



WEIN

KARTE

ONIROS



APOTYPOMA



VIDIANO

ASYRTIKO



MOSCHATO SPINAS



SEMISWEET WHITE WINE



SEMISWEET ROSE WINE



XRISOFILLO **ROMEIKO**



Oniros Vilana Muschat ...

Rebsorte Weißwein trocken

Kombination aus zwei tropischen Sorten mit köstlicher Wirkung, Zitrusaromen und Birnennoten. Genießen Sie ihn bei 10 -12 Grad zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch und Geflügel.

Trockener Weißwein

Leuchtend goldgelbe Farbe, knackige Säure und Aromen von weißen Früchten, ideal zu weißem Fleisch, saisonalen Salaten und ethnischen Gerichten. Ideal bei 9-10 Grad zu trinken.

Rebsorte Weißwein trocken

Grünlich gelbe Farbe mit zarten Aromen von Aprikose und weißen Erdbeeren. Reiches Aroma in harmonischer Balance mit der Schärfe und langem Abgang. Begleitet Pasta mit Meeresfrüchten oder Fisch auf Holzkohle gegrillt. Ideale Serviertemperatur bei 9-11 Grad

Trockener Weißwein 23.50 €

Zitronengrüne Farbe mit Zitrusaromen und langem Abgang, ein besonderer Assyrtiko, der gut zu Jakobsmuscheln und gelbem Käse passt, zu genießen bei 10-12 Grad

.25.50 €

Trockener Rebsortenwein

Aromen von weißen Blüten und tropischen Früchten. Komplexer Charakter, kühler Abgang und elegantes Mundgefühl. Passt perfekt zu Früchten, Nüssen und Käsesorten. Wird bei 9-10 Grad serviert

Halbsüßer Weißwein18,00 €

Angenehmer halbsüßer Wein mit charmanter Nase und süßen Aromen, rund mit ausgewogener Säure, kann allein getrunken oder mit Obst, Erdnüssen und Nüssen kombiniert werden. Genießen Sie es gekühlt bei

Halbsüßer Roséwein

Attraktiver Roséwein mit frischer Säure und in perfekter Harmonie mit der Süße. Aromen von Erdbeeren, Geschmack von Trockenfrüchten und elegantem Nachgeschmack,der perfekt zu gegrilltem Gemüse, Obstsalaten und Gerichten mit süß-sauren Salaten passt. Ideale Temperatur bei

Grad serviert



αμάλαγο



Mandilari-Romeiko .19.50 €

Rebsorte Rotwein trocken

Mandilari und Romano vereinen sich und ergeben einen Wein mit heller Farbe, Aromen von roten Früchten und knackiger Säure, der zu Pasta, Meeresfrüchten, weißem Fleisch oder Obstsalaten passt und bei 12-14



ROMEIKO



Trockener Rotwein19.50€ kräftige rubinrote Farbe mit reifen süßen Tanninen und kühlem Mundgefühl. Ein sanfter Wein, der zu rotem gegrilltem Fleisch und geschmorten mediterranen Gerichten serviert werden kann. Wird ideal bei 16-18 Grad serviert

TRITOPO



Rebsortenwein trocken Rosé Frischer, erfrischender Roséwein mit orangefarbenen Reflexen und kräftigen Aromen, angenehmer Abgang und elegante Säure, ideal zu verschiedenen Käsesorten und Geflügel, wird leicht gekühlt bei 10 - 12 Grad serviert

MERLOT



Rebsorte Rotwein trocken Tief rubinrote Farbe, samtige Tannine, Kirsch- und Pflaumennoten. Ein eleganter Wein, der zu Braten oder gegrilltem Fleisch passt. Serviertemperatur bei 17 Grad .Vor dem Verzehr wird empfohlen, ihn 30 Minuten lang in einer Karaffe zu dekantieren



SYRAH



Rebsorte Rotwein trocken ... Fest im Mund mit einem Geschmack von dunklen Früchten und Gewürzen, aber auch mit einem pikanten Pfeffergeschmack im Abgang. Passt zu würzigen Gerichten mit vollem Geschmack, pfeffrigem und würzigem gebratenem rotem Fleisch oder Weichkäse. Wird idealerweise bei 16-18 Grad serviert

CABERNET



Rebsorte Rotwein trocken 25,50 € Reichhaltiger Geschmack von Kirschen, Rosinen und aromatischen Kräutern. Seine Trockenheit ist auf den hohen Gehalt an Tanninen zurückzuführen. Er passt perfekt zu rotem Fleisch und harten reifenden Käsesorten. Ideale Serviertemperatur bei 16-18 Grad

SEMISWEET RED WINE



Halbsüßer Rotwein18,00€ Farbenfroher halbsüßer Rotwein mit Aromen von Blumen und roten Früchten, reichhaltiger und ausgewogener Geschmack mit süßem Abgang, zu genießen bei 12-14 Grad, zu gegrilltem Fleisch, Obst und

















Herstellung und Abfüllung von Weingut Paterakis Katochori Keramia/Chania Kreta Griechenland Tel:+30 28210 65477 e-mail: oinospaterakis@gmail.com Griechisches Produkt Sulfidhaltig