-10°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11,5 %

Assyrtiko



Rodzaj:

Białe wytrawne

Szczepy:

Assyrtiko

Sposób podania:

Idealne do ryb, drobiu i serów.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12 %

Wino o jasnym blado-żółtym kolorze z zielonkawymi niuansami. Mocne aromaty egzotycznych owoców (mango i ananasa). Dobra struktura i kwasowość.

Na podniebieniu pozostawia długi i orzeźwiający posmak z utrzymującym się aromatem cytrusów i czerwonych grejpfrutów.

Simio Stixis



Rodzaj:

Białe wytrawne

Szczepy:

Różne białe odmiany

Sposób podania:

Idealnie do dań z kurczaka, indyka i tłustych ryb oraz do serów, sałatek i owoców.

Temperatura podania: 8-12°C.

Warunki i okres leżakowania:

Kilka miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11,5 %

Bardzo świeże i żywe wino charakteryzujące się wysoką kwasowością i intensywnym aromatem. To białe wino jest doskonałym rozwiązaniem na każdą okazję.

Metoxi

**Rodzaj:**

Białe wytrawne

Szczepy:

Athiri

Assyrtiko

Sauvignon Blanc

Sposób podania:

Idealne do czerwonego mięsa, wędlin, twardych serów.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12 %

Wino o intensywnym zielono - cytrynowym kolorze. Z aromatami owoców pestkowych i cytrusów, a także słabszych mineralnych elementów. Na podniebieniu wyczuwalny balans owoców i delikatnej kwasowości.

Winogrona zbierane ręcznie.

Moschofilero



Rodzaj:

Białe wytrawne

Szczepy:

100% Moschofilero

* Sposób podania:

Uniwersalne wino, które dobrze łączy się praktycznie z każdym smakiem.

Idealne do drobiu, ryb, mięsa i owoców.

Temperatura podania: 14-16°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11 %

Wino o żółto-białym kolorze z odcieniami zielono-żółtymi. Charakteryzuje je silny aromat kwiatów i owoców cytrusowych z przewagą białej róży i kwiatu pomarańczy. Świeże wino, pełne i wyważone, z długim posmakiem.

W celu ratowania odmiany Moschofilero przed wyginięciem oraz w uznaniu ogromnego potencjału tej silnie aromatycznej odmiany, Boutari stworzyło jedną z najbardziej znanych w historii marek na rynku. Moschofilero Boutari jest obecnie synonimem odmiany Moschofilero, która zyskała międzynarodowe uznanie jako jeden z najbardziej wszechstronnych szczepów, docenianych przez kuchnie na całym świecie.

* 2015 Wine Spectator Magazine (Dec.2015-Jan.2016) 90/100 & Top 100 Most Exciting Wines 2015, 2015 Wine Spectator Magazine (November 2015) 90/100 & Smart Buy, 2014 Wine Enthusiastic Magazine (September Issue) 90/100, 2014 International Wine Contest Bucharest 2014 Silver, 2013 Wine & Spirits -August 2013 90/100 & Best Buy, 2013 Wine Advocate - May 2013 87/100, 2013 World Wine Awards Of Canada Top 25 Value Wines, 2013 World Wine Awards Of Canada Judges Choice, 2011 Wine & Spirits Competition 92/100 Points, 2010 Decanter World Wine Awards Distinction, 2010 International Wine Challenge Bronze, 2010 Wine Access 89/100 Category Champions, 2010 Wine Access Canada 89/100, 2008 International Wine Competition - Thessaloniki Greece Gold, 2007 Decanter World Wine Awards Bronze, 2007 Japan Wine Challenge Bronze, 2006 Wine Competition - Prowein Distinction, 2005 Decanter World Wine Awards Bronze, 2005 Great International Award Mundus Vini Distinction, 2005 Los Angeles Country Fair Wines Of The World Competition Best Of Class, 2004 Decanter World Wine Awards Bronze, 2004 Oinothiki 2nd In Class, 2004 Wine Spectator Magazine Best Value, 2003 Wine Masters Challenge - Portugal Bronze, 2003 International Wine & Spirit Competition Bronze, 2003 San Francisco International Wine Competition Bronze, 2002 International Wine & Spirit Competition Silver + 3 medale i 3 nagrody.

White Soul

**Rodzaj:**

Białe wytrawne

Szczepy:

Athiri

Muscat of Alexandria

Sposób podania:

Idealne do białych mięs i sałatek.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12 %

Wino o żółtym kolorze, imponujące, pełne aromaty owoców posiadających biały miąższ oraz płatków róży. Delikatna kwasowość i długi posmak.

Mieszanka dwóch odmian, greckiej rodzimej Athiri i Muscatu z Aleksandrii. Athiri jest jednym z najstarszych greckich odmian białych winogron. Nazwa wskazuje na pochodzenie winogron z wyspy Santorini, znanej również jako Thira. Winogrona Athiri mają cienką skórkę i dają sok słodki i owocowy. Wyprodukowane wino jest lekko aromatyczne, posiada średnią zawartością alkoholu i niską kwasowość.

Muscat z Aleksandrii został obsadzony w Grecji na początku XX wieku. Jego upodobanie do ciepła pomogły mu w dostosowaniu się idealnie do tamtejszego regionu. Mimo to w ostatnich latach duży procent produkcji stanowi produkcja wytrawnych, aromatycznych win białych i kilku musujących.

Blanc De Blancs (Bio)

Rodzaj:

Białe wytrawne

Szczepy:

Athir

Assyrtiko

Rhoditis

Sposób podania:

Idealne do owoców morza,
serów i sałatek.

Temperatura podania: 8-10°C.

Wino o jasno bladym kolorze z zielonkawymi refleksami. Złożone aromaty kwiatowe i cytrusowe. Delikatny i przyjemny finisz.

To klasyczne owocowe wino jest połączeniem dobrze znanych greckich odmian winogron, uprawianych organicznie na zboczach Mount Melton na półwyspie Chalkidiki.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 13,5 %



* 2013 - BLANC De BLANCS 2012 - INTERNATIONAL WINE AND SPIRITS COMPETITION SILVER, 2006 - BLANC De BLANCS 2005 - DECANTER WORLD WINE AWARDS COMMENDED, 2005 - BLANC De BLANCS 2004 - DECANTER WORLD WINE AWARDS COMMENDED

Santorini Assyrtiko

Rodzaj:

Białe wytrawne

*** Szczepy:**

100% Assyrtiko

Sposób podania:

Idealne do dań kuchni greckiej oraz kuchni europejskiej na bazie ryb i owoców morza np.: małż i ostryg.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 3 miesiące w dębowych beczkach.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 13 %

Tętniący koktajl aromatów, świeżości morskiej bryzy i owoców cytrusowych z miodowymi nutami. Wytrawne, kwaskowe, z wyczuwalną mineralną, dymną teksturą i żywym, dobrze wyważonym ciałem. Charakteryzuje się długim posmakiem.

Wino Santorini Assyrtiko to klasyczny wzorzec tej odmiany i pochodzenia.



* 2014 Vintage Texsom International Wine Awards 2015 – Gold Medal, 2013 Vintage Wine Spectator – April 2015: 91 Pts, Wine Spectator – November 2014 / Greek Revival By Kim Markus: 91 Pts, Wine Spectator Daily Picks – 25 October 2014: “An Exotic And Richly Spiced Greek White”, Assyrtiko 2012, Silver Medal, Challenge International Du Vin 2013, France, Assyrtiko 2012, Bronze Medal, International Wine And Spirits Competition 2013, London, Assyrtiko 2012, Silver Medal, International Wine Challenge 2013, London, Assyrtiko 2011 - Silver Medal - Decanter World Wine Awards 2012, Assyrtiko 2009 - Silver Medal - International Wine And Spirits Competition 2010, London, UK, Assyrtiko 2009 - Silver Medal - 10th Thessaloniki International Wine Competition, 2010, Assyrtiko 2008 - Silver Medal- International Wine And Spirits Competition 2009, London, Assyrtiko 2008 - Silver Medal - 9th International Wine Competition Thessaloniki, Assyrtiko 2007 - Silver Medal & Best In Class – International Wine And Spirit Competition 2007 London Uk, Assyrtiko 2007 – Gold Medal, International Wine Competition Thessaloniki 2008, Assyrtiko 2006 - Silver Medal - 7th International Wine Competition Thessaloniki 2007, Assyrtiko 2005 – Bronze Medal – Int. Wine And Spirit Competition 2006 London, Assyrtiko 2003 – Commended – Int. Wine And Spirit Competition London 2004, Assyrtiko 2003 – Bronze Medal – Challenge International Du Vin 2004, Assyrtiko 2003 – Silver Medal – Thessaloniki International Wine Competition 2004, Assyrtiko 1999 Bronze Medal International Wine And Spirit Competition London 2000, Assyrtiko 1998 Silver Medal – Challenge International Du Vin 1999, Assyrtiko 1990- Silver Medal Concours International De Degustation, Wine Advocate – 29 August 2014: 89 Pts, The Somm Journal “The Quaff Report: Mineral-driven Wines” – August / September 2014: Best Choice

Santorini Nykteri



Rodzaj:

Białe wytrawne

Szczepy:

75 % Assyrtiko

15 % Athiri

10 % Aidani

Sposób podania:

Idealne do przystawek, ryb, owoców morza, grillowanego kurczaka, pieczonych warzyw, miękkich i twardych serów oraz owoców.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 7 miesięcy
w dębowych beczkach,
3-7 miesięcy w butelce.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 14 %

Wino o jasnym, cytrynowym kolorze o średniej intensywności. Ekspresyjne kwiatowe aromaty na nosie, poprzez zielone owoce, takie jak zielone jabłka i gruszki. Na podniebieniu jest wytrawne, z orzeźwiającą kwasowością, w świetnej równowadze z delikatnymi kwiatowymi i owocowymi aromatami. Delikatnie wyczuwalne muśnięcie eleganckiego dębu, przyczynia się do ogólnego bilansu. Pozostawia długi i przyjemny posmak.

Tradycyjne Assyrtiko ze szczyptą Aidani i Athiri. Aby uzyskać słynne Nykteri winogrona zostały wyciśnięte w nocy tuż po ich zebraniu. Jest to unikalny styl produkcji wina, której Santo Wines używa do wydobycia i koncentracji charakteru dojrzałych owoców.

* 2014 Vintage Challenge International Du Vin 2015 – Gold, Concours Mondial De Bruxelles 2015 – Silver, Nykteri 2012, Gold Medal, Thessaloniki International Wine Competition 2013, Greece, Nykteri 2011 – Silver Medal – Decanter World Wine Awards 2012, Nykteri 2011 – Silver Medal – International Wine And Spirit Competition 2012, Nykteri 2011 – Bronze Medal – Challenge International Du Vin, France 2012, Nykteri 2010 – Bronze Medal – Decanter World Wine Awards 2011, Nykteri 2010 – Silver Medal – Best In Class – International Wines & Spirits Competition 2011, London, Nykteri 2009 - Silver Medal & Best In Class – International Wine And Spirits Competition 2010, London, UK, Nykteri 2009 – Silver Medal – 10th Thessaloniki International Wine Competition, 2010, Nykteri 2008 – Outstanding Wines – 5 star winner – Decanter Greek Wines Tasting August 2009, Nykteri 2008 – Silver Medal – International Wine Competition Thessaloniki 2009, Nykteri 2004 – Bronze Medal – The Wine Review, Singapore 2005, Nykteri 1999 – Bronze Medal – Singapore Wine Challenge 2000

Kallisti Reserve

**Rodzaj:**

Białe wytrawne

Szczepy:

100% Assyrtiko

Sposób podania:

Idealne do skorupiaków, dań z ryb, tłustych serów.

Temperatura podania: 10-12°C.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 7 miesięcy w dębowych beczkach, 3-7 miesięcy w butelce.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 13,5 %

Wino o jaskrawym żółtym kolorze. Złożone aromaty dojrzewającego drewna, orzecha laskowego, dymu i wanilii, które harmonijnie łączą się z owocowym aromatem jabłka i brzoskwini. Bogate, tłuste, krągłe, z doskonałą strukturą, metalowym zabarwieniem i intensywnym aromatycznym posmakiem.

Kallisti Reserve jest to najwyższej oceniana odmiana Assyrtiko w wersji dojrzewającej w beczce. Połączenie potencjału odmiany Assyrtiko oraz nowoczesnych metod fermentacji, było pomysłem pionierskim i ryzykownym. Rezultat jest wspaniały - białe wino o złożonym charakterze.

*

2014 Wine & Spirits Magazine (August Issue) 92/100, 2014 Wine Spectator Magazine (August Issue) 92/100, 2014 Wine Enthusiast, Magazine (September Issue) 89/100, 2013 Wine & Spirits -August 2013 92/100, 2010 Decanter World Wine Awards Distinction, 2009 International Wine Competition - Thessaloniki Greece Gold, 2009 Concours Mondial De Bruxelles Silver, 2007 Decanter World Wine Awards Silver

Carafe



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

Cabernet

Syrah

Wino o intensywnym kolorze.

Wyczuwalne aromaty czerwonych owoców z lekko pikantnymi akcentami.

Sposób podania:

Idealne do grillowanego czerwonego mięsa, żółtych serów i makaronów z ciężkimi sosami.

Temperatura podania: 16-18°C.

Pojemność: 0,25 l

Zawartość alkoholu: 11,5 %

Krasostalia

Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

Agiorgitiko - Cabernet

Wino o głębokim, rubinowym kolorze.

Aromat czerwonych owoców pozostawia unikalny posmak.

Sposób podania:

Idealnie pasuje do czerwonego mięsa, pieczeni i dziczyzny.

Temperatura podania: 16-18°C.

Pojemność: 0,5 l

Zawartość alkoholu: 11,5 %



Michalis Georgiadis



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

Agiorgitiko

Wino o intensywnym kolorze.

Wyczuwalne aromaty czerwonych owoców z lekko pikantnymi akcentami.

Sposób podania:

Idealne do grillowanego czerwonego mięsa i makaronów z ciężkimi sosami.

Temperatura podania: 16-18°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12 %

Rythmos



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

Kotsifali

Mandilari

Odświeżające wino z aromatem

czerwonych owoców, o pełnym i dobrze
wyważonym smaku.

Sposób podania:

Idealnie pasuje do czerwonego
mięsa, pieczeni i dziczyzny.

Temperatura podania: 16-18°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11,5 %

D' Estelle

**Rodzaj:**

Czerwone wytrawne

Czerwone wino o głębokim smaku kusi aromatem dojrzałych owoców jagodowych.

Szczepy:

Xinomavro

Moschomavro

Sposób podania:

Wino na każdą okazję, idealne do dań z makaronem, dań z grilla i serów.

Temperatura podania: 15-17°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12 %

Vin De Crete



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

Kotsifali
Mandilari

Sposób podania:

Idealnie pasuje do czerwonego
mięsa, pieczeni i dziczyzny.

Wino o żywym, rubinowym kolorze
z atrakcyjnym świeżym nosem dojrzałych,
czerwonych owoców, przypraw
i ziemistym aromatem. Krągły,
zrównoważony smak na podniebieniu,
o długim finiszu.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12 %

* 2013 - Vin de Crete 2012- China Wine & Spirit Awards China GOLD, 2005 - Vin de Crete 2004- Decanter World Wine Awards London COMMENDED, 2005 - Vin de Crete 2004- International Weinwirtschaft Tasting Prowein Germany SPECIAL PRIZE

Kretikos



*

Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

Kotsifali
Mantilaria

Sposób podania:

Idealne do lekkich dań
z makaronu, czerwonych mięs
oraz żółtych serów.

Temperatura podania: 14-16°C.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 12 miesięcy w dębowych
beczkach.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12,5 %

Wino o żywej, czerwonej barwie
i przyjemnym aromacie słodkich
czerwonych owoców, takich jak wiśnie
i truskawki. Delikatny smak z łagodnymi
taninami, dobrą kwaśnością. Bardzo
dobrze zbalansowane z aromatycznym
posmakiem.

Harmonijne mieszanie dwóch głównych
rodzimych odmian czerwonych szczepów
Krety. Wyprodukowane z nich wino dało
podstawy do międzynarodowej promocji
kreteńskich win. Doskonała propozycja
dla codziennego posiłku.

Syrah



Rodzaj:
Czerwone wytrawne

Szczepy:
Syrah

Sposób podania:
Idealnie pasuje do czerwonego
mięsa, pieczeni i dziczyzny.

Temperatura podania: 16-18°C.

Pojemność: 0,75 l
Zawartość alkoholu: 11,5 %

Wino o lśniącem rubinowym kolorze.
Intensywne aromaty czerwonych
owoców, takich jak śliwki, wiśnie i agrest.
Pełny smak z wyczuwalnymi taninami i
długim przyjemnym posmakiem.

* 2014 - Syrah 2013 - Mundus Vini Springtime Tasting Germany GOLD, 2014 - Syrah 2013 - Decanter World Wine Awards London COMMENDED, 2011 - Syrah 2010 - Austrian Wine Challenge Vienna SILVER, 2011 - Syrah 2010 - Decanter World Wine Awards London SPECIAL CITATION, 2011 - Syrah 2010 - Inothiki Thessaloniki SILVER



Pop Art

**Rodzaj:**

Czerwone wytrawne

Szczepy:

Vradiano,
Merlot

Jasny rubinowy kolor z purpurowymi akcentami. Wyczuwalny bukiet róży, wiśni i śliwek. Na podniebieniu odnaleźć można zrównoważoną kwasowość i przyjemny posmak delikatnych tanin.

Sposób podania:

Idealne do różnych rodzajów mięs i serów.

Temperatura podania: 14-16°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12,5 %

Negrepointe



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

Muscat,
Cabernet,
Merlot

Sposób podania:

Idealne do różnych rodzajów mięs
i serów.

Temperatura podania: 14-16°C.

Jasny rubinowy kolor z purpurowymi akcentami. Wyczuwalny bukiet róży, wiśni i śliwek. Na podniebieniu odnaleźć można zrównoważoną kwasowość i przyjemny posmak delikatnych tanin.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12,5 %

Nemea

**Rodzaj:**

Czerwone wytrawne

Szczepy:

100% Agiorgitiko

Sposób podania:

Idealne do białego mięsa,
makaronów z czerwonymi sosami,
bażanta, kuropatwy i pieczonej
jagnięciny.

Temperatura podania: 16-18°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12 %

Wino o rubinowym kolorze. Aromaty
czerwonych owoców (truskawka, wiśnia),
pieprz czarny, z nutami czekolady. Na
podniebieniu jest skoncentrowane,
o bogatej teksturze, która daje delikatną
strukturę. Dobrze zbalansowane smaki
owocowo - pikantne z aromatycznym
długim finiszem.

Halkidiki



Rodzaj:
Czerwone wytrawne

Szczepy:
50% Limnio
50% Merlot

Sposób podania:
Uniwersalne wino, idealne do dań
z grilla, pizzy i spaghetti.

Temperatura podania: 15-17°C.

Pojemność: 0,75 l
Zawartość alkoholu: 13 %

Owocowe wino o jasnym, rubinowym kolorze oraz uwodzicielskim bukietie przypraw i suszonych owoców. Posiada aksamitną konsystencję i bujną paletę owocowych, zrównoważonych smaków dającą żywe, łagodne wykończenie.

Black Rock



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

Kotsifali

Cabernet Sauvignon

Sposób podania:

Idealne do czerwonego mięsa,
pieczeni i dziczyzny.

Temperatura podania: 16-18°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11,5 %

Wino o głębokim czerwonym kolorze z rubinowymi refleksami. Aromaty czerwonych owoców (malin, wiśni) i przypraw. Smak pełny i delikatny, z żywą kwasowością.

Rapsani



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

1/3 Xinomavro

1/3 Krassato

1/3 Stavroto

Sposób podania:

Idealne do białego oraz czerwonego mięsa, wędlin, twardych i miękkich serów

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 6 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu (50% nowe, 50% drugie i trzecie wypełnienie), następnie co najmniej 6 miesięcy w butelce.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 13 %

Wino o czerwonym, rubinowym kolorze, które łączy w sobie aromaty suszonych wiśni, maliny, pasty z oliwek i pomidorów z nutką przypraw oraz wanilii. Eleganckie, z aksamitną teksturą, żywym smakiem w ustach i powolnym, łagodnym wykończeniem.

* 2012 Vintage Thessaloniki International Wine Competition 2015 – Silver Medal, 2011 Vintage The Dallas Morning News And Teksom International Wine Competition 2014 – Silver Medal, Thessaloniki International Wine Competition 2014 – Gold Medal, 2010 Vintage International Wine And Spirits Competition 2013 – Bronze Medal, International Wine Challenge 2013 – Commented, Wine & Spirits Magazine (Aug. Issue 2013) – 89 Points & Year's Best & Best Buy

Nemea



*

Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

100% Agiorgitiko

Sposób podania:

Idealne do dań na bazie czerwonego mięsa i słodkich żółtych serów.

Temperatura podania: 16-18°C.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 12 miesięcy w dębowych beczkach.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12,5 %

Wino o głębokim rubinowym kolorze z purpurowymi odcieniami.

Charakteryzują je wyczuwalne aromaty beczki, dżemu z czerwonych owoców, śliwki i czarnej porzeczki. Krągłe wino o aksamitnym smaku, dobrze zrównoważone, z łagodnym posmakiem.

Po wielu badaniach potencjału najszlachetniejszego czerwonego rodzaju szczepu Agiorgitiko i wyjątkowego mikroklimatu Nemea, powstało wino z dynamicznym bogactwem, które w pełni wyraża charakter regionu.

* 2004 Decanter World Wine Awards Distinction, 2004 International Wine Competition - Thessaloniki Greece Gold, 2001 China International Wine Challenge Distinction, 1999 International Wine Competition - Thessaloniki Greece Silver, 1995 Challenge International Du Vin - Blaye Bourg Gold, 1995 Vinitaly Diploma, 1994 Concours Mondial De Bruxelles Praise, 1994 Intervin International Award For Wine Achievement Distinction, 1994 Selectiones Mondiales Des Vins - Montreal Diploma, 1993 Atlanta Wine Summit Competition Silver, 1993 International Wine & Spirit Competition Bronze, 1991 Challenge International Du Vin - Blaye Bourg Silver

Naoussa



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

100% Xinomavro

Sposób podania:

Idealne do tradycyjnych greckich potraw mięsnych, grillowanych mięs z pikantnymi sosami i serem feta.

Temperatura podania: 19°C.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 12 miesięcy w małych beczkach z francuskiego dębu, następnie w pochylonych butelkach. Wino nadaje się do długotrwałego leżakowania.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12,5 %

Pełne aromatów wino o rubinowym kolorze, z aromatami dojrzałych jagód akcentowane przez nowość dębu, dobrze wyważone o eleganckim długim finiszu. Jego solidny i bogaty smak nadaje mu potencjał, aby dobrze współgrać z bogatymi w smaki daniami, co czyni je bardziej znośnymi.

Apelacja Naoussa jest najbardziej znanym w Macedonii rejonem skąd pochodzi świetne czerwone wino i gdzie znajduje się jedna z najpiękniejszych greckich winnic. Przeważającą odmianą winorośli w Macedonii jest rodzowita czerwona odmiana zwana Xinomavro, (czyli "acid-black"). Wina wytwarzane z Xinomavro znane są z bogatego charakteru taniny i swojego doskonałego potencjału do długotrwałego leżakowania. Ich złożone aromaty łączą nuty czerwonych owoców, agrestu, oliwki, przypraw i suszonych pomidorów.

Mandilari

**Rodzaj:**

Czerwone wytrawne

Szczepy:

Mandilari

Sposób podania:

Idealnie pasuje do czerwonego mięsa, pieczeni i dziczyzny.

Wino o głębokiej purpurowej barwie z fioletowymi niuansami. Aromat zdominowany jest przez ciemno czerwone owoce, głównie śliwki i jeżyny, z pikantnym tłem. Poprawna struktura z wyczuwalnymi solidnymi taninami i utrzymującym się długim finiszem.

Temperatura podania: 16-18°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11,5 %

Goumenissa

**Rodzaj:**

Czerwone wytrawne

Szczepy:

70% Xinomavro

30% Negoska

Sposób podania:

Idealne do czerwonych mięs,
makaronów z czerwonymi
sosami oraz żółtych serów.

Temperatura podania: 16-18°C.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 12 miesięcy w dębowych
beczkach.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 13 %

Wino o głębokiej czerwonej barwie,
z lekkim fioletowym odcieniem. Bogaty
aromat dojrzałych owoców (wiśnia, figa
i czarna porzeczka) harmonijnie miesza się
z aromatami dojrzewającego drzewa
i cynamonu. Dobrze skomponowane,
z finezją, miękkimi taninami na końcu
i szczególnie długim przyjemnym
posmakiem.

Wino, dzięki któremu firma Boutaris
promuje obszar upraw winorośli
Goumenissa. Swój wyjątkowy smak
Goumenissa zawdzięcza szczególnej
kontroli jakości i ilości surowców,
z których powstaje to doskonałej jakości
wino.

Maronia



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

* 100 % Mavroudi

Sposób podania:

Idealne do białego oraz czerwonych mięs, wędlin, twardych i miękkich serów.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 8 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu (25% nowe – 75% drugie i trzecie wypełnienie), następnie co najmniej 4 miesiące w butelce.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 13,5 %

Wino o głębokim rubinowym kolorze. Typowy przykład odmiany Mavroudi uprawianej w mikroklimacie Maronia. W nosie, wyraźnie wyczuwalny bukiet czerwonych owoców z subtelnymi nutami słodkich przypraw. Podczas gdy taniny mieszają się z bardziej eleganckim smakiem wanilii i słodkich przypraw, na podniebieniu można wyczuć delikatną kwasowość, dobrze zbalansowaną z charakterem czerwonych owoców.

* Maronia Mavroudi 2011 Is Among The “Ambassadors” Of New Wines Greece, Campaign 2015, Vins Canada 2014 Teksom, International Wine Awards 2015 – Bronze Medal, Selections Mondiales De Vins Canada 2014 – Gold Medal, The Dallas Morning News And Teksom International Wine Competition 2014 – Bronze, Ultimate Wine Challenge 2013 – 85 Pts / Very Good – Strong Recommendation, Wine And Spirits – August 2014: 86 Pts & Best Buy, 2008 Vintage Selections Mondiales De Vins Canada 2011 – Gold Medal

Naoussa Reserve



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

100% Xinomavro

Sposób podania:

Idealne do dań z pomidorami, począwszy od zwykłych mięs, gulaszu, po ryby pieczone w sosie pomidorowym.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 16 miesięcy w małych beczkach z francuskiego dębu, następnie w pochylonych butelkach. Wino nadaje się do długotrwałego leżakowania.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 13,5 %

Wino o pięknym, dojrzałym, bordowym kolorze. Delikatne nuty czarnych oliwek współgrają z owocowym aromatem. Wyczuwalne w ustach miękkie i dojrzałe owoce. Dobrze zaokrąglone garbniki łączą te wszystkie smaki, aż do doskonałego, owocowego długiego finiszu. Jego solidny i bogaty smak nadaje mu potencjał, aby dobrze współgrać z bogatymi w smaki daniami, co czyni je bardziej znośnymi.

Apelacja Naoussa jest najbardziej znanym w Macedonii regionem skąd pochodzi świetne, czerwone wino i gdzie znajduje się jedna z najpiękniejszych greckich winnic. Przeważającą odmianą winorośli w Macedonii jest rodowita czerwona odmiana zwana Xinomavro, (czyli "acid-black"). Wina wytwarzane z Xinomavro znane są z bogatego charakteru taniny i swojego doskonałego potencjału do długotrwałego leżakowania. Ich złożone aromaty łączą nuty czerwonych owoców, agrestu, oliwki, przypraw i suszonych pomidorów.

Simio Stixis



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

Różne czerwone odmiany

Sposób podania:

Idealne do dań z drobiu, wieprzowiny, dań z grilla, jak również do wszelkiego rodzaju kiełbas, serów, a także ciężkich zup (szczególnie na bazie roślin strączkowych).

Temperatura podania: 14-16°C.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 12 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej lub dębowych beczkach.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 13 %

Świeże, czerwone wino charakteryzuje się intensywnym aromatem czerwonych owoców, lekkim ciałem. Pozostawia przyjemny aksamitny posmak. Idealne jako dodatek do codziennych posiłków.

Ruby Heart (Bio)



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

Cabernet Sauvignon

Limnio

Sposób podania:

Idealna propozycja do białego i czerwonego mięsa z grilla.

Wino o intensywnym czerwonym kolorze. Mieszanka trzech odmian winogron, greckiej rodzimej Limnio i francuskich Cabernet Sauvignon i Syrah.

Limnio jest najstarszym zarejestrowanym szczepem w greckiej historii (3 200 lat), o którym wzmianki możemy spotkać już w tekstach Arystotelesa i Homera.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 14 %

* 2015 - RUBY HEART 2013 - BERLINER WEINTROPHY GOLD

Agiorgitiko



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

100% Agiorgitiko

Sposób podania:

Idealne do czerwonych mięs, serwowanych ze słodkimi warzywami i słodkimi sosami. W lecie mocno schłodzone doskonale nadaje się jako aperitif.

Temperatura podania: 14-16°C.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 12 miesięcy w dębowych beczkach.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 13 %

Wino o atrakcyjnym, głębokim czerwonym kolorze i bogatym, aromatycznym bukicie, w którym przeważają zrównoważone aromaty czerwonych owoców, takich jak śliwki ze słodkimi nutami wanilii i kakao. Bogate, dobrze zrównoważone, z aksamitnym posmakiem.

Po wielu badaniach potencjału najszlachetniejszego czerwonego rodzaju szczepu Agiorgitiko i wyjątkowego mikroklimatu Nemea, stworzono wino z dynamicznym bogactwem, które w pełni wyraża charakter regionu.

Naoussa



*

Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

100% Xinomavro

Sposób podania:

Idealne do czerwonych
smażonych mięs, podawanych
ze słodkimi sosami oraz żółtych
serów.

Temperatura podania: 16-18°C.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 12 miesięcy
w dębowych beczkach.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 12,5 %

Typowe, klasyczne wino Naoussa o głębokiej, czerwonej barwie, z wielką osobowością. Bogaty bukiet dojrzałych czerwonych owoców, jeżyny i śliwki, razem z pomidorem suszonym na słońcu i aromatami cynamonu i drewna otrzymanymi podczas dojrzewania. Bogate ciało, dobrze zrównoważona struktura, delikatnie wyczuwane taniny na finiszu.

Pierwsze greckie czerwone wino VQPRD rozlewane do butelek na rynku greckim, stanowiące punkt odniesienia dla pozostałych czerwonych win w Grecji. Wino lubiane przez 6 generacji konsumentów, utożsamiane z ponadczasową jakością.

Metoxi



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

Xinomavro

Limnio

Cabernet Sauvignon

Sposób podania:

Idealne do czerwonych mięs,
wędlin, twardych serów.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 8-12 miesięcy
w dębowych beczkach, co
najmniej 6 miesięcy w butelce.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 13,5 %

Wino o głębokim, rubinowym kolorze.

Z aromatem ciemnych owoców i przypraw,
jak i wyczuwalnymi roślinnymi niuansami
w tle. Na podniebieniu wyczuwalna
mieszanka trzech odmian. Solidne, dobrze
zrównoważone wino o mocnym szkielecie
tanin. Dobrze zbalansowany owocowy
smak przypraw z nutami skóry i ciemnej
czekolady. Wyraźnie utrzymujący się
posmak. Wino z wielkim potencjałem
długotrwałego leżakowania.

LimNeon (Bio)



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

100 % Limnio

Sposób podania:

Idealne uzupełnienie dań kuchni śródziemnomorskiej, dań na bazie czerwonego i białego mięsa oraz sosu pomidorowego.

Temperatura podania: 16-18°C.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 12 miesięcy
w dębowych beczkach.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 13,5 %

Głęboki czerwony kolor z pikantnymi aromatami pieprzu i cynamonu, W ustach pełne i delikatne, bez głębokich tanin.

Limnio to starożytny grecki szczep, wymieniany już przez Arystotelesa i Homera, który do dzisiaj daje doskonałe czerwone wino.

* 2005 - Limnio 2001 - International Wine Competition - Vinitaly Gran Menzione, 2013 - Limnio 2011 - International Wine & Spirits Competition, United Kingdom Bronze, 2015 - Limnio 2012 - Decanter World Wine Awards, United Kingdom Commended, 2015 - Limnio 2012 - Teksome Wine Competition, Usa Bronze, 2015 - Limnio 2012 - Blindtasted.Com, Germany Top Ten, 2016 - Limnio 2013 - Teksome Wine Competition, Usa Silver

Rapsani Reserve



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

1/3 Xinomavro

1/3 Krassato

1/3 Stavroto

Sposób podania:

Idealne do białych oraz czerwonych mięs, wędlin, twardych i miękkich serów.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu (50% nowe – 50% drugie i trzecie wypełnienie), następnie co najmniej 12 miesięcy w butelce.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 13 %

Delikatny, ziemisty posmak z wyraźnymi akcentami soczystej jeżyny i śliwki.

Wyczuwalne nuty skórzaste, przypraw i lukrecji. Intensywny, głęboki fioletowy kolor podkreśla bogaty bukiet solidnych tanin i dobrze zbalansowanej kwasowości. Soczyste wykończenie.

* 2012 Vintage Mundus Vini 2015 – Gold Medal & Best Red Wine From Greece In The Show, 2011 Vintage Berliner Wine Trophy 2015 – Silver Medal, 2010 Vintage The Dallas Morning News And Texsom International Wine Competition 2014 – Bronze Medal, Thessaloniki International Wine Competition 2014 – Gold Medal, Wine & Spirits Magazine (Aug. Issue 2014) – 86 Points & Best Buy Wine Enthusiast – 91 Points, 2009 Vintage Selections Mondiales De Vins Canada 2013 – Gold Medal, Thessaloniki International Wine Competition 2014 – Gold Medal, Ultimate Wine Challenge America 2014 – Good / Recommended, Weinpress Winesystem AG – Silver Medal, Wine And Spirits (August 2013) – 90 Points / Year's Best & Best Buy, 2008 Vintage Selections Mondiales De Vins Canada 2012 – Gold Medal, Thessaloniki International Wine Competition 2012 – Gold Medal, Wine And Spirits (August 2013) – 90 Points / Best Buy

Ode



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

50% Agiorgitiko

50% Cabernet Sauvignon

Sposób podania:

Idealne do czerwonych mięs
z sosami i miękkich serów żółtych.

Temperatura podania: 16-18°C.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 18 miesięcy
w dębowych beczkach.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 13,5 %

Wino o czerwonym, aksamitnym kolorze, z aromatem z czerwonych owoców, śliwki i jeżyny, które harmonijnie współgrają z dominującym aromatem pieprzu i wanilii oraz aromatem dojrzewania w dębowych beczkach. Łagodny smak wraz z intensywnym, aromatycznym i trwałym wykończeniem. Dojrzewając w butelce, jego charakter będzie się nadal wspaniale rozwijał.

Wino pochodzące z Koryntu, jest produkowane z dwóch charyzmatycznych odmian. Łagodne Agiorgitiko i bogate Cabernet Sauvignon są mieszane, aby dać początek wspaniałemu czerwonemu winu, które jest zalecane do długotrwałego dojrzewania

* 2010 International Wine Competition-Thessaloniki Greece Silver, 2010 Wine Competition Prowein Distinction, 2008 Decanter World Wine Awards Bronze, 2008 International Wine Competition - Thessaloniki Greece Gold, 2007 International Wine Competition - Thessaloniki Greece Silver, 2006 Wine Competition - Prowein Distinction, 2005 Great International Award Mundus Vini Distinction, 2004 Concours Mondial De Bruxelles Silver, 2003 Challenge International Du Vin - Blaye Bourg Gold, 2003 International Wine & Spirit Competition Bronze, 2003 International Wine Competition - Thessaloniki Greece Silver

Agioritiko Abaton



Rodzaj:

Czerwone wytrawne

Szczepy:

80% Cabernet Sauvignon

20% Limnio

Sposób podania:

Idealne do czerwonego mięsa, wędlin, twardych serów.

Warunki i okres leżakowania :

Minimum 16 miesięcy w dębowych beczkach głównie z dębu francuskiego (35% pierwszego wypełnienia - reszta, 2. i 3. wypełnienia), następnie co najmniej 12 miesięcy w butelce.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 14 %

Wino o głębokim, bardzo intensywnym rubinowym kolorze. Odważne aromaty małych, ciemnych owoców, przypraw i wanilii. Wytrawny smak z dobrze ustrukturyzowanymi taninami i pełnym ciałem. Złożone aromaty kawy i gorzkiej czekolady w towarzystwie owoców nadają pikantnego charakteru. Posmak jest długi, złożony i bardzo imponujący.

* Agioritiko Abaton 2007 Is Among The "Ambassadors" of New Wines Of Greece Campaign 2015. 2007 Vintage, Mundus Vini Biofach 2012 – Gold Medal, 2005 Vintage Mundus Vini Biofach 2011 – Gold, Medal, Mundus Vini Biofach 2010 – Gold Medal, AWC Vienna 2010 – Gold Medal, Thessaloniki International Wine Competition 2009 – Silver Medal

Krasostalia

**Rodzaj:**

Różowe wytrawne

Szczepy:

Agiorgitiko

Syrah

Wino o jasnym koralowym kolorze z łososiowymi refleksami. Dobrze zbalansowane z przyjemnym posmakiem.

Sposób podania:

Idealnie pasuje do dań na bazie makaronów i owoców morza oraz łososia.

Temperatura podania: 10-12°C.

Pojemność: 0,5 l

Zawartość alkoholu: 12 %



Rythmos

**Rodzaj:**

Różowe wytrawne

Szczepy:

Kotsifali

Mandilari

Odświeżające wino z aromatem świeżych czerwonych owoców. Dobra struktura i zbalansowany smak.

Sposób podania:

Idealnie pasuje do dań na bazie makaronów i owoców morza oraz łososia.

Temperatura podania: 10-12°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11 %

Vin De Crete



Rodzaj:

Różowe wytrawne

Szczepy:

Kotsifali

Mandilari

Wino o jasno różowej barwie. Delikatne aromaty czerwonych owoców i płatków róży, z przyjemnym, orzeźwiającym smakiem i owocowym finiszem.

Sposób podania:

Idealnie pasuje do dań na bazie makaronów i owoców morza oraz łososia

Temperatura podania: 10-12°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11,5 %

* 2010 - Vin de Crete 2010 - Inoithiki Thessalonik SILVER

Rythmos



Rodzaj:

Białe półsłodkie

Szczepy:

Vilana

Thrapsathiri

Wino o żywej złoto-zielonej barwie, aromaty owoców cytrusowych i przyjemny, dobrze wyważony, średnio słodki smak.

Sposób podania:

Idealny jako aperitif, a także jako dodatek do deserów.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11 %

Meliritos Imiglykos



Rodzaj:

Białe półsłodkie

Szczepy:

Różne białe odmiany

Sposób podania:

Idealny jako aperitif
oraz jako dodatek do
deserów.

Półsłodkie wino o intensywnym
aromacie

i przyjemnym owocowym charakterze.

W starożytnej Grecji, nazwą
"Meliritos" określano półsłodkie wino
produkowane przez dodanie miodu
("meli" w języku greckim) do wina.
Meliritos to najbardziej
rozpoznawalna marka wina
półsłodkiego w Grecji.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11 %

Muscat Of Patras



Rodzaj:

Białe słodkie

Szczepy:

Muscat of Rio

Wino o złotym kolorze, z intensywnymi aromatami kwiatów i miodu. Gładkie, bogate i pełne smaku.

Sposób podania:

Idealne do owoców, deserów i lodów.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 15 %

Caramelo

**Rodzaj:**

Białe półsłodkie

Szczepy:

Z lokalnych i międzynarodowych odmian winogron.

Sposób podania:

Idealne jako dodatek do deserów.

Temperatura podania:

schłodzone.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 10 %

Biały Caramelo jest pełen niespodzianek. Jego jasny, żółty wygląd jest oznaką jego młodości i świeżości. Bukiet jest pełen aromatów kwiatów i żółtych owoców. To nowa alternatywa dla wina musującego, która pobudza zmysły, koi podniebienie i intryguje wyobraźnię.

Zachwycający Caramelo ma zaledwie 10% alkoholu przez co można porównać go do delikatnego szampana. Zrównoważony smak w połączeniu z wyjątkowym, nowoczesnym opakowaniem, to cechy, które docenią wszyscy młodzi duchem i cieszący się radością życia.

Vin Doux



Rodzaj:

Białe słodkie - Vin De Liquer

Szczepy:

Muscat Blanc à Petits Grains

Sposób podania:

Idealne do owoców, deserów i lodów. Szczególnie polecane do plasterów melona z prosciutto.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 15 %

Wino o blado złotym kolorze i kuszącymi aromatami dżemu morelowego, dojrzałego melona i toffi. W ustach wyraźnie przebija się świeżość i bogactwo smaku winogron muscat.

Vin Doux, należy do prestiżowej linii Vins de Liqueurs jest najpopularniejszym winem Samos, cenionym przez miłośników win na całym świecie.

Phyllas (Bio)



Rodzaj:

Białe słodkie - Vin De Liquer

Szczepy:

Muscat Blanc à Petits Grains

Organiczne wino o złotej barwie. Mocne i harmonijne aromaty kwiatów, owoców, a także miodu. Znakomicie zbalansowana słodycz z delikatną kwasowością, która zostawia na języku długi posmak.

Sposób podania:

Idealne do owoców, deserów i lodów.

Temperatura podania: 10-12°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 15 %

Anthemis

**Rodzaj:**

Białe słodkie - Vin De Liqueur

Szczepy:

Muscat Blanc à Petits Grains

Sposób podania:

Idealne do deserów oraz mocno aromatycznych serów np. blue.

Temperatura podania: 12-14°C.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 60 miesięcy w dębowych beczkach

Pojemność: 0,5 l

Zawartość alkoholu: 15 %

Wino o imponującym, ciemno pomarańczowym kolorze z odcieniami brązu. Aromaty miodu, toffi, owocowych przetworów, dżemu czereśniowego z wyczuwalnym w tle kakao i czekoladą, tworzą wyjątkowo złożony i głęboki bukiet, który został zbudowany cierpliwie warstwa po warstwie. Fenomenalnie zachowana równowaga. Szlachetne aromaty muscatu harmonijnie współgrają z aromatami suszonych owoców w towarzystwie dymu i czekolady, wszystko to tworzy bezkonkurencyjne wino.

Powoli lecz systematycznie, wino Anthemis, zdobywało coraz większą popularność i obecnie jest ono jednym z najważniejszych win Unii. Jest to klasyczna mistella, która dojrzewa około 5 lat w drewnianych beczkach.

Carafe

Rodzaj:

Czerwone półsłodkie

Szczepy:

Agiorgitiko

Wino o delikatnym czerwonym kolorze.

Wyczuwalne aromaty dojrzałych
czerwonych owoców, śliwki, jeżyny.

Sposób podania:

Idealne do dań z sosami, risotto
i sałatek.

Temperatura podania: 16-18°C.

Pojemność: 0,25 l

Zawartość alkoholu: 11 %



Krasostalia



Rodzaj:

Czerwone półsłodkie

Szczepy:

Agiorgitiko

Cabernet

Merlot

Sposób podania:

Idealne jako aperitif. Najlepiej podawać do owoców, orzechów lub żółtego sera.

Temperatura podania: 16-18°C.

Pojemność: 0,5 l

Zawartość alkoholu: 11,5 %

Owocowe wino o głębokiej czerwonej barwie. W smaku aksamitne, z przyjemnym słodkim akcentem.

Rythmos



Rodzaj:

Czerwone półsłodkie

Szczepy:

Kotsifali

Mandilari

Świeże wino z aromatem czerwonych owoców, o przyjemnym i dobrze wyważonym średnio-słodki smaku.

Sposób podania:

Idealny jako aperitif, a także jako dodatek do deserów.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11 %

Michalis Georgiadis

Rodzaj:
Czerwone półsłodkie

Szczepy:
Agiorgitiko

Wino o głębokiej barwie. Wyczuwalne
aromaty czerwonych owoców.
Kwasowość średnia.

Sposób podania:
Idealne do czerwonych mięs
i żółtych serów.

Temperatura podania: 16-18°C.

Pojemność: 0,75 l
Zawartość alkoholu: 11 %



Meliritos Imiglykos



Rodzaj:

Czerwone półsłodkie

Szczepy:

Różne czerwone odmiany

Sposób podania:

Idealny jako aperitif
oraz jako dodatek do
deserów.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11,5 %

Półsłodkie wino o intensywnym,
czerwonym kolorze, przyjemnym,
owocowym aromacie i gładkim,
pełnym smaku.

W starożytnej Grecji, nazwą
"Meliritos" określano półsłodkie wino
produkowane przez dodanie miodu
("meli" w języku greckim) do wina.
Cambas Meliritos to najbardziej
rozpoznawalna marka wina
półsłodkiego w Grecji.



Mavrodaphne of Patras

**Rodzaj:**

Czerwone słodkie

Szczepy:

100% Mavrodaphne

Sposób podania:

Idealne jako aperitif oraz jako dodatek do świeżych owoców i sałatek owocowych, ciast owocowych, tart, lekkich deserów i sorbetów.

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 12 miesięcy
w dębowych beczkach.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 15 %

Wino o głębokim kolorze podobnym do koloru czerwonej cegły. Drobny bukiet, który harmonijnie łączy ostre aromaty śliwek z aromatami mocha i kakao oraz szczyptą cynamonu i goździków. Wino okrągłe i obfite w aksamitną słodycz, która otacza podniebienie i podkreśla swój bogaty charakter aromatycznym kakao z lekką nutą wanilii. Mocne, dobrze zrobione, z intrygującym wykończeniem. Wino z wielkim potencjałem długotrwałego leżakowania.



Caramelo

**Rodzaj:**

Czerwone półsłodkie

Szczepy:

Z lokalnych i międzynarodowych odmian winogron

Sposób podania:

Idealne jako dodatek do deserów.

Temperatura podania:

schłodzone.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 10 %

Caramelo ma żywy czerwony kolor z nutami fioletu i purpury. Bogaty bukiet czerwonych kwiatów i małych czerwonych owoców docenią wszyscy, którzy go spróbują. Caramelo to nowa alternatywa dla wina musującego, która pobudza zmysły, koi podniebienie i intryguje wyobraźnię.

Zachwycający Caramelo ma zaledwie 10% alkoholu, przez co można porównać go do delikatnego szampana. Zrównoważony smak w połączeniu z wyjątkowym, nowoczesnym opakowaniem, to cechy, które docenią wszyscy młodzi duchem i cieszący się radością życia.

Mavrodaphne of Patras



Rodzaj:

Czerwone słodkie

Szczepy:

100% Mavrodaphne

Sposób podania:

Idealne jako aperitif, oraz jako dodatek do deserów, szczególnie czekoladowych.

Temperatura podania: 8-10°C.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 15 %

Wino o głębokim rubinowym kolorze z odcieniami koloru czerwonej cegły, które pojawiają się w wyniku starzenia. Wyczuwalne aromaty suszonych owoców i cynamonu. Bogate ciało i długi posmak. Wino z wielkim potencjałem długotrwałego leżakowania.

Malamatina Retsina



Rodzaj:

Białe wytrawne

Szczepy:

Savatiano i Roditis z dodatkiem naturalnej żywicy z sosny

Sposób podania:

Idealne do każdego posiłku: mięs, ryb, owoców itd.

Temperatura podania:

schłodzone.

Pojemność: 0,25 l, 0,5 l, 2 l

Zawartość alkoholu: 11 %



Tradycyjne greckie wino, wytwarzane wyłącznie z greckich odmian winorośli „Savatiano” i „Roditis”.

Dodanie niewielkiej ilości żywicy sosnowej podczas fermentacji nadaje winu Retsina wyrazisty smak, jednocześnie uwalniając owocowe nuty użytych odmian winogron.

Produkcja wina odbywa się przy wykorzystaniu metody "White wine making", dzięki której uzyskuje się wino charakterystyczne pod względem koloru, zapachu, smaku i jakości. Dodanie do wina Retsina żywicy, której właściwości są dobrze znane od starożytności, czyni wino wyjątkowym i całkowicie utożsamia je z Grecją.

Retsina Karavaki



Rodzaj:

Białe wytrawne

Szczepy:

Różne białe odmiany

Sposób podania:

Idealne do ryb, drobiu,
makaronu z białymi sosami.

Białe wytrawne wino, o jasnym żółtym
kolorze i pikantnym aromacie, który
pochodzi z dodanej żywicy.

Delikatna retsina, idealna dla osób nie
będących wielbicielami klasycznego,
intensywnego smaku retsiny.

Pojemność: 0,75 l

Zawartość alkoholu: 11,5 %

**Rodzaj:**

Białe wytrawne

Szczepy:

Savatiano i Roditis

Sposób podania:

Idealne do białych mięs, ryb i owoców morza.

Temperatura podania: 6-8°C

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 3 miesiące w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Pojemność: 5 l, **Zawartość alkoholu:** 11,5%

Wino o bardzo jasnym kolorze. Charakteryzuje się delikatnymi aromatami kwiatowymi z nutami brzoskwini i suszonych owoców.

**Rodzaj:**

Czerwone półsłodkie

Szczepy:

Grenas i Merleaux

Sposób podania:

Idealne samo lub jako dodatek do deserów.

Temperatura podania: 10-12°C

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 6 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Pojemność: 5 l, **Zawartość alkoholu:** 11,5%

Wino o purpurowym kolorze z tonami ciemnych pomarańczy. Na zrównoważony smak doskonale wpływają aromaty wiśni, śliwek i migdałów oraz posmak wanilii.

**Rodzaj:**

Czerwone wytrawne

Szczepy:

Grenas i Merleaux, Sira

Sposób podania:

Idealne do wszystkich mięs.

Temperatura podania: 16-18°C

Warunki i okres leżakowania:

Minimum 6 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Pojemność: 5 l, **Zawartość alkoholu:** 11,5%

Wino o głębokim, czerwonym kolorze z rubinowymi refleksami. Bogaty aromat wiśni z lekko pikantnymi tonami nadaje pełnię smaku z krągłym posmakiem tanin.



ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY



GREEK TRADE

**Jakub Frey
Product Manager
tel. 12 345 27 86
kom. 883 390 481**

j.frey@greektrade.com.pl

**Greek Trade Sp. z o.o.
ul. Tadeusza Śliwiaka 14
30-797 Kraków
tel. +48 12 350 53 50
fax +48 12 350 53 60
krakow@greektrade.com.pl**

WWW.GREEKTRADE.COM.PL