Mesédes

(Kleine kalte Speisen)

TZATZÍKI [G]	5,50
TARAMÁS [A, D, C, L] [Fischrogen Aufstrich]	5,80
TYROKAFTERÍ [G, C] [Feta-Käse Aufstrich, pikant]	5,80
VEGAN MELITZANOSALÁTA [C, G] [Melanzani Aufstrich]	5,80
PANZAROSALÁTA [C] [Rote Rüben Aufstrich]	5,80
VEGAN ELIÉS KE PIPERIÉS [Oliven und Peperoni]	5,80
VEGAN DOLMÁDES [Gefüllte Weinblätter (*warm*)]	6,00
FÉTA ME LÁDI KE RÍGANI [A] [Feta mit Oliven-Öl und Oregano]	6,90
LEFKÓ PSOMÍ [A] [Weißbrot (*Korb*)]	2,20
PÍTA [A] [Griechisches Fladenbrot mit Knoblauch]	2,70

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mwst.

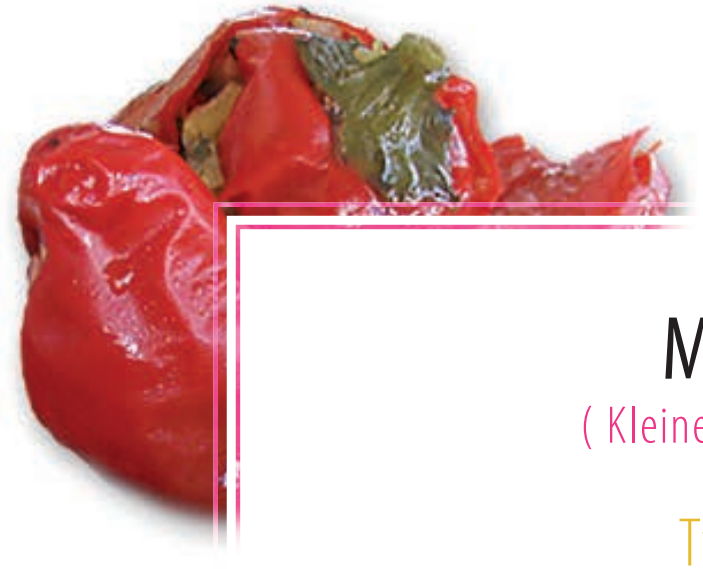
Pikilía

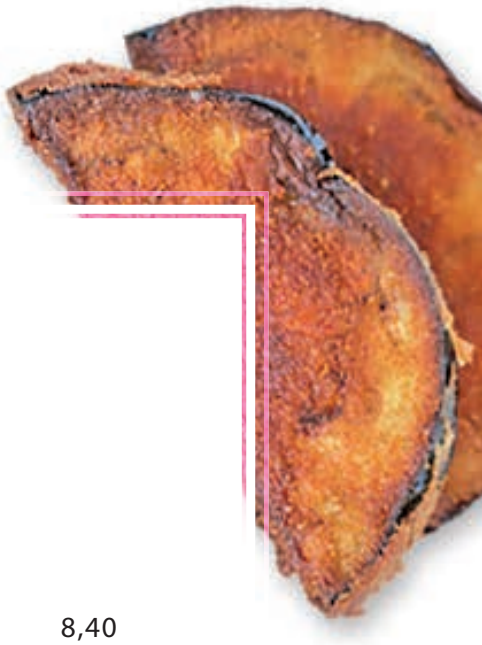
(Gemischte Platte)

[Verschiedene Aufstriche, Oliven, Peperoni, Melanzani gebraten, Kefalotýri (*Hartkäse*) gebacken dazu Brot]

MIKRÍ (*2 átoma*) [A, D, C, L, G] [klein / 2 Personen]	11,90
MEGÁLI (*4 átoma*) [A, D, C, L, G, B] [groß / 4 Personen] zusätzlich: Kalamari gebacken	19,80

Authentisch griechische Küche am Romerberg
ARIS taverna ouzerie
EST. 2014





Mesédes

(Kleine warme Speisen)

Tyri / Käse

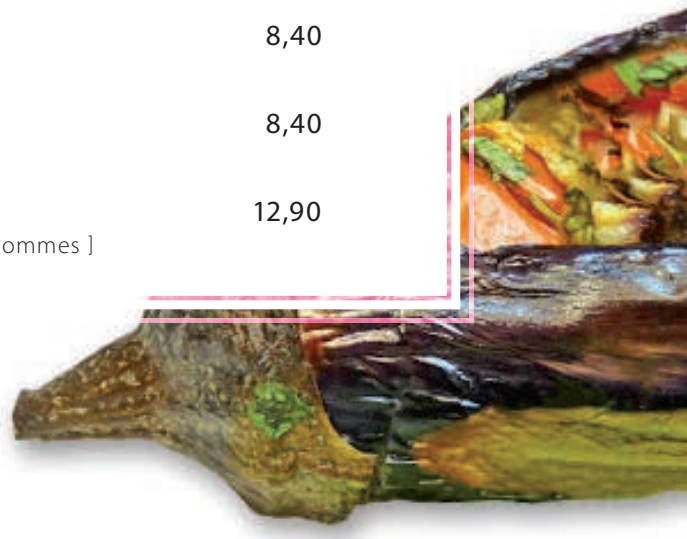
FÉTA STO GRILL [G] [Feta in Alufolie vom Grill mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Oregano]	8,40
FÉTA BOUJURDÍ [G] [Feta im Ofen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Oregano, pikant]	8,90
FÉTA CHRISSOMALOÚSSA [A, G, N] [Feta im Blätterteig mit Honig und Sesam]	8,40
KEFALOTÝRI SAGANÁKI [A, G] [Gebackener Hartkäse]	8,40

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mwst.

Lachaniká / Gemüse

[Vegetarische & vegane Gerichte]

MELINZÁNES TIGANITÉS (ME TZATZÍKI) [A, G] [Melanzani gebacken mit Tzatziki]	9,50
MELINZÁNES KE KOLOKÝTHIA TIGANITÁ (ME TZATZÍKI) [A, G] [Melanzani und Zucchini gebacken mit Tzatziki]	9,50
PIPERIÉS STO GRILL [Paprika vom Grill]	7,90
FASSÓLIA GÍGANTES ME FÉTA [Riesenbohnen in Tomatensauce mit Feta]	8,90
FLORÍNIS [G] [Rote Paprika gefüllt mit Frischkäse und Feta]	8,40
STIFÁDO [O] [Schalotten in Wintergewürz Sauce]	8,40
IMÁM (ME PATÁTES TIGANITÉS) [F] [Melanzani in Tomatensauce dazu hausgemachte Pommes]	12,90



ARIS taverna ouserie EST. 2014

Thalassiná / Fisch & Meeresfrüchte

CHTAPÓDI STO GRILL [B, D] [Oktopus vom Grill]	15,90
CHTAPÓDI KE KALAMÁRI STO GRILL [B, D] [Oktopus und Kalamari vom Grill]	20,90
KALAMÁRI TIGANITÓ [A, B, D] [Kalamari gebacken]	11,90
MÝDIA TIGANITÁ [A, B, D] [Muscheln gebacken]	10,40
MÝDIA SAGANÁKI ME FÉTA [G, O, R] [Muscheln in pikanter Sauce mit Feta]	10,90
GÁVROS TIGANITÓS [A, D] [Sardinen gebacken]	10,40

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mwst.

Kreatiká / Fleisch

SPETZOFÁI [A, L, M] [Griechische Bauernwurst mit Paprika in Tomatensauce, pikant]	9,90
TIGANIÁ [M, O] [Schweinefleischstückchen in Senfsauce]	9,90
BEKRÍS MESÉS [O] [Schweinefleischstückchen in Weißwein, pikant]	9,90
KALÓGEROS [G] [Melanzani und Rindfleisch mit Käse (*Kefalotýri*) überbacken]	14,40

Authentisch griechische Küche am Römerberg
ARIS

Kýria Piáta

(Große Speisen)

Tou Foúrnou / Aus dem Ofen

MOUSSAKÁS [A, G, O] — 16,40
[Auflauf mit Faschiertem, Melanzani, Kartoffel und Bechamel]

PASTÍTSIO [A, C, G] — 14,90
[Griechischer Nudelauflauf mit Faschiertem und Bechamel]

GIOUVÉTSI ME ARNÍ [A, C, G] — 20,90
[Lammkeule mit Kritharáki (*griechische Nudeln*) mit Käse (*Kefalotýri*) überbacken]

Tis Skáras / Vom Grill

GÝROS ME PÍTA / PATÁTES KE TZATZÍKI [A, G, M] — 15,90
[Schweinefleisch vom Drehspieß mit Pita **oder** hgm. Pommes und Tzatziki]

SOUVLÁKI ME PÍTA / PATÁTES KE TZATZÍKI [A, G] — 15,90
[Schweinefleisch auf Spieß gesteckt mit Pita **oder** hgm. Pommes und Tzatziki]

SOUVLÁKI KOTÓPOULO ME PÍTA / PATÁTES KE TZATZÍKI [A, G] — 16,40
[Hähnchenfleisch auf Spieß gesteckt mit Pita **oder** hgm. Pommes und Tzatziki]

BIFTÉKI ME PÍTA / PATÁTES KE TZATZÍKI [A, C, G] — 15,90
[Rinderfaschiertes mit Pita **oder** hgm. Pommes und Tzatziki]

BIFTÉKI "ARIS" ME PÍTA KE TZATZÍKI [A, C, G] — 16,90
[Rind- und Lammfaschiertes dazu Pita und Tzatziki]

PAIDÁKIA ARNÍSIA ME PATÁTES VOUTÍRATES [O, G] — 20,90
[Lammkoteletts mit Butterkartofeln]

KOTÓPOULO FILÉTO ME KRITHARÁKI KE LACHANIKÁ [A, C, G, M] — 16,90
[Hühnerbrustfilet gegrillt mit frischem Gemüse und Kritharáki (*griech. Nudeln*]

LOUKÁNIKO CHORIÁTIKO STO GRILL (ME PATÁTES TIGANITÉS) [A, L, M] — 14,40
[Griechische Bauernwurst vom Grill dazu hausgemachte Pommes]

KRASSÁTO ME PATÁTES VOUTÍRATES [O, G] — 17,40
[Schweinefilet Stückchen in der Pfanne mit Maurodaphne verfeinert dazu Butterkartoffeln]

STIFÁDO MOSCHÁRI [O] — 15,90
[Gedünstetes Fleisch (Rind) mit Zwiebeln dazu hausgemachte Pommes]

PIKILÍA KREÁTON [A, M] (*2 átoma*) — 47,90
[Fleischplatte für 2 Peronen mit: Souvlaki, Bifteki, Kotópoulo, Paidákia, Loukániko, Gýros dazu Pita, hgm. Pommes, Tzatziki, Tyrokafteri]

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mwst.

Da wir alle Speisen frisch zubereiten, verrechnen wir für Änderungen der Beilagen € 0,50

Authentisch griechische Küche am Römerberg Linz
ARIS taverna ouserie EST. 2014

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mwst.

Kýria Piáta

(Große Speisen)

Thalassiná / Fisch & Meeresfrüchte

GARÍDES SAGANÁKI (ME FÉTA, SALÁTA KE PSOMÍ) A, B, O [Garnelen in Tomaten-Weißweinsauce, pikant mit Feta dazu Salat und Brot]	20,90
GARÍDES SKORDÁTES (ME SALÁTA KE PSOMÍ) A, B, G [Garnelen in Knoblauch-Buttersauce dazu Salat und Brot]	20,90
PIKILÍA THALASSINÓN (ME SALÁTA) (*2 átoma*) A, B, D, G, R [Meeresfrüchte Platte für 2 Personen, mit: Gavros, Kalamari, Garnelen, Oktopus, Muscheln, Taramás dazu Salat]	54,90
TSIPOÚRA STI SKÁRA D, G [Goldbrasse gegrillt mit frischem Gemüse]	21,90

Garnitoúres

(Beilagen)

PATÁTES TIGANITÉS, FRÉSKES [Hausgemachte Pommes]	4,90
PATÁTES VOUTIRÁTES G [Butterkartoffel]	4,90
KRITHARÁKI A, C [Griechische Nudeln]	4,40
FRÉSKA LACHANIKÁ G [Frisches Gemüse]	5,90

Authentisch griechische Küche am Römerberg Linz

ARIS taverna ouserie EST. 2014

Salátes
(Salat)

CHORIÁTIKI [G] [Original griechischer Bauernsalat]	12,40
MIKRÍ CHORIÁTIKI [G] [Kleiner griechischer Bauernsalat]	6,90
MIKRÍ PRÁSSINI SALÁTA [Kleiner gemischter Blattsalat]	5,70
SALÁTA TOU KÉSSARA [C, G, M] [Ceasar Salat mit Hühnerbrust]	13,90
ANGURO-TOMÁTA [Gurken Tomaten Salat]	5,90
LACHANOSALÁTA ME KARÓTO Í MAROÚLI [Weißkraut-Karotten od. grüner, griechischer Blattsalat (**saisonal**)]	5,90

Epidórpia
(Nachspeisen)

JAOÚRTI ME MÉLI KE KARÝDIA [E, G, H] [Griechisches Joghurt mit Walnüssen und Honig]	5,40
WÁFFLES [A, C, G] [Waffel mit Nutella, Eis und Schokosauce]	8,90
WÁFFLES APLÉS [A, C, G] [Waffel mit Staubzucker und Zimt]	5,90
BAKLAVADÁKIA [A, E, C, G, H] [In Honigsirup eingelegtes Gebäck aus Blätterteig, gefüllt mit gehackten Nüssen]	5,90
BOUGÁTSA [A, G, C] [Milchgrießstrudel]	5,90
RAVANÍ [A, G, C] [Griechischer Grießkuchen]	5,90

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

Authentisch griechische Küche am Römerberg Linz

ARIS taverna ouserie EST. 2014

Krasiá / Weine

(Lefká / Weiss)

RETSÍNA [0]	1/8 / 1/4 / 1/2	3,50 / 6,40 / 11,90
RETSÍNA ROSE [0] Trocken, leicht harzig *Weingut Tsantali • Makedonien*	1/8 / 1/4 / 1/2	3,70 / 6,80 / 12,40
KLEÓNI [0] Trocken, leicht mit fruchtigen Geschmacksaromen *Lafkiotis Winery • Peloponnes, Nemea*	1/8 / 1/4 / 1/2	3,70 / 6,80 / 12,40
KLEÓNI ROSE [0] Trocken, leicht und fruchtiger *Lafkiotis Winery • Peloponnes, Nemea*	1/8 / 1/4 / 1/2	3,70 / 6,80 / 12,40
MAKEDONIKÓS [0] Trocken, leicht und aromatisch, blumig *Weingut Tsantali • Makedonien*	1/8 / 1/4 / 1/2	3,70 / 6,80 / 12,40
GrüVe [0] Leicht und würzig *Weingut Jurtschitsch • Langenlois*	1/8 / 1/4	4,20 / 8,20
IMÍGLIKOS [0] Halbsüß und fruchtbetont, lieblich, leicht *Lafkiotis Winery • Peloponnes, Nemea*	1/8 / 1/4 / 1/2	3,70 / 6,80 / 12,40

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MWst.

(Epidórpia Krasiá / Dessertweine)

MOSCHÁTOS [0] Der süße Muskatwein hat einen samtigen Charakter, welcher mit Aromen von Honig und frischem Muskat ergänzt wird	1/8	3,90
MAVRODÁPHNE [0] Honigsüß, elegant, sein Duft erinnert an getrocknete Pflaumen und Gewürze *Peloponnes, Patras*	1/8	3,90

Authentisch griechische Küche am Römerberg Linz

ARIS taverna ouserie est. 2014

Krasiá / Weine

(Erythrá / Rot)

NÁOUSA [0] — 1/8 / 1/4 / 1/2 — 3,70 / 6,80 / 12,40

Das Aroma erinnert an Pflaumen und rote Früchte Trocken, reichhaltig mit delikater Säure im Geschmack

Weingut Tsantali • Makedonien, Naousa

MAKEDONIKÓS [0] — 1/8 / 1/4 / 1/2 — 3,70 / 6,80 / 12,40

Trocken, sehr aromatisch (Waldfrüchte, Kirsche) mit angenehm mildem Geschmack

Weingut Tsantali • Makedonien, Chalkidiki

KLEÓNI [0] — 1/8 / 1/4 / 1/2 — 3,70 / 6,80 / 12,40

Trocken, fruchtig und kräftig, mit Aromen von Waldfrüchten

Lafkiotis Winery • Peloponnes, Nemea

IMÍGLIKOS [0] — 1/8 / 1/4 / 1/2 — 3,70 / 6,80 / 12,40

Halbsüß und fruchtbetont, lieblich, leicht

Weingut Lafkiotis • Makedonien, Agios Pavlos

RAPSÁNI EPILEGMÉNOS Reserve [0] — 1/8 — 4,90

Ein göttlicher Cuvee.
Trocken, duftet nach dunklen Wald- und Brombeeren, mit leicht würzigem Vanilleton körperreich und weich im Geschmack mit lang anhaltendem Abgang

Weingut Tsantali • Makedonien, Olympos

DÍLOFOS [0] — 1/8 — 5,30

Cuvee aus Cabernet, Merlot und Kolliniatiko, der 10 Monate im Eichenfass reift.
In der Nase dominieren Aromen, reife Früchte und Vanille. Rund und fruchtig im Geschmack

Weingut Tselepos • Peloponnes, Nemea

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

Authentisch griechische Küche am Römerberg Linz
ARIS taverna ouserie
EST. 2014

Potá Orektiká

(Aperitif)

SPRITZER WEISS [0]		3,70
PROSECCO [0]		4,60
GÖTTER SPRITZER [0] [Prosecco, Melone, Limette, Soda]		5,80
HUGO [0] [Prosecco, Hollunder, Minze, Soda]		5,80
APEROL SPRITZER [0] [Wein, Aperol, Soda, Orange]		4,80
APEROL PROSECCO [0] [Prosecco, Aperol, Soda, Orange]		5,60
OUZO [0]	2 cl / 4 cl	2,80 / 4,50
OUZO FLASCHE [0]	0,20 L	14,90
TSÍPOURO TIRNAVOU [0]	2 cl / 4 cl	3,00 / 5,00
METAXA *****	2 cl	3,70

Potá chorís Alkoól

(Alkoholfreie Getränke)

HOLLUNDER / HIMBEER SODA	0,50 L	3,60
RÖMERQUELLE®	0,33 L / 0,75 L	3,50 / 6,00
Coca-Cola® FANTA® Sprite	0,30 L	3,90
SODA	0,30 L / 0,50 L	2,40 / 3,10
FRISCHER ZITRONENSAFT		0,60
APFELSAFT, ORANGENSAFT	0,25 L	3,30
GESPRITZT MIT SODA	0,30 L / 0,50 L	3,60 / 4,10
PFANNER SÄFTE JOHANNESBEERE • ERDBEER • MULTIVITAMIN • MANGO	0,20 L	3,70
GESPRITZT MIT SODA	0,30 L / 0,50 L	3,50 / 4,50
BITTER LEMON, TONIC WATER	0,25 L	3,70
TUVUNÜ [Griechischer (Ice) Bergtee]	0,33 L	4,10

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mwst.

AUTHENTISCH GRIECHISCHE KÜCHE AM RÖMERBERG LINZ

ARIS taverna ouserie EST. 2014

Bíres
(Bier)

MAMOS [A]	0,30 L	4,10
MYTHOS [A]	0,30 L	4,10
VERGINA GREEK BEER [A]	0,50 L	4,90
VERGINA WEISS [A]	0,50 L	5,10
FREISTÄDTER RATSHERRN	0,20 L / 0,30 L / 0,50 L	3,60 / 4,10 / 4,90
FREISTÄDTER BIO ZWICKEL [A]	0,30 L / 0,50 L	4,20 / 5,10
ALKOHOLFREIES BIER [A]	0,50 L	4,80
ALKOHOLFREIES FRANZISKANER WEISSBIER [A]	0,50 L	4,80

Kafédes ke Tsái
(Kaffee & Tee)

ELLINIKÓS [Griechischer Kaffee]	3,00
ESPRESSO	2,80
ESPRESSO (VERLÄNGERT)	3,30
CAPPUCCINO [G]	3,50
CAFE LATTE [G]	3,80
TEE´S (DIV. SORTEN)	2,90
TSÁI TOU VOUNOÜ (GR. BERGTEE)	3,50
HEISSE SCHOKOLADE MIT/OHNE SCHLAG [G]	3,50
NESCAFFE FRAPPE [G]	3,70
FREDDO ESPRESSO / FREDDO CAPPUCCINO [G]	4,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mwst.

AUTHENTISCH GRIECHISCHE KÜCHE AM RÖMERBERG LINZ
ARIS taverna ouserie EST. 2014

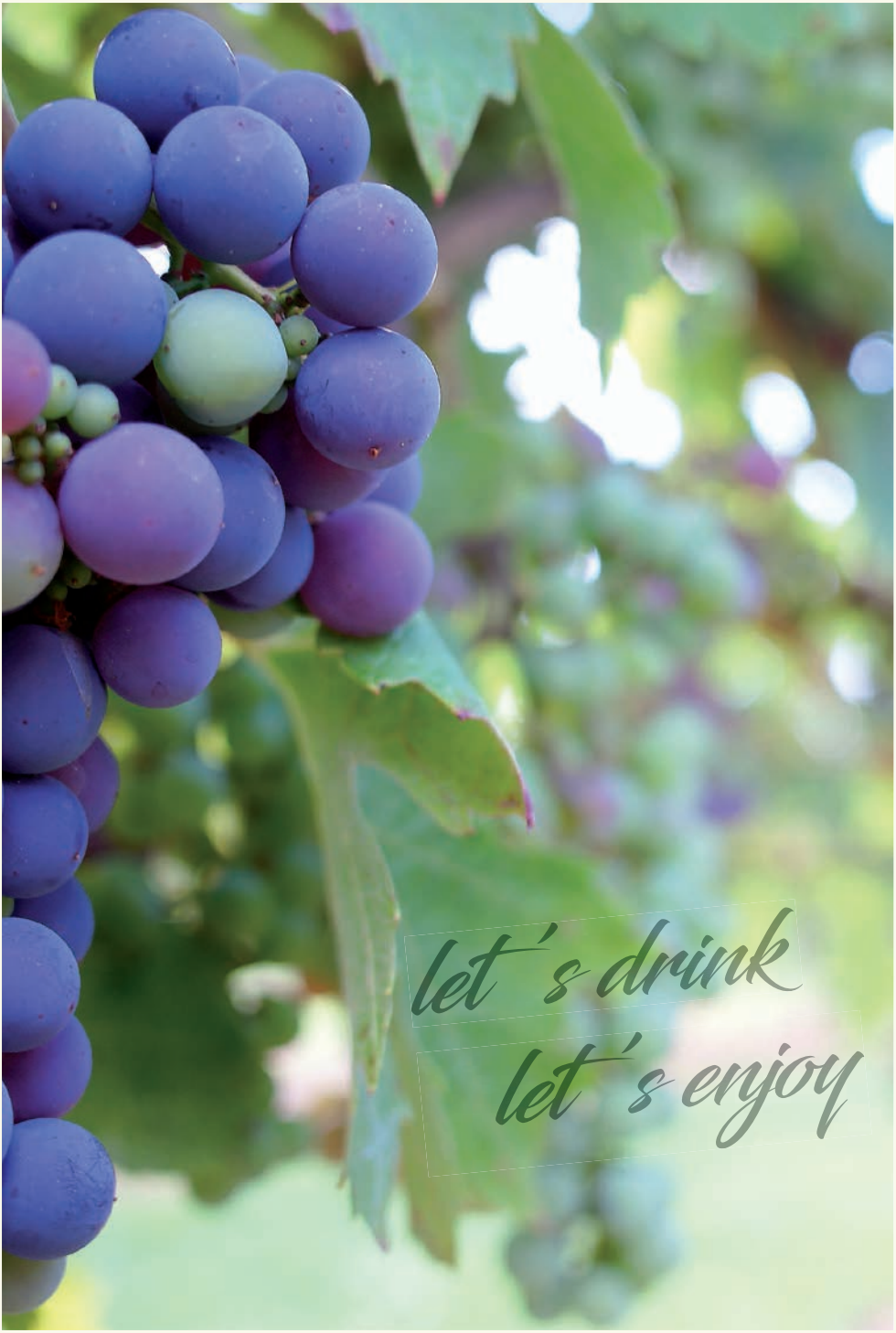
AUTHENTISCH
GRIECHISCHE KÜCHE AM RÖMERBERG

ARIS
taverna
ouserie
EST. 2014

+43 (0)664 372 88 01
www.aris-taverna.at
MARIAHILFGASSE 40 . 4020 LINZ

AUTHENTISCH ⊙ GRIECHISCHE ⊙ KÜCHE AM RÖMERBERG LINZ ⊙

ARIS
taverna
ouserie
EST. 2014


let's drink
let's enjoy

METEORA / THESSALIEN

GRIECHISCHER WEIN

.....IST SO WIE DAS BLUT DER ERDE....

Dass Wein ein göttliches Getränk ist, wussten die alten Griechen schon vor über viertausend Jahren.
Und seit dieser Zeit verstehen es die Griechen, Wein zu keltern.

Durch Investitionen in die Kellertechnik konnten griechische Spitzenbetriebe seit den 1980er Jahren an den internationalen Standard anknüpfen.

Das insgesamt milde Klima mit ausreichend Sonnenstunden in einer gebirgigen Landschaft mit zum größten Teil kalkhaltigen und vereinzelt vulkanischen Böden schaffen die Bedingungen für den Ausbau von Weinen guter Qualität.
Insgesamt zählt das Land zu den wärmeren Weinbaugebieten der Welt.

Griechenland hat nahezu überall ein mediterranes Klima mit kurzen feucht-milden Wintern und trocken-heißen Sommer.

Gleichzeitig profitiert der Weinanbau nicht nur von der Vielfalt der Böden und den hervorragenden Wetterbedingungen, sondern auch von der großen Anzahl an einheimischen, autochthonen Rebsorten.
Die geschätzte Zahl liegt ca. bei 200.

KRASIÁ ∫ WEINE

LEFKÁ ∫ WEISS

RETSINA MALAMATINA

Landwein, trocken leicht harzig
Weingut Malamatina, Thessaloniki, Makedonia

Retsina Malamatina zählt zu den „griechischsten“ aller Weine.
Er wird ausschließlich aus den Weinsorten Savatiano und Roditis hergestellt.
Durch Zugabe von Harz in kleinen Stückchen während der Gärung,
erhält der Retsina seinen charakteristischen Geschmack.

0,5 l ∫ € 11,90

RETSINA LAFKIOTIS

Landwein, trocken leicht harzig
Weingut Lafkiotis, Nemea, Korinth

Die helle goldgelbe Farbe, der reiche Körper, fruchtiges Aroma, gemischt
mit einem eleganten Duft von Harz machen diesen Retsina aus.
Zusammen mit der charakteristischen Säure und langen Abgang
ist er der perfekte Begleiter zu weißem Fleisch.
Auch dieser Retsina wird aus den Trauben Savatiano und Roditis gekeltert.

0,5 l ∫ € 11,90

DAMA KOUPA QUEEN OF HEARTS

Qualitätswein, trocken
Nico Lazaridi, Agora, Drama

Cuvee aus Assyrtiko, Roditis und Mouscat.
Ein leichter fruchtiger Wein mit angenehmen Aromen
von Frühlingsblumen und Früchten.

0,75 l ∫ € 20,90

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST.

KRASIÁ ∫ WEINE

LEFKÁ ∫ WEISS

GRÜVE JURTSCHITSCH

Qualitätswein, trocken
Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Österreich

Leuchtendes Grüngelb, in der Nase feine Würze,
am Gaumen leicht und würzig, mit knackige Säure und
schönem Trinkfluss.

0,75 l ∫ € 24,90

CHARONNAY MARMARIAS

Qualitätswein, trocken
Weingut Tselepos, Nemea, Peloponnes

Dieser Chardonney wird nach klassischer
Burgunder-Art vinifiziert.
Er reift für 4-5 Monate in großen Eichenfässern.
Vielfältige Aromen, die an Aprikose, Nektarine und Ananas erinnern.

0,75 l ∫ € 31,90

ASSYRTIKO

Qualitätswein, trocken
Weingut Tsimbidis, Monemvasia, Lakonien

Goldgelb mit grünen Reflexen, elegantem Quittenaroma.
Am Gaumen, Orange, Nektarine, unreife Kiwi und Zitrusaromen.
Mineralisch im Abgang.

0,75 l ∫ € 24,90

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST.

KRASIÁ ∫ WEINE

LEFKÁ ∫ WEISS

MUSCAT ALEXANDRIA

Qualitätswein, trocken
Weingut Limnos Wines, Insel Limnos

Ein hervorragender biologischer Weißwein aus der Rebsorte Muscat.
In der Nase florale Noten, am Gaumen fruchtig nach
Marille, Zitrus und Rosen.

0,75 l ∫ € 27,90

MALAGOUZIA

Qualitätswein, trocken
Weingut Lafazanis, Korinth, Peloponnes

In der Nase fruchtig-blumig, Steinobst, weiße Blüten.
Am Gaumen ausgewogene Säure, Grapefruit, Pfirsich, reifer Apfel und
Ananas, mineralisch.

0,75 l ∫ € 29,90

MAKEDONIKOS ROSE

Landwein, trocken
Weingut Tsantali, Chalkidiki, Makedonia

Trockener Rosewein aus den einheimischen Rebsorten
Xinomavro und Mosxomavro.
Im Bouquet zeigen sich Aromen von Kirschen, Erdbeeren und Waldbeeren.
Der Geschmack wird bestimmt von dunklen Beeren.
Erfrischender und geschmeidiger Geschmack mit mildem und aromatischem Abgang.

0,75 l ∫ € 22,90

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST.

KRASIÁ ∫ WEINE

ERYTHRÁ ∫ ROT

TSANTALI RAPSANI

Qualitätswein, trocken
Weingut Tsantali, Pavlos, Chalkidiki

Ein Cuvee aus den autochthonen Rebsorten Xinomavro, Krasato und Stavroto. Er reift für ein Jahr in kleinen Eichenfässern. Am Gaumen feine Gewürze und ein Hauch Johannisbeere, getrocknete Früchte und weichen Tanninen. Gehaltvoll und weich im Geschmack.

0,75 l ∫ € 25,90

TSANTALI RAPSANI EPILEGMENOS

Qualitätswein, trocken
Weingut Tsantali, Pavlos, Chalkidiki

Reift 12 Monate in französischen Barriques und anschließend mindestens 12 Monate in Flaschen. Purpurrot in der Farbe, duftet würzig, mit leichten Vanille-Tönen und dunklen Wald - und Brombeeren. Körperreich und weich im Geschmack mit lang anhaltendem Abgang.

0,75 l ∫ € 28,90

MONEMVASIOS

Qualitätswein, trocken
Weingut Tsimbidis, Monemvasia, Lakonien

Aromen von getrockneten Feigen, schwarzen Kirschen, Rosinen und Vanille.
Ein samtig weicher Agioritiko, der 1. Jahr in neuen Barrique ausgebaut wird.

0,75 l ∫ € 31,90

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST.

KRASIÁ ∫ WEINE

ERYTHRÁ ∫ ROT

NEMEA

Qualitätswein, trocken

Weingut Lafazanis, Nemea, Pelolonnes

Ein hervorragender Rotwein aus der Rebsorte Agiorgitiko.
Komplexe Aromen nach reifen Früchten, Vanille und Tabak, samtige Tannine.
Er reift für 12 Monate in Eichenfässern.

0,75 l ∫ € 26,90

CAVA BOUTARI

Qualitätswein, trocken

Weingut Boutari, Naoussa, Imathia, Makedonia

Ein Cuvee aus Xinomavro, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon.
Er reift für 18 Monate im Holzfass und weitere 18 Monate in der Flasche.
Am Gaumen reifes Bouquet von Vanille- und Pflaumenaroma.

0,75 l ∫ € 27,90

DILOFOS

Qualitätswein, trocken

Weingut Tselepos, Nemea, Peloponnes

Cuvee aus 70% Cabernet und 30% Merlot,
der zehn Monate im Eichenfass reift.
In der Nase dominieren Aromen reifer Früchte und Vanille.
Rund und fruchtig im Geschmack.

0,75 l ∫ € 29,90

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST.