



WINE LIST

ΟΝΕΙΡΟΣ



Βηλάνη Μοσχάτο19,50 €
Οίνος Λευκός Ξηρός Ποικιλιακός
Συνοינוποίηση δύο τοπικών ποικιλιών, με απολαυστικό αποτέλεσμα. Αρώματα εσπεριδοειδών και νότες αχλαδιού. Απολαύστε το στους 10-12 βαθμούς με θαλασσινά, ψάρια στη σχάρα και πουλερικά.

ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ



Οίνος Λευκός Ξηρός20,50 €
Φωτεινό χρυσοκίτρινο χρώμα, τραγανή οξύτητα και αρώματα λευκόσαρκων φρούτων. Ιδανικά συνοδεύει λευκά κρέατα, εποχιακές σαλάτες και éθνικ πιάτα. Πίνεται στους 9-10 βαθμούς.

ΒΙΔΙΑΝΟ



Οίνος Λευκός Ξηρός Ποικιλιακός20,25 €
Πρασινοκίτρινο χρώμα με λεπτά αρώματα βερίκοκου και λευκών ανθέων. Πλούσια γεύση σε αρμονική ισορροπία με την οξύτητα και μακρά επίγευση. Συνοδεύει ζυμαρικά με θαλασσινά ή ψάρια ψητά στα κάρβουνα. Ιδανική θερμοκρασία σερβίρισματος 9-11 βαθμούς.

ΑΣΥΡΤΙΚΟ



Οίνος Λευκός Ξηρός23,50 €
Λεμονοπράσινο χρώμα με αρώματα εσπεριδοειδών με μακρά επίγευση. Ένα ξεχωριστό Ασύρτικο που ταιριάζει με όστρακα και κίτρινα τυριά. Απολαύστε το στους 10-12 βαθμούς.

MOSCHATO SPINAS



Moschato Spinas25,50 €
Muscat
Οίνος Λευκός Ξηρός Ποικιλιακός
Αρώματα από λευκά άνθη και νότες τροπικών φρούτων. Πολύπλοκος χαρακτήρας, δροσερή επίγευση και κομψό στόμα. Θερμοκρασία σερβίρισματος 9-10 βαθμούς. Συνδυάζεται άψογα με φρούτα, ξηρούς καρπούς και ποικιλίες τυριών.

ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΛΕΥΚΟΣ



Ημίγλυκος18,00 €
Λευκός Οίνος Ημίγλυκος
Ευχάριστο ημίγλυκο κρασί με γοητευτική μύτη και γλυκά αρώματα. Στρογγυλό με ισορροπημένη οξύτητα. Πίνεται σκέτο ή μπορεί να συνοδεύει φρούτα, παγωτό και ξηρούς καρπούς. Απολαύστε το ελαφρά παγωμένο στους 8-10 βαθμούς.

ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΡΟΖΕ



Ημίγλυκος18,00 €
Ροζέ Οίνος Ημίγλυκος
Εξαιρετικό ροζέ ημίγλυκο κρασί με δροσερή οξύτητα σε απόλυτη αρμονία με την γλυκύτητα. Αρώματα φράουλας, γεύση αποξηραμένων φρούτων και φινετσάτη επίγευση. Ταιριάζει άριστα με ψητά λαχανικά, φρουτοσαλάτες και πιάτα με γλυκόξινες σάλτσες. Απολαύστε το στους 10-12 βαθμούς.

ΧΡΥΣΟΦΥΛΛΟ ΡΩΜΕΪΚΟ



Οίνος Ροζέ Ξηρός Ποικιλιακός19,50 €
Φρέσκο, δροσιστικό ροζέ κρασί με πορτοκαλί ανταύγειες και αρώματα ανθέων. Ευχάριστη επίγευση και κομψή οξύτητα. Συνοδεύει ιδανικά ποικιλίες τυριών και πουλερικά. Σερβίρεται ελαφρώς παγωμένο στους 10-12 βαθμούς.

ΑΜΑΛΑΓΟ



Mandilari-Romeiko19,50 €
Ποικιλιακός Οίνος Ερυθρός Ξηρός
Πάντρεμα δύο ερυθρών ντόπιων ποικιλιών με εξαιρετικό αποτέλεσμα. Μαντιλάρι και Ρωμείο ενώνονται, δίνοντας ένα κρασί με λαμπερό χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων και τραγανή οξύτητα. Συνοδέψτε το με μακαρονάδες θαλασσινών, λευκά κρεατικά ή φρουτοσαλάτες. Πίνεται στους 12-14 βαθμούς.

ΡΩΜΕΪΚΟ



Ποικιλιακός Οίνος Ερυθρός Ξηρός19,50 €
Ζωρό ρουμπινί χρώμα με ώριμες γλυκές τανίνες και δροσερό στόμα. Ένα ευγενικό κρασί που μπορεί να συνοδεύσει κόκκινα ψητά κρεατικά και κοκκινιστά μεσογειακά πιάτα. Σερβίρεται στους 16-18 βαθμούς.

ΤΡΙΤΟΠΟ



Syrah-Cabernet-Mandilari24,50 €
Οίνος Ερυθρός Ξηρός
Βαθύ μαυροκόκκινο χρώμα με αρώματα μπαχαρικών και ώριμων κόκκινων φρούτων. Ένα απολαυστικό κρασί που συνοδεύει άριστα κυνήγι, κρέατα σάφρας, αλλά και ξηρούς καρπούς. Σερβίρεται στους 16-18 βαθμούς. Πριν την κατανάλωση, προτείνεται η μετάγγιση του σε καράφα για 30 λεπτά.

MERLOT



Ποικιλιακός Οίνος Ερυθρός Ξηρός25,50 €
Βαθύ ρουμπινί χρώμα, βελούδινες τανίνες, αρώματα κερασιού και νότες δαμάσκηνου. Ένα κομψό κρασί που συνδυάζεται με ψητά φούρνου ή κρέατα σάφρας. Θερμοκρασία σερβίρισματος 17 βαθμούς. Πριν την κατανάλωση, προτείνεται η μετάγγιση του σε καράφα για 30 λεπτά.

SYRAH



Ποικιλιακός Οίνος Ερυθρός Ξηρός25,50 €
Στιβαρό στο στόμα με γεύση σκούρων καρπών και μπαχαρικών αλλά και με μια πικάντικη πιπεράτη νότα στην επίγευση. Συνδυάζεται με έντονα φαγητά με γεμάτη γεύση, πιπεράτα και πικάντικα ψητά κόκκινα κρέατα ή μαλακά τυριά. Ιδανική θερμοκρασία σερβίρισματος 16-18 βαθμούς.

CABERNET



Ποικιλιακός Οίνος Ερυθρός Ξηρός25,50 €
Μεστή, πλούσια γεύση και αρώματα. Ξεχωρίζει η γεύση από κέρασια, σταφίδες και αρωματικά βότανα. Το αποτύπωμα της ξηρότητας του οφείλεται στην υψηλή περιεκτικότητα σε τανίνες. Δένει άψογα με κόκκινα κρέατα και σκληρά τυριά ωρίμανσης. Ιδανική θερμοκρασία σερβίρισματος 16-18 βαθμούς.

ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ



Ημίγλυκος18,00 €
Ερυθρός Οίνος Ημίγλυκος
Ζωηκόχρωμο ημίγλυκο κρασί με αρώματα λουλουδιών και κόκκινων φρούτων. Πλούσια και ισορροπημένη γεύση με γλυκιά επίγευση. Απολαύστε το στους 12-14 βαθμούς και συνοδεύστε το με ψητά κρέατα, φρούτα και ποικιλίες τυριών.



**Hotel
Polyrizos**



Πατεράκης

Παραγωγή και Εμφιάλωση
Οινοποιείο Πατεράκης
Κατωχώρα Κεραμειών/Χανιά
Τ: +302821065477
E-mail: oinospaterakis@gmail.com
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΟΝ/ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΘΕΙΩΔΗ