



Liebe Gäste,

Wir haben eine sorgfältige Auswahl an Qualitätsweinen für Sie zusammengestellt. Wir möchten Ihnen hier einige davon vorstellen und Ihnen die Gelegenheit bieten sie zu genießen.

Sowohl qualitative Weine im offenen Ausschank als auch hochwertig, edle Tropfen, die man dekantieren kann.

Unsere Weinkarte wurde mit Liebe und Sorgfalt für Sie zusammengestellt, um Ihnen eine vielfältige Auswahl an exzessiven Weinen zu präsentieren.

Mit genussvollen Grüßen,

Ihr Ellin-Team



DOGMATIKOS XINOMAVRO

Weißer, trockener Wein aus der Sorte Xinomavro, der bei sehr niedrigen Temperaturen gegärt wird, um sein starkes, fruchtiges Aroma und die klare weiße Farbe zu behalten. Seine Farbe enthüllt, dass rote Trauben für diesen Wein verwendet werden. Dieser Wein hat Biss, Charakter, ist trocken und fest.

Aromen:

Pfirsich, Maracuja und Aprikose.

Sortenzusammensetzung:

Xinomavro 100%.

Klassifizierung: VQPRD

Speiseempfehlung:

Idealer Begleiter für gegrillte Dorade und Spargel in Soße Hollandaise.

Serviertemperatur: 10°C.

Alkoholgehalt: Vol: 11,5 %.



0,1 l Glas

4,20 €

0,2 l Glas

6,90 €

0,75 l Flasche

26,00 €

Der **Aggeloinos weiß** ist ein Cuvée aus 70% Sauvignon Blanc und 30% Assyrtiko.

Jede Sorte wird separat geerntet und vinifiziert, um die optimale Typizität zu erreichen. Die endgültige Mischung wird durch das unverwechselbare aromatische Profil von Sauvignon Blanc und die knusprige Säure von Assyrtiko definiert.

Aromen:

Tropische Früchte (Ananas, Mango), weiße Blüten, Citrusblüten.

Sortenzusammensetzung:

Assyrtiko 30%, Sauvignon Blanc 70%.

Klassifizierung: Rebsortenwein.

Speiseempfehlung: Fisch und Meeresfrüchte, Salate und frisches Obst.

Serviertemperatur: 8°C - 10°C.

Alkoholgehalt: Vol: 12,5%.



0,1 l Glas 4,50 €

0,2 l Glas 7,20 €

0,75 l Flasche 27,00 €

MALAGOUZIA ALPHA AXÍA

Brillante, hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Kräftige und lebendige Nase, typisch Malagouzia, Am Gaumen rund und weich, fett, aber ausgewogen, alkoholreich mit viel Finesse. Gut strukturiert, erinnert die Nase an Aromen mit einem Hauch von Rosmarin. Ein Wein mit reicher Textur und hervorragender Länge und Ausgewogenheit. Ein klassischer Wein mit langem Abgang und anhaltenden Aromen.

Aromen:

Andeutung von Rosenblättern mit blumigen Aromen und süßen Gewürzen, Melone, Litschi mit einer Note von Geißblatt.

Sortenzusammensetzung:

Malagouziá 100%.

Klassifizierung: P.O.P. (g.g.A.)

Speiseempfehlung:

Hervorragend vermählt mit grünen Salaten, gebackenem Gemüse, Nudeln, fettarmem Fisch und einer großen Auswahl an griechischen Meeresfrüchten "Meze"

Serviertemperatur: 11°C.

Alkoholgehalt: Vol: 13 %.



0,1 l Glas 4,80 €

0,2 l Glas 7,80 €

0,75 l Flasche 29,00 €

BOUTARI

MOSCHOFÍLERO

Ein besonders aromatischer Wein und ein ausgezeichnetes Beispiel für die Rebsorte in ihrer besten Form. Ausgesprochen erfrischend, mit lebhaften Blumen- und Früchtearomen und einem delikaten, ausgewogenen Gaumen mit dem frischen, reinen Geschmack von Zitrusfrüchten. Ein ausgezeichneter Begleiter zu Geflügel, Meeresfrüchten, Vorspeisen und Salaten sowie zu den Küchen des Mittelmeeres und des Mittleren Ostens.

Aromen:

Sortentypische Blumen und Zitrusfrüchten.

Sortenzusammensetzung:

Moschofilero 100%.

Klassifizierung: Rebsortenwein.

Speiseempfehlung:

Geflügel-, Fisch-, Fleisch- und Obstgerichte. Vielseitig und für jeden Geschmack geeignet. Hervorragender Sommerwein!

Serviertemperatur: 10°C.

Alkoholgehalt: Vol: 12%.



0,75 l Flasche

25,00 €



Ein Assyrtiko **"fehl am Platz"**. Es handelt sich um ein Etikett mit begrenzter Jahresproduktion in nummerierten Flaschen.

Er wird aus der Sorte Assyrtiko hergestellt, die 6 Monate in Eichenfässern von 500 Litern gärt und reift. Während der Reifung kommt der Wein mit seiner Feinhefe in Berührung und wird regelmäßig gerührt. Der fertige Wein zeichnet sich durch Mineralität und tertiäre Reifearomen aus. Seine Säure steht in völliger Harmonie mit seinem Volumen und seiner Fettigkeit. Es ist ein Weißwein, der ein Alterungspotenzial von 5 Jahren hat.

Aromen:

Früchte (weißfleischiger Pfirsich, Aprikose), Zitrusfrüchte, Vanille.

Sortenzusammensetzung:

90% Assyrtiko, 10% Sauvignon Blanc.

Klassifizierung: Rebsortenwein.

Speiseempfehlung:

weißes Fleisch (fetter Fisch, Huhn), Meeresfrüchte.

Serviertemperatur: 12°C - 14°C.

Alkoholgehalt: Vol: 14,5%.



0,75 l Flasche

55,00 €



Der **Askitikos Rosé** wird aus Trauben mit geringem Ertrag pro Hektar der griechischen Sorten Muscat Hamburg und Agiorgitiko sowie dem internationalen Syrah hergestellt.

Mit zarter Rosenfarbe und Aromen von Erdbeere, Himbeere, Pfirsich und Noten von Rose. Im Mund rund mit erfrischender Säure, Geschmack von roten Früchten und angenehmem Nachgeschmack.

Aromen:

Rote Früchte (Erdbeere, Himbeere), Pfirsich.

Sortenzusammensetzung:

Muskat Hamburg, Agiorgitiko, Syrah

Klassifizierung: Rebsortenwein.

Speiseempfehlung:

Es wird mit Pasta, Pizza, Salaten und Obst kombiniert.

Serviertemperatur: 8°C - 10°C.

Alkoholgehalt: Vol: 13%.



0,1 l Glas 3,60 €

0,2 l Glas 6,40 €

0,75 l Flasche 24,00 €

Der **Aggélainos Rosé** ist ein Versuch, den einzigartigen aromatischen Ausdruck von Xinomavro hervorzuheben.

Wir folgen der Praxis der Kryoextraktion während des Tresteraufenthalts mit dem Most, um die aromatischen Vorläufer der Traube zu schützen. Die Vinifikation erfolgt bei kontrollierter Temperatur. Der produzierte Wein wird frisch abgefüllt und dominiert von Erdbeeraromen und frischer Säure.

Aromen:

Rote Früchte (Erdbeere, Kirsche), Nelken.

Sortenzusammensetzung:

Xinomavro 100%

Klassifizierung: P.O.P. (g.g.A.)

Speiseempfehlung:

weißes Fleisch (Fisch, Huhn), ölige Gerichte, Salate und frisches Obst.

Serviertemperatur: 10°C - 12°C.

Alkoholgehalt: Vol: 12,5%.



0,1 | Glas

4,60 €

0,2 | Glas

7,50 €

0,75 | Flasche

28,50 €



LAFKIOTIS WINES

NEMEA LAFKIOTIS

Wein von höchster Qualität aus ausgesuchten Trauben der Sorte Agiorgitiko. Er wird nach der traditionellen "roten" Methode hergestellt und in französischen Eichenfässern gereift. Es hat eine tiefere Farbe, ein reiches Aroma und einen samtigen Geschmack, der anhält.

Sortenzusammensetzung:

Agiorgitiko 100%.

Klassifizierung: Rebsortenwein

Speiseempfehlung:

passt ideal zu rotem Fleisch.

Serviertemperatur: 16 - 18°C.

Alkoholgehalt: Vol: 12,5%.



0,1 l Glas

3,60 €

0,2 l Glas

6,40 €

0,75 l Flasche

24,00 €

Der **Aggéloinos Rot** ist ein Cuvée aus drei Sorten: Merlot, Syrah und Xinomavro in einem Anteil von etwa 50%, 30% bzw. 20%.

Die Vinifikation erfolgt so, dass die aromatische Typizität jeder Rebsorte hervorgehoben wird. Dadurch zeichnet sich die endgültige Komposition durch aromatische Komplexität aus und ist gleichzeitig bereits ab dem Jahr der Abfüllung geschmacklich freundlich.

Aromen:

Rote Früchte (Kirsche, Sauerkirsche), Schokolade.

Sortenzusammensetzung:

Merlot 50%, Syrah 30%, Xinomavro 20%

Klassifizierung: Rebsortenwein.

Speiseempfehlung:

Mediterrane Küche, rotes Fleisch, Pasta mit roter Soße.

Serviertemperatur: 18°C - 20°C.

Alkoholgehalt: Vol: 13,5%.



0,1 | Glas **4,50 €**

0,2 | Glas **7,20 €**

0,75 | Flasche **27,00 €**



GRANDE RESERVE XINOMAVRO

Speziell ausgewählter Rotwein, der mit Respekt zur Tradition hergestellt wird und von den berühmten Weinbergen mit hochwertiger Herkunft von Naoussa kommt. Die Zeit des Alterns dieses Weines im Fass erfordert mindestens 2 Jahre in kleinen französischen Eichenfässern und zum Ausgleich noch 2 Jahre in Flaschen gelagert. Der Wein ist vollmundig, hat ausreichend Tannin, ist ausgewogen und hat einen schönen langen Abgang.

Aromen:

Reiches Aroma an süßen Essenzen bestehend aus Trockenfrüchten und Gewürzen

Sortenzusammensetzung:

Xinomavro 100%.

Klassifizierung: VQPRD

Speiseempfehlung:

Idealer Begleiter zu rotem Fleisch und weißem Käse.

Serviertemperatur: 18°C.

Alkoholgehalt: Vol: 12%.



0,1 l Glas	4,60 €
0,2 l Glas	7,50 €
0,75 l Flasche	28,00 €

LIAISON du village

Es ist eine Cuvée aus Syrah, Cabernet Sauvignon in einem Verhältnis von 50%, 50%.

Die Weinbereitung jeder Sorte erfolgt separat und bei kontrollierter Temperatur, gefolgt von einer 2-wöchigen Extraktion nach der Gärung. Der Wein wird dann für einen Zeitraum von 6-8 Monaten zur Reifung in Eichenfässern transportiert. Am Ende der Reifezeit wählen wir die Fässer aus, die die endgültige Mischung ergeben. Der produzierte Wein hat ein hohes Alterungspotenzial. Wir empfehlen, es mindestens 1 Stunde vor dem Verzehr zu dekantieren.

Aromen:

Rote Früchte, Vanille, Gewürze, schwarzer Pfeffer.

Sortenzusammensetzung:

Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 50%.

Klassifizierung: Rebsortenwein.

Speiseempfehlung:

Rotes Fleisch, ölige Gerichte, rote Soßen.

Serviertemperatur: 18°C - 20°C.

Alkoholgehalt: Vol: 13,5%.



KOKKÝMELO

Das Flaggschiff der Rotweine des Weinguts wird aus der Sorte Xinomavro hergestellt

Diese Trauben stammen von einem einzigen Weinberg in der Gegend von Fytia, am FuÙe des Berges Vermion. Der Weinberg wird mit milden Anbaumethoden bewirtschaftet und liefert niedrige Erträge pro Hektar von 700 kg pro Hektar. Während der Weinbereitung wird versucht, die intensiven Tannine von Xinomavro zu nutzen und gleichzeitig seinen einzigartigen aromatischen Reichtum zu schützen und hervorzuheben. Der Wein reift 12 Monate in 500 Liter Eichenfässern.

Aromen:

Rote Früchte, Vanille, Gewürze, schwarzer Pfeffer.

Sortenzusammensetzung:

Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 50%.

Klassifizierung: Rebsortenwein.

Speiseempfehlung:

Rotes Fleisch, ölige Gerichte, rote Soßen.

Serviertemperatur: 18°C - 20°C.

Alkoholgehalt: Vol: 13,5%.

