

## WHITE WINES-VINS BLANCS- ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

### 1) "CHRISSIE" GOLDEN MALAGOUZIA "ΧΡΥΣΗ" ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ – Vol 13,5 %

- GRAND GOLD Medal Lyon Concours 2013
- GOLD Medal ANUGA Wine Special 2017
- SILVER Medal Frankfurt Trophy 2019
- SILVER Medal AWC Vienna 2014
- GOLD Medal Lyon Concours 2012
- SILVER Medal IWC Bucharest 2016
- SILVER Medal Berlin Wine Trophy 2011



**EN** From the enchanting Greek grape variety of Malagouzia, we offer you an elegant wine with bright colour exciting aromas of citrus, peach and exotic fruits, with a pleasant and refreshing finish. Enjoy it at 8 -10°C with Mediterranean and Asiatic dishes.

**GR** Από την γοητευτική ποικιλία **Μαλαγουζιά**, σας προσφέρουμε ένα κρασί με λαμπερό χρώμα, αρώματα ροδάκινου και εσπεριδοειδών, ευχάριστη γεύση και δροσερή επίγευση. Παγωμένο στους 8 -10°C, συνοδεύει αρμονικά, πιάτα της Μεσογειακής και Ασιατικής κουζίνας.

**DE** Aus der bezaubernden griechischen Traubenvielfalt der Malagouzia bieten wir Ihnen einen eleganten Wein mit einer hellen Farbe aufregenden Aromen des Pfirsichs und exotischer Früchte. Dieser Wein hat einen angenehmen und erfrischenden Abgang. Genießen Sie ihn bei einer Temperatur von 8°C-10°C. Dazu passen mediterrane und asiatische Gerichte hervorragend.

### 2) "8 Winds" • 8 Αέρηδες • ATHIRI • ΑΘΗΠΙ Vol 13,5 %

- GOLD Medal IWC 2016 Bucharest
- SILVER Medal AWC Vienna Wine Challenge 2012
- SILVER Medal Berlin wine Trophy 2013
- SILVER Medal Frankfurt International Trophy 2017
- Decanter Commended 2009
- SILVER Medal ANUGA Wine Special 2017



**EN** This charismatic **Athiri** is one of the most ancient of Greek grape varieties. It offers to us a particular wine with bright colour, perfumes of peach and wild flowers with a balanced and refreshing finish. Enjoy it at 8 -10°C with pork, poultry, fish and sea food dishes.

**GR** Το χαρισματικό αυτό **Αθήρι**, από τις αρχαιότερες Ελληνικές ποικιλίες, μας προσφέρει ένα ιδιαίτερο κρασί με λαμπερό χρώμα, αρώματα ροδάκινου και αγριολούλουδων, ισορροπημένη γεύση και δροσερή επίγευση. Παγωμένο στους 8-10°C, συνοδεύει αρμονικά χοιρινά, πουλερικά αλλά και ψάρια και οστρακοειδή.

**DE** Dieser charismatische Athiri, ist einer der ältesten griechischen Traubenvarianten. Es offeriert uns einen besonderen Wein mit einer hellen Farbe, Durch Düfte des Pfirsichs und wilder Blumen bietet er einen erwogenen und erfrischenden Abgang an. Genießen Sie ihn bei einer Temperatur von 8°-10°C. Zu Schweinefleisch Geflügel, und Fischgerichten ist er eine gute Wahl.

### 3) “WHITE SELECTION” • “KYKLOS” Vol 13,5 %) Sauvignon Blanc-Chardonnay

- SILVER Medal Frankfurt International Trophy 2017
- SILVER Medal Konradin Selection Germany

- SILVER Medal Lyon Concours 2015
- BRONZE Medal AWC Vienna 2014



**EN** An elegant wine with bright color, wild flowers and peach aromas, opulent mouth and charming finish. Served at 8 – 10°C, it shows great affinity for fish, pork and “white” Mediterranean cuisine.

**GR** Ένα κρασί με λαμπερό χρώμα, αρώματα ροδάκινου και αγριολούλουδων, γεμάτη γεύση και ευχάριστη επίγευση. Παγωμένο, στους 8 - 10°C, συνοδεύει αρμονικά χοιρινά, πουλερικά αλλά και ψάρια και οστρακοειδή.

**DE** Einem eleganten Wein mit heller Farbe, Pfirsich und Wildblumenaromen sowie einem vollen Geschmack und angenehmem Abgang. Serviert bei 8-10°C harmonisiert er besonders mit Schweinefleisch, Geflügel sowie Fisch und Schalentieren.

## RED WINES- VINS ROUGES

### 4)“1000 NIGHTS” AGIORGITIKO-ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ (14% vol) OAK MATURED FOR 12 MONTHS • 12 MONATE IN EICHENFÄSSER

- GOLD Medal Lyon Concours 2019
- GOLD Medal Asian Wine Trophy 2017
- GOLD Medal Wine Expo Poland 2017

- GOLD Medal Berlin Wine Trophy 2017,2014, 2011
- Gold SAKURA Tokyo Wine Awards 2016
- SILVER Medal Asian Wine Trophy 2015, 2014



**EN** From the multi complex Greek variety of **Agiorgitiko**, we offer you a wine which encapsulates special characteristics of the local microclimate. Oak aged for 12 months, with a deep purple colour, exciting aromas of vanilla and a rich taste of mature black fruits, offering a truly characteristic finish. Enjoy it at 16°-18° C with Mediterranean Gastronomy “red” dishes.Recommended for ageing.

**GR** Από την πολυδιάστατη ποικιλία **Αγιωργίτικο**, σας προσφέρουμε ένα κρασί με τοπικό χαρακτήρα και βαθύ πορφυρό χρώμα. Αφού ωρίμασε σε νέα δρύινα βαρέλια για 12 μήνες, μας δίνει αρώματα βανίλιας και ώριμων μαύρων φρούτων, πλούσια γεύση και χαρακτηριστική επίγευση. Απολαύστε το στους 16-18°C, με “κόκκινα” έντονα πιάτα της Μεσογειακής κουζίνας. Ενδείκνυται για μακρά παλαίωση.

**DE** Aus der griechischen komplexen Vielfalt des Agiorgitiko bieten wir Ihnen einen Wein an, der spezielle Eigenschaften des lokalen Mikroklimas aufweist. Gereift in Eichfässer für 12 Monate, mit einer tiefen purpurroten Farbe, aufregenden Aromen von Vanille und einem reichen Geschmack an reifen schwarzen Früchten, bietet dieser Wein einen wahrlich charakteristischen Abgang an. Genießen Sie ihn bei einer Temperatur von 16°-18°C. Er eignet sich hervorragend zu mediterranen Gerichten.

## 5) **“1000 NIGHTS” SYRAH (14 % vol)**

OAK MATURED FOR 12 MONTHS • 12 MONATE IN EICHENFÄSSER

- GOLD Medal Berlin Wine Trophy 2015
- SILVER Medal AWC Vienna 2014
- SILVER Medal Konradin Selection Germany
- GOLD Medal Asian Wine Trophy 2015
- SILVER Medal Anuga Wine Special 2017
- SILVER Medal Berlin Wine Trophy 2013



**EN** This exquisite **Syrah** comes from our best organic vineyard. Oak aged for 12 months, with a deep purple colour and intense aromas of spices, vanilla and black fruits. A rich taste and long finish. Enjoy it at 16°-18° C with red and wild meat dishes, strong cheeses and bitter chocolate sweets for an intense flavour sensation. Recommended for ageing.

**GR** Το εξαιρετικό αυτό **Syrah**, προέρχεται από το καλύτερο Βιολογικό αμπελοτόπι μας και ωρίμασε για 12 μήνες σε νέα δρύινα βαρέλια. Χρώμα βαθύ πορφυρό, με αρώματα μπαχαρικών, βανίλιας και μαρμελάδας μαύρων φρούτων. Γεύση ρωμαλέα και μακρά επίγευση. Απολαύστε το στους 16-18°C με κόκκινο κρέας, κυνήγι, τυριά με έντονη γεύση και γλυκά πικρής σοκολάτας. Ενδείκνυται για μακρά παλαιώση

**DE** Dieser exquisite Syrah kommt aus unseren besten biologisch angebauten Weingärten. Dieser Wein reift 12 Monate in Eichfässern. Er besitzt eine tiefe purpurrote Farbe sowie intensive Aromen. Er ist abgerundet mit Gewürzen der Vanille und schwarzen Früchten. Dieser Wein hat einen vollen Geschmack und einen langen Abgang. Genießen Sie ihn bei einer Temperatur von 16°C-18°C. Er eignet sich hervorragend zu dunklem Fleisch, wie bspw. Hammel, Rind, Gans oder Ente. Zudem empfiehlt er sich zu kräftigen Käsesorten und bitteren Schokoladen.

## 6) **“RED SELECTION” Vol 13,5% “KYKLOS” Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko**

OAK MATURED FOR 6 MONTHS 6 MONATE IN EICHENFÄSSER

- GOLD Medal Berlin Wine Trophy 2016
- GOLD Medal AWC Vienna 2012
- SILVER Medal AWC Vienna 2015



**EN** The indigenous Agiorgitiko and the exquisite Cabernet Sauvignon blend their qualities to give an elegant wine with ruby color, and aromas of black fruit and sweet spices, rich mouth and long finish. Served at 15 – 17°C. It shows great affinity for grilled meat and “red” Mediterranean cuisine.

**GR** Το ντόπιο Αγιωργίτικο και το εξαιρετικό Cabernet Sauvignon ενώνουν τις αρετές τους σε ένα κρασί με ρουμπινί χρώμα, αρώματα μαύρων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών, στιβαρή γεύση και μακρά επίγευση. Ο ιδιαίτερος χαρακτήρας του, στους 15 - 17°C, αποζητά ψητό κρέας και κόκκινα πιάτα της Μεσογειακής κουζίνας.

**DE** Der lokale Agiorgitiko und der Cabernet Sauvignon vereinen ihre Vorzüge zu einem eleganten Wein mit rubinroter Farbe, Aromen aus schwarzen Früchten und süßen Gewürzen sowie einem vollen Geschmack und langem Abgang. Serviert bei 15-17° harmoniert er besonders zu gegrilltem Fleisch und zur mediterranen Küche.

## 7) “TEMPTATION” MERLOT (14%)

COAK MATURED FOR 12 MONTHS  
12 MONATE IN EICHENFÄSSER



- **GOLD Medal Berlin Wine Trophy 2012**
- **SILVER Medal 2016 SAKURA TOKYO Wine Awards**



**EN** From our best organic Vineyards, this exquisite Merlot has been matured for 12 months in new oak barrels. It fascinates with the deep purple color, the aromas of black fruits and spices, the full body and its rich flavor. Enjoy it with red and wild meat dishes, cheeses with intense flavor and bitter chocolate sweets at 16°-18C. Recommended for ageing.

**GR.** Από τα καλύτερα βιολογικά αμπελοτόπια μας και την χαρισματική ποικιλία Merlot, σας προσφέρουμε ένα ιδιαίτερο κρασί σε περιορισμένο αριθμό φιαλών. Το βαθύ πορφυρό χρώμα του, το μπουκέτο από αρώματα βανίλιας μαύρων φρούτων και μπαχαρικών σε αρμονία με το γεμάτο σώμα του και την πλούσια γεύση του συνθέτουν τον ειδικό χαρακτήρα του εξαιρετικού αυτού κρασιού. Απολαύστε το στους 16°-18°C με κόκκινο κρέας, κυνήγι, τυριά με έντονη γεύση και γλυκά πικρής σοκολάτας. Ενδείκνυται για μακρά παλαίωση.

**DE** Die Trauben für diesen erlesenen Wein werden auf unseren besten Weinbergen biologisch angebaut und gedeihen dort. Er reift zwölf Monate in neuen Eichenfässern. Der Merlot fasziniert durch seine tiefe purpurrote Farbe. Am Gaumen entfaltet er Aromen von Vanille, schwarzen Früchten und Gewürzen. Er hat einen vollen Körper und einen samtigen anhaltenden Abgang. Er passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten, kräftigem Käse und zartbitter Schokoladen-Desserts bei 16°-18°C.

## 8) “TEMPTATION” ROSE 13,5%

AGIORGITIKO – CAB. SAUVIGNON



**EN** A delightful wine with charming rose petal color, red fruit and flowers aromas. It's balanced mouth with the refreshing finish, shows great affinity for Mediterranean cuisine, especially pasta dishes and fish with light sauces. Enjoy at 8-10° C.

**GR** Ένα πρόσχαρο κρασί με τριανταφυλλί χρώμα και μύτη πλούσια με νότες λουλουδιών και κόκκινων φρούτων. Η ισορροπημένη γεύση του με τη δροσερή επίγευση αποζητούν φαγητά της Μεσογειακής κουζίνας και κυρίως ζυμαρικά ή ψάρια μαγειρεμένα με κόκκινη σάλτσα. Πίνεται στους 8-10°C.

**DE** Ein herrlicher Wein mit einem charmanten rosé Farbton und feinem Blütenbukett sowie Aromen von roten Früchten. Sein ausgewogener Geschmack sowie der frische Abgang passen hervorragend zur Mediterranen Küche und insbesondere zu Pasta und Fisch mit leichte Saucen. Empfohlene Trinktemperatur bei 8-10°C.

## **SWEET WINES – ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ**

9) *Dolce Vita* 14,5% Μοσχοφίλερο 2012

**Organic Naturally Sweet Wine – Biologischer Naturbelassener Dessertwein**



EN A distinctive sweet wine from our most selective varieties, with the Primordial Greek art of the sun drying the grape in the vineyard. Let's "Dolce Vita" enjoying a seductive flavor with oak finesse at 8 - 10°C.

D Ein unverwechselbarer Dessertwein aus ausgewählten Rebsorten, wobei die Trauben nach traditionell griechischer Technik am Weinstock sonnengetrocknet werden. Erleben Sie "Dolce Vita" und genießen Sie den verführerischen Geschmack mit einem Hauch von Eiche bei 8 - 10°C.

GR Ένα ιδιαίτερο γλυκό κρασί από τις πιο επίλεκτες ποικιλίες μας, με την αρχέγονη Ελληνική τέχνη του ήλιου να στεγνώνει το σταφύλι στον αμπελώνα. Αφεθείτε στην "Γλυκιά Ζωή", απολαμβάνοντας σαγηνευτική γεύση με δρύνινη φινέτσα στους 8 - 10°C.