



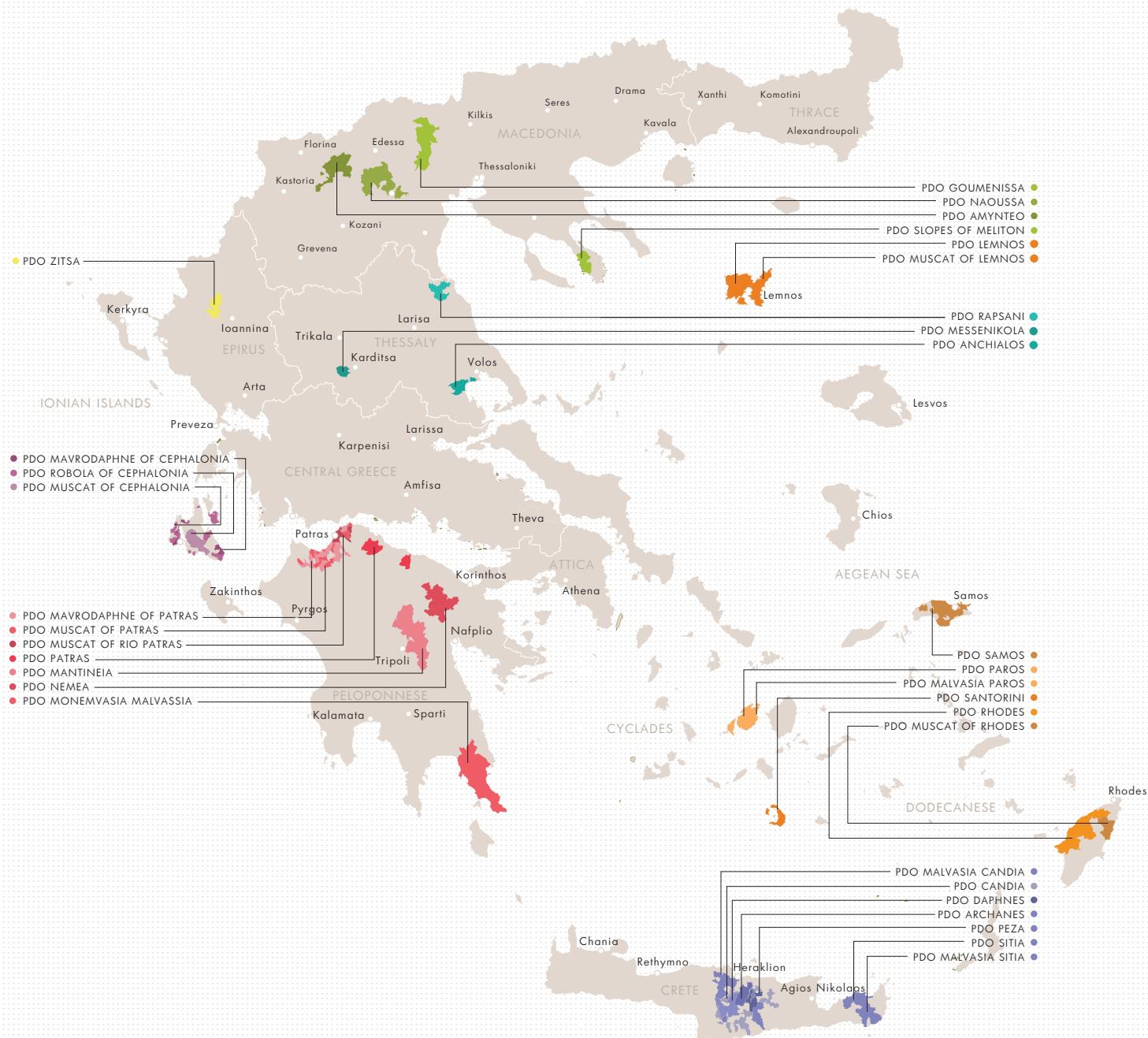
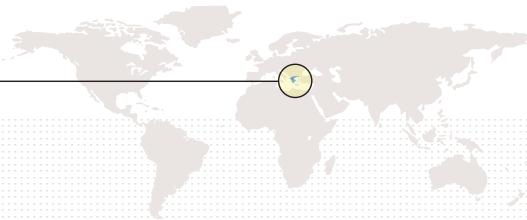
# KNOSOS

GRIECHISCHE LEBENSMITTEL

Weinliste

## MAP OF GREEK WINES

PROTECTED DESIGNATIONS OF ORIGIN



### **33 PROTECTED DESIGNATIONS OF ORIGIN**

- PDO GOUMENISSA R
- PDO NAOUSSA R
- PDO AMYNTEO R
- PDO SLOPES OF MELITON R, W

- PDO MAVRODAPHNE OF PATRAS **R**
- PDO MUSCAT OF PATRAS **W**
- PDO MUSCAT OF RIO PATRAS **W**
- PDO PATRAS **W**
- PDO MANTINEIA **W**
- PDO NEMEA **R**
- PDO MONEMVASSIA MALVASIA **W**

- PDO RAPSANI **R**
- PDO MESSENİKOLA **R**
- PDO ANCHIALOS **W**

- CRETE
- PDO MALVASIA CANDIA **W**
- PDO CANDIA **R, W**
- PDO DAPHNES **R**
- PDO ARCHANES **R**
- PDO PEZA **R, W**
- PDO SITIA **R, W**
- PDO MALVASIA SITIA **W**

# NEW WINES OF GREECE

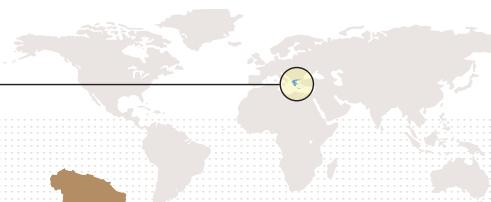


R: RED W: WHITE

**PDO Wines:** "PDO products" bear a "Protected Designation of Origin" indication. This wine category comprises Greek wines bearing a Designation of Origin (VQPRD), in other words, all AOQS and AOC wines.

# MAP OF GREEK WINES

## **PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATIONS**



## 120 PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATIONS

- |           |  |           |                        |           |                            |
|-----------|--|-----------|------------------------|-----------|----------------------------|
| <b>1</b>  | PGI Avdira                                       | <b>25</b> | PGI Epirus             | <b>49</b> | PGI Kranonas               |
| <b>2</b>  | PGI Mount Athos                                  | <b>26</b> | PGI Heraklion          | <b>50</b> | PGI Crete                  |
| <b>3</b>  | PGI Agora  | <b>27</b> | PGI Thassos            | <b>51</b> | PGI Cyclades               |
| <b>4</b>  | PGI Adriani                                      | <b>28</b> | PGI Thapsana           | <b>52</b> | PGI Kos                    |
| <b>5</b>  | PGI Aegean Sea                                   | <b>29</b> | PGI Thessaly           | <b>53</b> | PGI Laconia                |
| <b>6</b>  | PGI Anavyssos                                    | <b>30</b> | PGI Thessaloniki       | <b>54</b> | PGI Lasithi                |
| <b>7</b>  | PGI Argolida                                     | <b>31</b> | PGI Thebes             | <b>55</b> | PGI Lesvos                 |
| <b>8</b>  | PGI Arkadia                                      | <b>32</b> | PGI Thrace             | <b>56</b> | PGI Leftrina               |
| <b>9</b>  | PGI Attiki                                       | <b>33</b> | PGI Ikaria             | <b>57</b> | PGI Lefkada                |
| <b>10</b> | PGI Achairi                                      | <b>34</b> | PGI Iliion             | <b>58</b> | PGI Lilantio Pedio (field) |
| <b>11</b> | PGI Velventos                                    | <b>35</b> | PGI Ismaros            | <b>59</b> | PGI Magnissia (Magnesia)   |
| <b>12</b> | PGI Verdeia Traditional designation of Zakynthos | <b>36</b> | PGI Ioannina           | <b>60</b> | PGI Macedonia              |
| <b>13</b> | PGI Vilitsa                                      | <b>37</b> | PGI Kavala             | <b>61</b> | PGI Mantzavinata           |
| <b>14</b> | PGI Gerania                                      | <b>38</b> | PGI Karditsa           | <b>62</b> | PGI Markopoulo             |
| <b>15</b> | PGI Grevena                                      | <b>39</b> | PGI Karystos           | <b>63</b> | PGI Martino                |
| <b>16</b> | PGI Drama  | <b>40</b> | PGI Kastoria           | <b>64</b> | PGI Messinia               |
| <b>17</b> | PGI Dodecanese                                   | <b>41</b> | PGI Corfu              | <b>65</b> | PGI Metaxata               |
| <b>18</b> | PGI Evros  | <b>42</b> | PGI Kissamos           | <b>66</b> | PGI Meteoria               |
| <b>19</b> | PGI Elassona                                     | <b>43</b> | PGI Klimenti           | <b>67</b> | PGI Melsovo                |
| <b>20</b> | PGI Epanomi                                      | <b>44</b> | PGI Kozani             | <b>68</b> | PGI Nea Messimvria         |
| <b>21</b> | PGI Evia   | <b>45</b> | PGI Valley of Atalanti | <b>69</b> | PGI Opountea Lokrida       |
| <b>22</b> | PGI Zakynthos                                    | <b>46</b> | PGI Korinthos          | <b>70</b> | PGI Pangeon                |
| <b>23</b> | PGI Ilia   | <b>47</b> | PGI Koropi             | <b>71</b> | PGI Peanea                 |
| <b>24</b> | PGI Imathia                                      | <b>48</b> | PGI Krania             | <b>72</b> | PGI Pallini                |

- |           |                         |            |                                 |
|-----------|-------------------------|------------|---------------------------------|
| <b>73</b> | PGI Parnassos           | <b>97</b>  | PGI Retsina Markopoulo (Attiki) |
| <b>74</b> | PGI Pella               | <b>98</b>  | PGI Retsina Megara              |
| <b>75</b> | PGI Peloponnesse        | <b>99</b>  | PGI Retsina Mesogeia            |
| <b>76</b> | PGI Pieria              | <b>100</b> | PGI Retsina Peanea              |
| <b>77</b> | PGI Pisatis             | <b>101</b> | PGI Retsina Pallini             |
| <b>78</b> | PGI Slopes of Aigialia  | <b>102</b> | PGI Retsina Pikermi             |
| <b>79</b> | PGI Slopes of Enos      | <b>103</b> | PGI Retfina Spata               |
| <b>80</b> | PGI Slopes of Ambelos   | <b>104</b> | PGI Retfina Chalkis             |
| <b>81</b> | PGI Slopes of Vertiskos | <b>105</b> | PGI Ritsona                     |
| <b>82</b> | PGI Slopes of Kitherona | <b>106</b> | PGI Serres                      |
| <b>83</b> | PGI Slopes of Knimida   | <b>107</b> | PGI Siatista                    |
| <b>84</b> | PGI Slopes of Paiko     | <b>108</b> | PGI Sithonia                    |
| <b>85</b> | PGI Slopes of Parnitha  | <b>109</b> | PGI Spata                       |
| <b>86</b> | PGI Slopes of Pentelilo | <b>110</b> | PGI Central Greece              |
| <b>87</b> | PGI Slopes of Petrito   | <b>111</b> | PGI Syros                       |
| <b>88</b> | PGI Pylia               | <b>112</b> | PGI Tegea                       |
| <b>89</b> | PGI Rehymno             | <b>113</b> | PGI Trifilia                    |
| <b>90</b> | PGI Retfina Attiki      | <b>114</b> | PGI Tryavlos                    |
| <b>91</b> | PGI Retfina Viotia      | <b>115</b> | PGI Fthiotida                   |
| <b>92</b> | PGI Retfina Evia        | <b>116</b> | PGI Florina                     |
| <b>93</b> | PGI Retfina Yoltra      | <b>117</b> | PGI Halkidiki                   |
| <b>94</b> | PGI Retfina Thebes      | <b>118</b> | PGI Halkidiki                   |
| <b>95</b> | PGI Retfina Karystos    | <b>119</b> | PGI Chania                      |
| <b>96</b> | PGI Retfina Kropia      | <b>120</b> | PGI Chios                       |

# NEW WINES OF GREECE



**PGI Wines:** PGI products are those bearing a "Protected Geographical Indication". This wine category comprises all Regional Wines and any of the wines of "Traditional Designation" which, simultaneously, have an established geographical indication i.e., Verdea and 15 retsinas (PGI wines of Greece).

# ALPHA ESTATE

## ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

Το Κτήμα ΑΛΦΑ βρίσκεται στην περιοχή Αμυνταίου Φλώρινας, στο βορειοδυτικό άκρο της Ελλάδας. Ιδρύθηκε το 1997 από τον έμπειρο αμπελουρχό Μάκη Μαυρίδη και τον χημικό-οινολόγο Άγγελο Ιατρίδη, ο οποίος έχοντας δραστηριοποιήθει σε πολλά μέρη της Ελλάδας επέλεξε τον Αμύνταιο για να δημιουργήσει το δικό του κρασί.

Nr.

- 110 Malagouzia Weiss
- 111 Axia Rot - Xinomavro/Syrah
- 95 Chelones Rot - Syrah
- 94 Skantzochoiros Rot-Xinomavro
- 93 Xinomavro Reserve Rot
- 100 Fume Weiss - Sauvignon Blanc
- 101 Chardonnay Barrel Weiss
- 96 Utopia Tannat Rot
- 98 Estate Weiss - Sauvignon Blanc
- 99 Estate Rot - Xinomavro/Merlot/Syrah
- 97 Estate Rose - Xinomavro/Syrah
- 102 Estate One Rot



Nr: 110



Nr: 111



Nr: 95



Nr: 94



Nr: 98



Nr: 93



Nr: 97



Nr: 99



Nr: 102



# Alpha One

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Φλώρινα

## Χαρακτηριστικά

Πλούσιο, με έντονα χαρακτηριστικά ώριμων κόκκινων φρούτων του δάσους. Σύνθετο μπουκέτο με τυπικά και πολύπλοκα αρώματα. Ιδιαίτερα πλούσιες και εξαιρετικά δομημένες ώριμες τανίνες. Γευστική ισορροπία σε υψηλά επίπεδα που τελειώνει με ιδιαίτερα μεχάλη επίχευση. Ο αερισμός επιτείνει τα ορχανοληπτικά του χαρακτηριστικά και για το λόγο αυτό προτείνεται η μετάγγιση του τουλάχιστον μία ώρα πριν το σερβίρισμά του.

## Ωρίμανση

36 μήνες σε ειδικά επιλεγμένα χυστικά δρύινα βαρέλια. 200% νέο βαρέλι (18 μήνες + 18 μήνες). Χωρίς κατερχασία και φίλτραρισμα πριν την εμφιάλωση και επιπλέον παλαιώση 18 μήνες στην φιάλη.

## Γευστικοί συνδυασμοί

Συνδυάζεται με πλούσια κρέατα, ψητά ή με πλούσιες σάλτσες, μαχειρεμένα με λαχανικά, βολβούς και κρασί. Κυνήγια μαρινάτα, σε συνδυασμό με κάστανα και δαμάσκηνα. Λιπαρά ή και παλαιωμένα τυριά, έντονης και πλούσιας χεύσης.

Ιδανική απόλαυση στους 16-18° C.

# Κτήμα Βιβλία Χώρα Λευκός

Παράγεται από το πάντρεμα της κοσμοπολίτικης και αρωματικής ποικιλίας Sauvignon Blanc και του δικού μας πληθωρικού Ασύρτικου.

Ο χυμός των σταφυλιών μετά από προζυμωτική εκχύλιση πίγων ωρών ζυμώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Το χρώμα του, απαλό πρασινοκίτρινο, με έντονη διαύχεια.

Η μύτη του εντυπωσιάζει από τη δέσμη των αρωμάτων που αναδεικνύουν τον ποικιλιακό του χαρακτήρα. Έντονα αρώματα τροπικών φρούτων, γκρέιπφρουτ, εναλλάσσονται με νότες εσπεριδοειδών, λεμονιού σε ένα συνδυασμό που διεχείρει τις αισθήσεις μας. Η χεύση του είναι πλούσια, σχετική, αρμονική, με εξαιρετική δομή, δροσιστική οξύτητα και μεγάλη αρωματική επίχειρη.

Γευστικοί συνδυασμοί

Ψάρια τηγανητά ή ψητά, ποικιλίες θαλασσινών, πράσινες σαλάτες με φρέσκα και ξερά φρούτα, ψητά λαχανικά και ποικιλίες λευκών τυριών.



Σερβίρεται στους 10οC





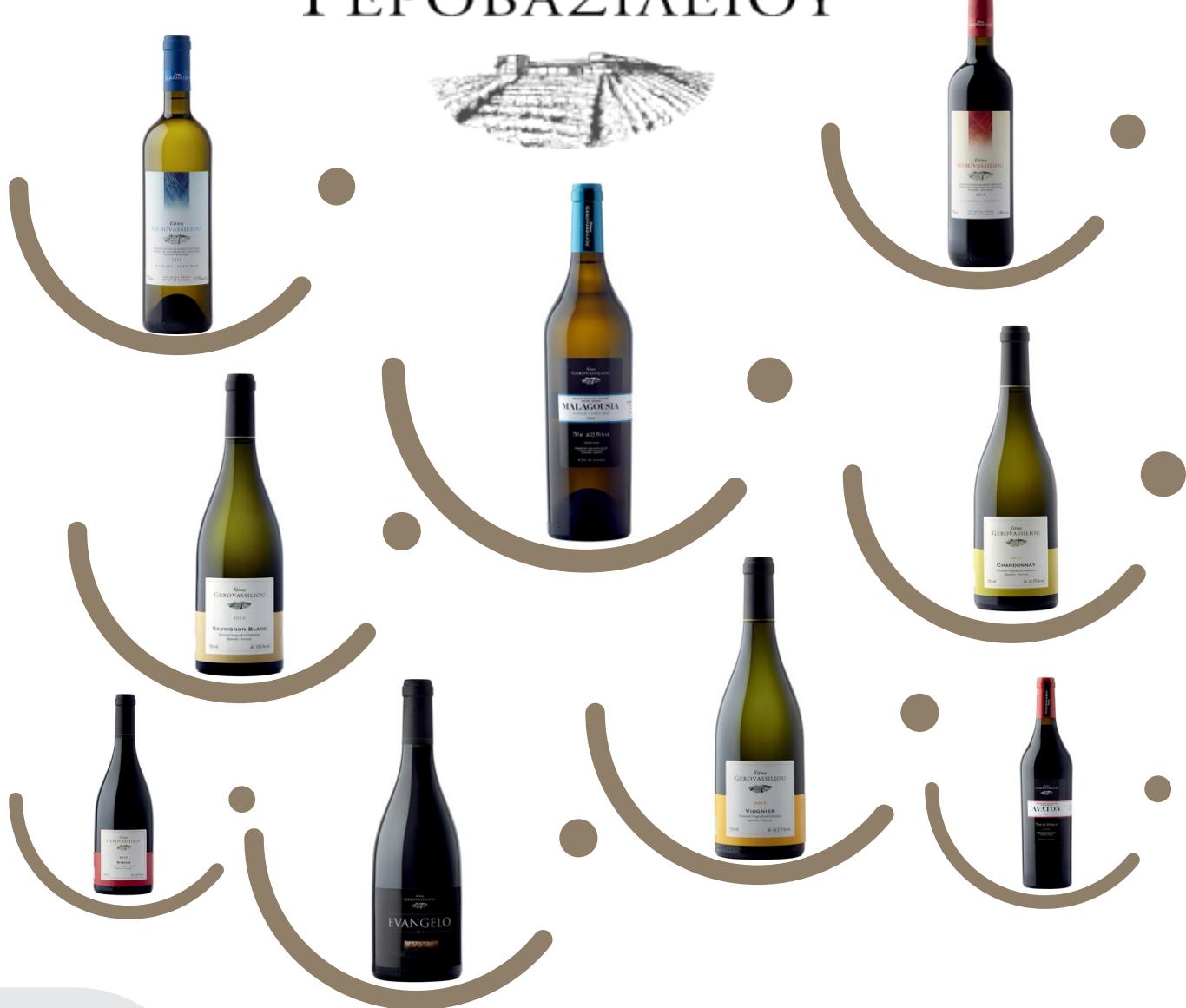
Η μεγάλη αμπελοοινική παράδοση της περιοχής ξεκινά από τους αρχαίους χρόνους. Οι Φοίνικες, λαός ναυτικών και εμπόρων της αρχαιότητας ερχόμενοι στην περιοχή του Παξού προς αναζήτηση πολύτιμων μετάλλων-και δεδομένου ότι συνέβαιναν σημαντικά στη διάδοση των ποικιλιών αμπέλου και της αμπελοοινικής τέχνης-μετέφεραν εδώ και μία ποικιλία αμπέλου τη «Βιβλία», από την οποία παρήχαν τον περίφημο κατά την αρχαιότητα «Βιβλίνο Οίνο». Την ποικιλία αυτή συνέχισαν να καλλιεργούν στις πλαγιές του Παξού οι αρχαίοι Έλληνες και μάλιστα η περιοχή αποτέλεσε τελικά ένα αμπελουργικό κέντρο γνωστό στην αρχαία Ελλάδα με την ονομασία «Βιβλία Χώρα». Μ' αυτήν την ονομασία βρίσκουμε να την αποκαλούν και ο Ησίοδος, ο Θεόκτιτος και ο Μιχαήλ Ψελλός σε κείμενά τους.

Nr.

- 151 Biblia Chora Weiss - Assyrtiko/Sauvignon Blanc
- 152 Biblia Chora Rot - Cabernet Sauvignon/Merlot
- 153 Biblia Chora Rose - Syrah
- 160 Plagios Weiss - Chardonnay/Assyrtiko
- 159 Plagios Rot - Merlot/Agiorgitiko
- 154 Ovilos Weiss - Semillon/Assyrtiko
- 155 Ovilos Rot - Cabernet Sauvignon



# *Kτήμα* ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



Nr.

- 182 Malagousia Weiss
- 181 Ktima Weiss - Assyrtiko/Malagouzia
- 186 Ktima Rot - Syrah/Merlot/Grenache Rouge
- 193 Xinomavro Rose
- 183 Chardonnay Barrel Weiss
- 184 Viognier Barrel Weiss
- 185 Fume Weiss - Sauvignon Blanc Weiss
- 187 Syrah Rot
- 188 Avaton Rot - Limnio/Mavroudi/Mavrotragano
- 189 Evangelo Rot - Syrah/Viognier

Στις πλαγιές της Επανομής, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θεσσαλονίκη, ο ιδιαίτερα φροντισμένος αμπελώνας περιβάλλει το σύγχρονο οινοποιείο, όπου παράχονται τα γνωστά κρασιά του Κτήματος Γεροβασιλείου.

# Μαλαγουσιά

## Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Επανομή

### Χαρακτηριστικά

Παράγεται από την ελληνική ποικιλία Μαλαγουσιά, που διασώθηκε από την εξαφάνιση χάρη στις προσπάθειες του Βασιλέη Γεροβασιλείου.

Μετά την προζυμωτική κρυοεκχύση, η οινοποίηση πραγματοποιείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 18 °C, ενώ πασότητα οινοποιείται σε δρύινα χαλκικά βαρέλια. Το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες του για μερικούς μήνες, κερδίζοντας σε δομή και σώμα.

Έχει λαμπερό αχυρένιο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και αρώματα ώριμων φρούτων, όπως αχλάδι, μάνγκο και κίτρο. Στο στόμα παρουσιάζεται πλούσιο και χειμότο με αρώματα λεμονιού, που δίνουν ένα ισορροπημένο τελείωμα.

### Γευστικοί συνδυασμοί

Θαλασσινά, πουλερικά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες και σαλάτες φρέσκων λαχανικών, μεσογειακή και ασιατική κουζίνα.

Σερβίρεται στους 8-10 °C.

2019 Bronze Medal  
Korea Sommelier Wine Awards 2019,

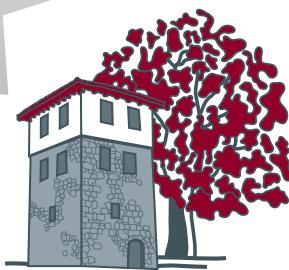
2019 Gold Medal  
Balkans International Wine Competition

2019 Gold Medal  
Decanter World Wine Awards 2019, UK

2019 Silver Medal  
Sommelier Wine Award 2019, UK

2019 Gold Medal  
Thessaloniki International Wine & Spirits  
Competition, Greece





# KIR·YIANNI

Ισορροπώντας μεταξύ της μακράς οικογενειακής παράδοσης και της χρήσης νέων, καινοτόμων τεχνικών οινοποίησης, στόχος της Κυρ-Γιάννη είναι η παραγωγή κρασιών που θα χορτεύσουν τη χεύση του μοντέρνου καταναλωτή ενώ ταυτόχρονα αντικατοπτρίζουν τις δυνατότητες του ελληνικού αμπελώνα και των γηγενών ποικιλιών, όπως του ευχενούς ερυθρού Ξινόμαυρου.



Nr.

- 219 Paranga Weiss - Malagouzia/Roditis
- 218 Paranga Rot - Xinomavro/Merlot
- 227 Paranga Demi Sec Rose - Merlot/Syrah/Xinomavro
- 213 Akakies Rose - Xinomavro
- 214 Akakies Schaumwein Rose
- 211 Samaropetra Weiss - Sauvignon Blanc
- 216 Yianakochori Rot Xinomavro/Merlot
- 212 Tesseris Limnes Weiss - Chardonnay/Gewürztraminer
- 220 Ramnista Rot - Naousa
- 217 Dyo Elies Rot - Syrah/Merlot/Xinomavro
- 215 Diaporos Rot - Xinomavro/Syrah
- 226 Ble Alepou Rot - Merlot/Xinomavro/Syrah

# Δυο Ελιές

## Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Ημαθίας

### Χαρακτηριστικά

Βαθύ κόκκινο στην όψη, με έναν πληθωρικό αρωματικό χαρακτήρα, συνδυασμό από νότες καπνού, βανίλιας και καραμέλας, που ξεχωρίζουν επάνω σε ένα φόντο από ώριμα κόκκινα φρούτα και σοκολάτα. Το χειμώνα στόμα διαθέτει άγκο, πλούσια δομή, αλλά και μια νόστιμη οξύτητα, που καταλήγει σε μια παρατεταμένη, πικάντικη επίχευση.

### Γευστικοί Συνδυασμοί

Συνοδεύει εξαιρετικά αρνάκι στο φούρνο, μοσχάρι κοκκινιστό, κόκκινα κυνήγια, χοιρινό ψητό στη σχάρα, κρεατόπιτες και χειρικά αυτό που χρειάζεται είναι φαγητό έντονο σε γεύση και πλούσιο σε υφή

### Ωρίμανση

16 μήνες σε βαρέλια 225 λίτρων – περαιτέρω αναγωγική παλαιώση σε φιάλη για ακόμη 6 μήνες

Σερβίρεται στους 18-20 °C.





DOMAINE  
COSTA LAZARIDI

Η Δράμα ήδη από την πρώιμη αρχαιότητα, ως τμήμα μιας ευρύτερης περιοχής που ονομαζόταν Ηδωνίδα Γη, αποτελούσε σημαντικό κέντρο λατρείας του Διονύσου, όπως βεβαιώνουν οι αρχαιολογικές έρευνες. Υπάρχουν επίσης στοιχεία τα οποία επιβεβαιώνουν την παρουσία της αιμπέλου από την 4η χιλιετία π.Χ. Δεν είναι δύσκολο λοιπόν να συμπεράνουμε τη σημασία της αιμπελοκαλλιέργειας για την περιοχή.

Το Κτήμα, εκτός από τους αιμπελώνες, περιλαμβάνει και περίπου 15.000 τετραγωνικά μέτρα στεγασμένων χώρων, που φιλοξενούν το οινοποιείο, το αποστακτήριο, τις υπόχειες κάβες παλαιώσης και φυσικά χώρους υποδοχής.



Nr.

- 271 Chateau Julia Weiss - Assyrtiko
- 272 Chateau Julia Weiss - Chardonnay
- 273 Chateau Julia Rot - Merlot
- 281 Chateau Julia Rose - Merlot
- 274 Amethystos Weiss - Assyrtiko/Sauvignon Blanc
- 276 Amethystos Rot - Agiorgitiko/Merlot/Cabernet Sauvignon
- 275 Amethystos Rose - Cabernet Sauvignon/Merlot
- 277 Amethystos Cava Rot - Cabernet Franc
- 278 Oinotria Gi Rot - Cabernet Sauvignon/Agiorgitiko
- 279 Oinotria Gi Rot - Syrah/Agiorgitiko

# Οινότρια Γη

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αττική

## Χαρακτηριστικά

Το Αχιωρχίτικο μαλακώνει την ένταση του Cabernet Sauvignon, χωρίς να αλλοιώνει τα βασικά χαρακτηριστικά του, όπως αυτά διαμορφώνονται στο ιδιαίτερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον του αμπελώνα μας. Συμπυκνωμένη, πολυεπίπεδη παρουσία, που κυριαρχείται από τα αρώματα των μαύρων φρούτων, της βανίλιας, του φρυγανισμένου ψωμιού, της σοκολάτας και των μπαχαρικών.

## Γευστικοί Συνδυασμοί

Αχαπάει τα κόκκινα κρέατα και ιδιαίτερα το αρνί, σχεδόν σε όλες τις παρασκευές του. Δοκιμάστε το ακόμα με σιχομαζειρεμένο μοσχάρι κατσαρόλας, σταβλίσια σπαλομπριζόλα, πάπια ψητή ή λαχό σαλμί.

## Ωρίμανση

Προέρχεται από πιστοποιημένους βιολογικούς αμπελώνες. Παλαιώνει για 18 μήνες σε δρύινα χαλλικά βαρέλια, το 50% των οποίων ανανεώνεται κάθε χρόνο.

Εμφιαλώνεται ΑΦΙΛΤΡΑΡΙΣΤΟ γι' αυτό και μπορεί να εμφανισθεί ίζημα στη φιάλη. Συνιστάται η μετάγγιση σε καράφα.

Σερβίρεται στους 18-20 °C.



# La Tour Melas

Μετά από σχεδόν 15 χρόνια, η σκληρή δουλειά, η εμπειρία της ομάδας των οινοποιών και των εργάτριών, La Tour Melas κατάφερε να παράγει ένα από τα καλύτερα κόκκινα και ροζέ κρασιά του προσφέρει το ελληνικό *terroir*. Τον τελευταίο καιρό έχουμε αποτολμήσει να αναδείξουμε το ελληνικό *terroir* με παλιές ελληνικές εγχώριες ποικιλίες. Έχουμε παράγει κρασί από τα σταφύλια της "Νεμέας", που δεν έχουν φτιαχτεί για 100 χρόνια, "φράγκικο de pied" Agiorgitiko (pre Philoxera). Το κρασί που προκύπτει είναι τόσο εκπληκτικό όσο το *Terroir* που προέρχεται από. Η φιλοσοφία μας είναι ότι η οινοποίηση δεν έχει τέλος στην ποιότητα και θα προσπαθήσουμε να βρούμε στο μέλλον όλες τις δυνατότητες του *terroir* μας.

Nr.

- 1802 Idylle d' Achinos Rose - Agiorgitiko
- 1801 Cyrus One Rot - Agiorgitiko/Cabernet Franc/Merlot
- 1803 La Tour Melas Rot atestat



Nr: 1802



Nr: 1801



Nr: 1803

**ΛΥΡΑΡΑΚΙΣ**  
wines

To "Lyrarakis Wines" είναι ένα οικογενειακό οινοποιείο που ιδρύθηκε στο νησί της Κρήτης το 1966. Κατά τη διάρκεια αυτών των πέντε δεκαετιών συνεχούς εξέλιξης, η οικογένειά μας έχει αφιερωθεί στην αναβίωση των αυτόχθονων, σχεδόν εξαφανισμένων, σπάνιων ποικιλιών της Κρήτης όπως η Δάφνη, Πλύτο και Μελισσάκι. Κρασιά υψηλής ποιότητας που αναδεικνύουν την αξία και τον διακριτικό χαρακτήρα τους.

Nr.

- 1350 Vilana Weiss
- 1352 Kotsifali Rot
- 1353 Mandilarí Rose



Nr: 1350



Nr: 1353



Nr: 1352



## PAPAGIANNAKOS DOMAINE

Το πρώτο βιοκλιματικό οινοποιείο με ειδικό σχεδιασμό και κατασκευή στην Ελλάδα, σηματοδότηση μιας καινούριας εποχής. Στη θέση Καλοχέρι στο Μαρκόπουλο Αττικής, στην καρδιά του Αττικού Αμπελώνα και δίπλα σε μερικές από τις ομορφότερες παραλίες των Μεσογείων, καθώς και στον μαχευτικό, μυστηριαλό αρχαιολογικό Χώρο της Βραυρώνας.

Κεντρική ιδέα ήταν η δημιουργία ενός οινοποιείου με έμφαση στην επισκεψιμότητα, με τρόπο που να μην παρεμποδίζεται η διαδικασία της οινοποίησης αλλά και να είναι εφικτή η διοργάνωση προγραμματισμένων εκδηλώσεων τόσο στο εσωτερικό του κτιρίου όσο και στον υπαίθριο χώρο του αμπελώνα. Στο υπόγειο του κτιρίου αναπτύσσονται χώροι οινοποίησης, εμφιάλωσης, παλαιώσης και αποθήκευσης. Σε ένα ενδιάμεσο επίπεδο μεταξύ υποχείου και ισοχείου οργανώνεται η ίδιαν χώρου χευστιχνωσίας, που επιτρέπει την ταυτόχρονη θέαση της κάβας παλαιώσης με τα βαρέλια και του αμπελώνα των Μεσογείων.



Nr: 1301



Nr: 1304



Nr: 1314



Nr: 1303

Nr.

- 1313 Retsina Weiss 0,5l
- 1308 Retsina Weiss 0,7l
- 1303 Kalogerí Weiss - Malagouzia
- 1309 Kalogerí Rot - Cabernet Sauvignon
- 1301 Savatiano Weiss
- 1315 Assyrtiko Weiss
- 1302 Merlot Rot
- 1304 Agiorgitiko/Cabernet Sauvignon Rot
- 1314 Granatus Rose



Nr: 1309



Nr: 1313



Nr: 1315



Nr: 1302



# DOMAINE SIGALAS

Ο αμπελώνας της Σαντορίνης είναι πανάρχαιος, με πανάρχαιες ποικιλίες. Τα ευρήματα που έχουν βρεθεί στις ανασκαφές της προϊστορικής πόλης του Ακρωτηρίου, όπως μας βεβαιώνει ο καθηγητής του Πανεπιστημίου Αθηνών και προϊστάμενος των ανασκαφών στο Ακρωτήρι, ο κύριος Ντούμας, αποτελούν άμεσες μαρτυρίες για την καλλιέργεια στην Θήρα (Σαντορίνη), τουλάχιστον από τον 17ο αιώνα προ Χριστού. Ο προϊστορικός αυτός αμπελώνας, καταστράφηκε με τη μεγάλη έκρηξη του ηφαιστείου, χύρω στα 1.620 π.Χ..

Ο αμπελώνας στο νέο ηφαιστειακό έδαφος, ξαναδημιουργείται μαζί με την εκ νέου κατοίκηση του νησιού χύρω στα 1200 π.Χ. Δεν είναι υπερβολή να χαρακτηρίσουμε τον αμπελώνα της Σαντορίνης, αμπελώνα "ηλικίας τριών χιλιάδων ετών", δεδομένου ότι από τότε μέχρι σήμερα, καλλιέργειται χωρίς διακοπή, ενώ το αμπέλι και ο οίνος βρίσκονται εδώ και αιώνας στον πυρήνα της οικονομικής, κοινωνικής και πολιτιστικής ζωής του νησιού.

Τα κλήματα είναι αυτόριζα (δεν καταστράφηκαν από την επιδημία της φυλλοξέρας), ηλικίας πάνω από πενήντα ετών. Η ανανέωσή του από την αρχαιότητα μέχρι τις ημέρες μας, σίνεται με τον ίδιον τρόπο, που είναι, η τεχνική με "καταβολάδι". Δηλαδή, στη θέση του κλήματος που πέθανε, τοποθετείται ένα κλαδί, το οποίο ο αμπελουργός το παίρνει από το διπλανό κλήμα, αφού το βάλει πρώτα στο έδαφος, σε βάθος περίπου τριάντα εκατοστών.

Το νέο αυτό κλήμα, τα πρώτα χρόνια τρέφεται από τη "μητέρα αμπελιά" και μετά 3-5 χρόνια, το οποίο έχει κάνει δικές του ρίζες, αποκόπτεται από το κλήμα στο οποίο ανήκει το κλαδί και έτσι δημιουργείται το νέο κλήμα. Βέβαια, για να εφαρμοστεί αυτή η μέθοδος ανανέωσης, θα πρέπει ο αμπελώνας να είναι αυτόρριζος και να μη κινδυνεύει από την επιδημία της φυλλοξέρας.



Nr.

- 391 Santorini Weiss - Athiri/Assyrtiko
- 392 Santorini Weiss - Assyrtiko
- 393 Santorini Weiss - Assyrtiko Barrel
- 398 Mavrotragano Mandilaria Rot
- 394 Mavrotragano Rot
- 396 Kavalieros Weiss - Assyrtiko/Aidaní
- 397 Nichteri Weiss
- 399 Santorini Vinsanto 0,5l

## Καβαλιέρος

**Τύπος:** Λευκός Ιηρός Οίνος, από ένα μοναδικό αμπελοτόπι.

**Κατηγορία:** Οίνος με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Σαντορίνη».

**Ποικιλιακή Σύνθεση:** Ασύρτικο 100%

**Οινοποίηση:** Τυπική λευκή οινοποίηση. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές, υπό επερχόμενη θερμοκρασία.

Παραμονή του οίνου στις δεξαμενές, με τις οινολάσπες για 18 μήνες. Εμφιάλωση μετά από 2 έτη.

**Χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, αχυρόξανθο χρώμα με χρυσοπράσινες ανταύγειες. Πολύπλοκη, αρωματική μύτη, με νότες εσπεριδοειδών (ωρίμο λεμόνι), ανθέων και βότανα. Χαρακτηριστική και η μεταλλικότητα. Σώμα πλούσιο, με δροσιστική οξύτητα και μακρά επίζευση, με τη μεταλλικότητα να κυριαρχεί.

**Δυνατότητα παλαιώσης:** Πάνω από 7 έτη.

**Συνοδεύει:** Θαλασσινά και λευκά κρέατα με ελαφριές λευκές σάλτσες. Σερβίρεται στους 10 - 11° C.

**Ηλικία αμπελώνα:** πάνω από 50 ετών.



Nr. Κτήμα Μαντινεία Αρκαδίας

- 436 Amalia Brut Weiss 0,375L  
429 Amalia Brut Weiss 0,75L  
439 Amalia Brut Rose 0,375L  
435 Amalia Brut Rose 0,75L  
428 Mantinia Weiss Moscofilero  
430 Blanc de Gris Weiss - Moscofilero  
423 Dilofos Rot - Cabernet Sauvignon/Merlot  
427 Marmarias Weiss - Chardonnay  
425 Avlotopi Rot - Cabernet Sauvignon  
426 Kokkinomilos Rot - Merlot

Nr. Κτήμα Δριόπη Νεμέα

- 422 Driopi Nemea Rot - Agiorgitiko  
424 Driopi Nemea Reserve Rot - Agiorgitiko  
421 Driopi Rose - Agiorgitiko

Nr. Κτήμα Κάναβα Χρυσού Σαντορίνη

- 433 Santorini Weiss  
438 Santorini Laoudia





## TSELEPOS WINERY

Μαντινεία Αρκαδίας

Μετά από μια δεκάχρονη μελέτη και παρακολούθηση του αρκαδικού αμπελώνα ο Γιάννης Τσέλεπος επέλεξε το 1989 για εγκατάσταση του Κτήματος τις ανατολικές πλαγιές του Πάρνωνα. Λόφοι που χαρακτηρίζονται από εδάφη φτωχά και αρχυλοπετρώδη, με ιδανική αποστράγγιση, είναι ικανά να παράγουν κρασιά υψηλής ποιότητας πραγματικούς πρεσβευτές του Αρκαδικού αμπελώνα.

Αξιοποιώντας το οικοσύστημα της Αρκαδίκης για εγκαταστήσαμε τους αμπελώνες μας σε υψόμετρο 750 μέτρων. Τα 5.000 στρέμματα της ποικιλίας «μοσχοφίλερο» αποτελούν από το 1971 τον κορμό της Μαντινείας (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης).

Το ιδιαίτερο μικροκλίμα του οινοπεδίου της Μαντινείας, διαφοροποιεί τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας σε σχέση με την υπόλοιπη Πελοπόννησο. Έτσι το φιλέρι που καλλιεργείται στην Πελοπόννησο μεταβάλλεται σε Μοσχοφίλερο στη Μαντινεία με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά αρώματος και χεύσης, υποβοηθούμενο από τις χαμηλές θερμοκρασίες και την οψιμή ωρίμανση. Κρασιά με τριανταφυλλένια παρουσία, θυμίζουν συνδυασμό των αρωμάτων των ποικιλών Gewurztraminer και Μοσχάτου.

### Κτήμα Δριόπη Νεμέα

Το 2003 ο Γιάννης Τσέλεπος, ολοκληρώνοντας τις αναδημήσεις του μέσα στο πελοποννησιακό οινοπέδιο, επιλέξει και αγοράζει 85 στρέμματα, ενός αμπελώνα 50 χρόνων στην περιοχή Κούτσι Νεμέας σε υψόμετρο 380 μέτρων. Επιλέγεται η συγκεκριμένη περιοχή για τη δυνατότητά της να παράγει από την ποικιλία «αχιωργίτικο» κρασιά υψηλών προδιαγραφών και μεχάλης παλαίωσης. Κρασιά που χαρακτηρίζονται από έντονο χρώμα και υψηλούς δείκτες πολυφαινολών και τανινών.

Το Κτήμα υπό την καθοδήγηση των ανθρώπων του Κτήματος Τσέλεπου, προσαρμόζεται στα καινούργια δεδομένα. Έτσι σε ένα κομμάτι 40 στρεμμάτων γίνεται αναμπέλωση με ειδικούς επιλεγμένους κλώνους. Τα υπόλοιπα στρέμματα διατηρούνται, αλλά προσαρμόζονται στην καινούργια φιλοσοφία και στα υψηλά πρότυπα του Κτήματος Τσέλεπου, με μικρές στρεμματικές αποδόσεις (600 κιλά το στρέμμα) και πρωτοποριακές μεθόδους στην αμπελουργία. Μέσα στο Κτήμα, κατασκευάζεται μικρό οινοποιείο, εξοπλισμένο τέλεια τεχνολογικά, για τις ανάγκες της παραγωγής των κρασιών του Κτήματος.



Nr: 427



Nr: 421



Nr: 422



Nr: 424



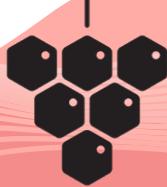
Nr: 423



Nr: 426



Nr: 425



## PIERIA ERATINI WINERY

Η Πιερία Ερατεινή, ιδρύθηκε το 2006 από τους οινολόγους Πιαύλο Αρχυρόπουλο και τον Ανδρέα Πάντο, στον Κολινδρό της Πιερίας. «Καλλιεργούμε 150 στρέμματα βιολογικών αμπελώνων, στους πρόποδες του Ολύμπου. Επιλέξαμε ποικιλίες όπως το Ξινόμαυρο, το Κολινδρίνο, Ασσύρτικο και Μαλαγουζιά, αλλά και ορισμένες διεθνώς αναγνωρισμένες όπως το Chardonnay, Syrah και Cabernet Sauvignon. Ποικιλίες που επιλέχθηκαν με προσοχή και έπειτα από μελέτη του εδάφους, του κλίματος και της προσαρμοστικότητας του ίδιου του φυτού. Επιχειρούμε να αναδείξουμε νέους Ελληνικούς οίνους, μοναδικούς και με ποιότητα. Πιστεύουμε πως αυτό, επιτυχάνεται όταν οι ποικιλίες παντρεύονται τον τόπο και αφηγούνται τη δική τους ιστορία..... Αναζητώντας την ποιότητα και την αυθεντικότητα, χρησιμοποιούμε τη γνώση, στον σκοπό „που η Τέχνη ορίζει“... Το κοινό όραμα, η αναγνώριση και ο σεβασμός στη δουλειά του άλλου, εμπνέουν καθημερινά την προσπάθειά μας και αφιερώνουμε τις δυνατότητες του Κτήματος μας στην παραγωγή. Έπειτα από μια πολύχρονη επαγγελματική πορεία στον αμπελουργικό και οινολογικό χώρο αποφασίσαμε πως είχε έρθει η ώρα να ιδρύσουμε την «Πιερία Ερατεινή». Το κοινό όραμα που μας έδεσε, αλλά και η αναγνώριση και ο σεβασμός στη δουλειά του άλλου, μας έπεισε ότι τις δυνατότητες και τις προοπτικές ενός τέτοιου εγχειρήματος. Οι χρυσές διακρίσεις κατά την επαγγελματική μας πορεία δεν μας καθησυχάζουν αλλά αντίθετα ορίζουν τα επόμενα βήματά μας. Με πίστη στις αρχές της «ορθής οινολογίας» και της «τεκμηριωμένης καινοτομίας», αφιερώνουμε τις δυνατότητες του Κτήματος μας, στην παραγωγή αυθεντικών κρασιών με τέχνη και γνώση».

Nr.

- 1105 Eros & Psyche Weiss - Sauvignon Blanc
- 1106 Eros & Psyche Rot - Xinomavro/Syrah
- 1109 Eros & Psyche Rose - Xinomavro/Malagouzia
- 1101 Evches Eratines Weiss - Assyrtiko/Chardonnay/Malagouzia
- 1102 Evches Eratines Rot - Xinomavro/Cabernet Sauvignon/Syrah
- 1108 Gymni Vasilia Weiss - Chardonnay/Assyrtiko
- 1103 Gymnos Vasillias Rot - Syrah/Kolinindros



Nr: 1105



Nr: 1106



Nr: 1101



Nr: 1102



Nr: 1108



Nr: 1103



WISHES  
ERATINES





## ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ DOMAINE ZAFEIRAKIS

Εδώ και μερικά χρόνια έχει ξεκινήσει στην περιοχή του Τυρνάβου μια ξεχωριστή για τα δεδομένα της περιοχής οινοπαραγωγή. Ο 37 ετών Ζαφειράκης Χρήστος, αφού σπουδάσε σινολογία και απέκτησε εμπειρία στην παραγωγή κρασιών ποιότητας σε οινοποιεία της Ιταλίας, όπου έκανε και το μεταπτυχιακό του, επέστρεψε με σκοπό την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας από αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας. Εδώ και 4 χρονίες η οικογένεια Ζαφειράκη ασχολείται με την καλλιέργεια της αμπέλου, ενώ τα τελευταία δέκα χρόνια φυτεύτηκαν ξένες ποικιλίες όπως syrah, merlot, sangiovese, chardonnay. Σημαντική προσπάθεια στην αναβίωση της τοπικής και ξεχασμένης ποικιλίας "Λημνιώνα" έχει γίνει τα τελευταία χρόνια με εξαιρετικά αποτελέσματα και με σαφείς προσδοκίες για ένα σπουδαίο μέλλον. Το κτήμα βρίσκεται στη περιοχή Παλαιόμυλος Τυρνάβου. Το έδαφος χαρακτηρίζεται ως πηλώδες με έντονη την παρουσία τσακμακόπετρας δεζονός που χαρίζει μοναδικότητα, χαρακτήρα και φινέτσα στα κρασιά του κτήματος. Πολύ σημαντικό ρόλο στη ποιότητα των οίνων παίζει η πολύ χαμηλή στρεμματική απόδοση την αμπελιών, η οποία σε συνδυασμό με τον υψηλό αριθμό φυτεμένων πρέμνων ανά στρέμμα (550-600), δημιουργούν ένα ιδανικό αποτέλεσμα. Στο οινολογικό κομμάτι η προσπάθεια ανάδειξης του *terroir* της περιοχής οδήγησε στην χρησιμοποίηση αυτοχθόνων ζυμών σε όλα σχεδόν τα κρασιά από τον τρύχο του 2007.

Nr.

- 1650 Palaiomylos Weiss - Malagouzia
- 1654 Mikri Arkouda Weiss - Malagousia/Assyrtiko/Chardonnay
- 1655 Mikri Arkouda Rot - Syrah/Merlot



Nr: 1650



Nr: 1654



Nr: 1655





# WINE ART ESTATE

## KTHMA TEXNH OINOVY

Το ξεκίνημα γίνεται το 1993 όταν ο Γ. Παπαδόπουλος επενδύει το μεράκι του σ' έναν μικρό οικοχειειακό αμπελώνα στο Μικροχώρι Δράμας και ταυτόχρονα στεγάζει τ' όνειρό του σ' ένα χώρο λιτό και αρχιζει την οινοποίηση χια χόμπι και προσωπική ικανοποίηση. Δύο χρόνια αρχότερα, το 1995, περνάει το κατώφλι του οινοποιείου και ο Γ. Καλαϊτζίδης. Η δημιουργία του κτήματος Τέχνη Οίνου είναι πλέον χειρονός και συνοδεύεται από την κυκλοφορία των πρώτων τους κρασιών, τη σειρά του λευκού, ροζέ και ερυθρού «Τέχνη Αλιπίας» που πολύ γρήγορα κατέλαβαν τη θέση τους στην αγορά των νέων ποιοτικών ελληνικών κρασιών. Στόχος του κτήματος είναι η ανάδειξη του άριστου εγκλιματισμού συγκεκριμένων κοσμοπολίτικων αλλά και ελληνικών ποικιλιών σταφυλιού, στο οικοσύστημα της Δράμας.

Nr.

- 601 Techni Alipias Weiss - Malagouzia
- 603 Techni Alipias Weiss Asyrtiko/Sauvignon Blanc
- 604 Techni Alipias Rot - Syrah/Merlot/Cabernet Sauvignon
- 602 Techni Alipias Rose - Merlot/Syrah/Sangiovese
- 605 Idisma Drios Weiss - Assyrtiko
- 606 Idisma Drios Weiss -Chardonnay
- 607 Idisma Drios Rot - Merlot
- 608 Idisma Drios Rot - Syrah



Nr: 603



Nr: 604



Nr: 602



Nr: 601



Nr: 606



Nr: 607

# Τέχνη Αλιπίας Λευκό, Π.Γ.Ε. Δράμα.

Ο συνδυασμός του Sauvignon Blanc με το Ασύρτικο είναι υπεύθυνος για αυτό το φρουτώδες και υπέροχα αρωματικό κρασί.

Το χρώμα του κρασιού είναι λαμπερό, υποκίτρινο με πράσινες ανταύγειες.

Η μύτη χαρακτηρίζεται από επίμονο, όλο φρεσκάδα άρωμα εσπεριδοειδών και μάνγκο. Στο στόμα η αφυπνιστική οξύτητα συνδυάζεται με τη διακριτική λιπαρότητα.

## Συνοδεύει:

εξαίσια θαλασσινά,  
ψητά ψάρια,  
κρέατα με λευκές σάλτσες

Απολαύστε το στους 8-10°C.





# KTIMA PAVLIDIS

Ο σκοπός του Pavlídís Estate είναι η παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας με ευχάριστο όρωμα και γεύση αλλά και ξεχωριστό και αναγνωρίσιμο χαρακτήρα. Για την εκπλήρωση αυτού του στόχου, το κτήμα έχει φυτεύσει 60 εκτάρια ιδιωτικών αμπελώνων προκειμένου να επιτύχει πλήρη έλεγχο της ποιότητας της παραγωγής του. Σε αυτούς τους αμπελώνες καλλιεργούνται τοπικές και διεθνείς ποικιλίες αμπελοκαλλιέργειας με στόχο να αποκαλύψουν τα μοναδικά χαρακτηριστικά της περιοχής μας, ένα *terroir* που χρησιμοποιείται από την αρχαιότητα έως σήμερα για την καλλιέργεια της αμπέλου.

Nr.

- 361 Thema Weiss - Sauvignon Blanc/Assyrtiko
- 364 Thema Rot - Syrah/Agiorgitiko
- 363 Thema Rose - Tempranillo
- Emphasis Weiss - Chardonnay
- 372 Emphasis Weiss - Assyrtiko
- 373 Emphasis Rot - Agiorgitiko
- 362 Emphasis Rot - Tempranillo
- 365 Emphasis Rot - Syrah



Nr: 361

Nr: 363

Nr: 364

Nr: 373

Nr: 372

Nr: 365





# DOMAINE ZACHARIOUDAKIS

Nr.

- 1851 Codex Weiss - Malvazia/Vilana
- 1852 Codex Rot - Cabernet Sauvignon/Kotsifali/Merlot
- 1853 Orthi Petra Weiss - Vidiano/Sauvignon Blanc
- 1854 Orthi Petra Rot - Kotsifali/Cabernet Sauvignon
- 1855 Orthi Petra Reserve Rot - Syrah/Kotsifali
- 1856 Vidiano Weiss Bio
- 1857 Kotsifali Rot Bio

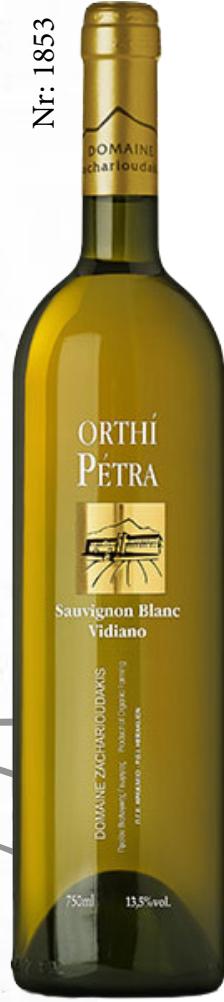
Nr: 1851



Nr: 1852



Nr: 1853



Nr: 1854



Ο ιδιόκτητος, ενιαίος αμπελώνας έκτασης 200 στρεμμάτων που καλλιεργείται βιολογικά είναι φυτεμένος με ένα μοναδικό τρόπο, σε μικρές και μεχάλες πεζούλες στις απόκρημνες πλαγιές περιμετρικά του λόφου "Ορθή Πέτρα". Η τοποθεσία του και η καταπληκτική θέα που διαθέτει, τον κατατάσσουν ως έναν από τους ομορφότερους της Ευρώπης.

Τα μέση σύστασης πετρώδη ασβεστούχα και επικλινή εδάφη σε συνδυασμό με το υψόμετρο, οι ήπιες κλιματολογικές συνθήκες της Κρήτης καθώς και η βιολογική καλλιέργεια του αμπελώνα, δημιουργούν όλες τις προϋποθέσεις εκείνες για την παραγωγή υψηλής ποιότητας σταφυλιών βιολογικής καλλιέργειας.

Οι ποικιλίες που καλλιεργούμε βιολογικά είναι οι ερυθρές Kotsifali, Syrah, Cabernet Sauvignon και Merlot, ενώ οι λευκές είναι Βηλόνα, Βιδιανό, Malvasia di Candia, Malvasia Aromatica και Sauvignon Blanc.

Nr: 1855

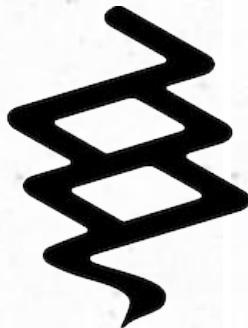


Nr: 1856



Nr: 1857





# ZACHARIÄS

Nr.

- 1757 Omikron Retsina
- 1756 Omikron Imiglykos Weiss
- 1755 Omikron Imiglykos Rot
- 1754 Omikron Trocken Weiss
- 1752 Omikron Trocken Rot
- 1753 Omikron Trocken Rose
- 1758 Zacharias Rot - Nemea
- 1759 Zacharias Weiss - Moscofilero
- 1760 Zacharias Weiss - Assyrtiko
- 1764 Zacharias Weiss - Sauvignon Blanc
- 1761 Zacharias Rot - Merlot
- 1762 Zacharias Rot - Cabernet Sauvignon



Nr: 1760

## 100 % ASSYRTIKO

Die Assyrtiko-Traube ist in Griechenland die Königin unter den Weißweinen. Die Weine haben einen starken Charakter. Am Gaumen trifft die Mineralität des Weines auf einen muskulösen Körper.



Nr: 1758

## 100 % NEMEA - AGIORGITIKO

Nemea Rotweine werden immer sortenrein aus der heimischen Rebsorte Agiorgitiko gekeltert. Die Weine sind berühmt für die geschmeidige und fruchtbetonte Art. Eine weiche Anmutung, die immer sehr gut ankommt!

Η εταιρεία «Οινοποιείο Ζαχαριά ΕΠΕ» αποτελεί μία από τις σημαντικότερες οινοποιίες της Νεμέας. Οι συνεχείς διακρίσεις των κρασιών της τα τελευταία χρόνια, σε μεγάλους διεθνείς διαγωνισμούς, κατατάσσουν την εταιρεία μας σε μία από τις ταχύτερα αναπτυσσόμενες δυνάμεις του οινικού κλάδου.

Η εταιρεία μας ιδρύθηκε από τον Ηλία Ζαχαριά. Απόφοιτος της Ανωτάτης Γεωπονικής Σχολής Αθηνών, με υψηλή επιστημονική κατάρτιση, αλλά κυρίως με έντονη τη διάθεση για προσφορά στον τόπο όπου γεννήθηκε και μεγάλωσε, ο Ηλίας Ζαχαριάς προσφέρει αδιαλείπτως τις υπηρεσίες του ως γεωπόνος στη Νεμέα και τα σταφύλια της από το 1974.

Μπολιάζοντας τα ανεκτίμητα δώρα της παράδοσης με τη σύγχρονη τεχνολογία και τη μακρά εμπειρία με την επιστημονική κατάρτιση, οι Αμπελώνες Ζαχαριά βρίσκονται σε συνεχή πορεία εκσυγχρονισμού, έρευνας και δημιουργίας κρασιών υψηλής ποιότητας.



# CAVINO

Nr.

- 1468 Pandora Weiss
- 1470 Pandora Rot
- 1469 Pandora Rose
- 1455 Atelier Weiss - Riesling/Lagorthi
- 1456 Atelier Rot - Cabernet Sauvignon/Mavro Kalavritino
- 1481 Irida Roze
- 1482 Mantinia Weiss Moscofilero
- 1451 Ena - Chardonnay Weiss
- 1452 Ena - Sauvignon Blanc Weiss
- 1453 Ena - Cabernet Sauvignon Rot
- 1454 Ena - Syrah Rot
- 1464 Ena - Merlot Rot
- 1471 Nemea Reserve
- 1467 Nemea Grand Reserve



Nr: 1468



Nr: 1469



Nr: 1470



Nr: 1455



Nr: 1453



Nr: 1452



Nr: 1451



Nr: 1482



Nr: 1481



Nr: 1467



Nr: 1456

Η Cavino ιδρύθηκε το 1958 στο Αίγιο από τους Κωνσταντίνο Αναστασίου και Ιωάννη Δούσκα. Αρχικά ως οινοποιητική, αλλά πολύ σύντομα και ως αποσταγματοποιείο.

Το Αίγιο, η πόλη που χειρήθηκε το όραμα της δημιουργίας μιας σύγχρονης οινοποιίας-αποσταγματοποιίας, βρίσκεται σ' ένα μοναδικό αμπελουργικό τοπίο. Οι πλαγιές Αιγιαλέιας συνδυάζουν με μοναδικό τρόπο το βουνό και τη θάλασσα διαμορφώνοντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα.

Η Cavino αξιοποιεί κατά κύριο λόγο τις αυτόχθονες ποικιλίες σταφυλιών όπως ο Ροδίτης, το Λαζόρδι, ο Σιδερίτης, το Αχιωρχίτικο, το Μαύρο Καλαβρυτινό και φυσικά η ξακουστή Μαυροδάφνη. Ωστόσο καλλιεργούνται με μεχάλη επιτυχία οι διεθνείς ποικιλίες όπως το Sauvignon blanc, το Chardonnay, το Riesling, το Merlot, το Syrah και το Cabernet Sauvignon.

Έτσι σήμερα διαθέτει 2 χραμμές παραγωγής οίνων και άλλες 2 εμφιάλωσης οινοπνευματωδών ποτών (ούζο, τσίπουρο, brandy), υπερσύγχρονο εξοπλισμό παραλαβής και επεξεργασίας σταφυλιών, καθώς και κλιματιζόμενους αποθηκευτικούς χώρους 5.000 τμ.

Το 1999 οι βασικοί μέτοχοι Γιάννης και Θόδωρος Αναστασίου έκαναν πράξη ένα εξίσου σημαντικό όραμα, τη δημιουργία ενός κτήματος που παράχει κρασιά πολύ υψηλού ποιοτικού επιπέδου και παχκόσμιας κλάσης.

Έτσι χειρήθηκε  
το Κτήμα ΜΕΓΑ ΣΤΗΛΑΙΟ





*Domain*  
**M E G A  
S P I L E O**



Nr.	Mega Spileo - Kalavrita
1460	Mega Spileo Weiss - Moscato
1480	Mega Spileo Weiss - Malagouzia
1463	Mega Spileo Domain Rot - Syrah
1466	Mega Spileo Domain Rot - Cabernet Sauvignon
1462	Mega Spileo Domain Domain Rot
1458	Mega Spileo Cuvee III Weiss - Assyrtiko/Lagorthi
1457	Mega Spileo Cuvee III Rot - Mavro Kalavritino/Mavrodafni

## Ιστορικό

Από το 1550 υπάρχουν επίσημα αναφορές για την ύπαρξη του μοναστηριακού αμπελώνα. Το μετόχι και οινοποιείο, ως κτίσμα, με την προσθήκη κοιτώνα και γωκλησιού, χρησιμοποιείτο από τους μοναχούς για την καλλιέργεια και τον τρυγητό των σταφυλιών. Ο μούστος στη συνέχεια μεταφερόταν με μουσάρια έως το Μέχα Σπήλαιο, όπου στο περίφημο υπόγειο κελάρι του μεταχθίζοταν σε βαρέλια 500lt. Στην όλη διαδικασία βοηθούσαν και εργάτες λαϊκοί, ορισμενοί δε από αυτούς εν ζωή, περιγράφουν και αναπολούν τη Μεχάνη Άμπελο. Περί τα τέλη της δεκαετίας του 1980 σταμάτησε η καλλιέργεια του κτήματος λόγω της σταδιακής αποχώρησης των μοναχών από το Μέχα Σπήλαιο και της έλλειψης φροντίδας.

## Τοποθεσία

Το Μεχάνη Αμπέλι βρίσκεται στο 21ο χλμ της επαρχιακής οδού Διακοφτού - Καλαβρύτων στης Λώβας το λαχκάδι, με την επιβλητική χαράδρα του Βουραϊκού να χάνεται από κάτω του.

## Καλλιέργεια

Η αναμπέλωση του εγκαταλειμμένου αμπελώνα έχινε το 1999 με μακροχρόνια μίσθωση από τη Μονή του Μεχάλου Σπήλαιου. Γραμμικοί αμπελώνες οφιμου βλαστικού κύκλου με τις εξής ποικιλίες: Μαυροδάφνη, Μαύρο Καλαβρυτινό, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Λαζόρι, Ασύρτικο, Μαλαχουζιά, Riesling.

Πυκνότητα φύτευσης: 4100 φυτά ανά ha.

Εδαφος: Αμμοαρχιποχαλικώδες.

Υψόμετρο: 780 - 880m.3



# TSANTALI

---

VINEYARDS & WINERIES

## Μια ιστορία 125 ετών

Η οικογένεια Τσάνταλη είναι μια από τις παλαιότερες οικογένειες οινοποιών της Ελλάδας.

Αυτή η μοναδική ιστορία 125 χρόνων εκτυλίσσεται παράλληλα με σημαντικά χερούλια της νεότερης ιστορίας της χώρας: ξεκινώντας από μια προσφυγική διαδρομή που οδηγεί αρχικά στις Σέρρες και μετά στη Θεσσαλονίκη, σήμερα η οικογένεια Τσάνταλη με σεβασμό στην πολύτιμη κληρονομιά της αποτελεί τον πλέον σημαντικό πρεσβευτή της ελληνικής οινοποιίας και αποσταχματοποιείας εκτός συνόρων με παρουσία σε 55 χώρες.

## Ο αμπελώνας, πηγή αμέτρητων επιλογών

Και αυτό είναι το μέτρο διαφοροποίησης. Για εμάς στην TSANTALI η διασφάλιση της παράδοσης των 120 χρόνων ιστορίας μας ως μια ελληνική οικογενειακή επιχείρηση και η διεθνής καταξίωσή μας παραμένουν οι αρχές της φιλοσοφίας μας.

Η ειλικρίνεια, η ευθύνη και ο σεβασμός απέναντι στους καταναλωτές, στην αγορά και στους ανθρώπους μας είναι η πυξίδα της καθημερινής μας πρακτικής. Θέλουμε να είμαστε ενεργά «παρών», να στηρίζουμε τις τοπικές κοινωνίες, να συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος, να προβάλλουμε την αυθεντικότητα της ελληνικής αμπελουρχίας και της οινοποιίας, και να διακρινόμαστε όλα την επιχειρηματική καινοτομία μας.





RED LIGHT WINE  
PRODUCED AND BOTTLED BY  
E. TSANTALIS LTD  
THESSALONIKI - GREECE

RED LIGHT WINE  
PRODUCED AND BOTTLED BY  
E. TSANTALIS LTD  
THESSALONIKI - GREECE

RED LIGHT WINE  
PRODUCED AND BOTTLED BY  
E. TSANTALIS LTD  
THESSALONIKI - GREECE

RED LIGHT WINE  
PRODUCED AND BOTTLED BY  
E. TSANTALIS LTD  
THESSALONIKI - GREECE

RED LIGHT WINE  
PRODUCED AND BOTTLED BY  
E. TSANTALIS LTD  
THESSALONIKI - GREECE

RED LIGHT WINE  
PRODUCED AND BOTTLED BY  
E. TSANTALIS LTD  
THESSALONIKI - GREECE

RED LIGHT WINE  
PRODUCED AND BOTTLED BY  
E. TSANTALIS LTD  
THESSALONIKI - GREECE

RED LIGHT WINE  
PRODUCED AND BOTTLED BY  
E. TSANTALIS LTD  
THESSALONIKI - GREECE

TSANTALI

NAOUSSA

TSANTALI

Yn  
Retsat

W LINE

NAOUSSA



TSANTALI

RED LIGHT WINE

PRODUCED AND BOTTLED BY

E. TSANTALIS LTD

THESSALONIKI - GREECE

TSANTALI

Retsina



WHITE LIGHT WINE  
PRODUCED AND BOTTLED BY  
E. TSANTALIS LTD  
THESSALONIKI - GREECE

SANTALI

TSANTALI

TSANTALI



RED LIGHT WINE

PRODUCED AND BOTTLED BY  
E. TSANTALIS LTD  
THESSALONIKI - GREECE



Nr.	Tsantali 2,0L
713	Retsina Weiss 2,0L
712	Retsina Rose 2,0L
711	Mavrodaphne Rot 2,0L
714	Rhodos Rosas Rot 2,0L
715	Limnos Weiss 2,0L
716	Naousa Rot 2,0L
717	Anthos Weiss 2,0L
718	Anthos Rot 2,0L
719	Makedonikos Weiss 2,0L
720	Makedonikos Rot 2,0L
721	Makedonikos Rose 2,0L
723	Imiglikos Weiss 2,0L
724	Imiglikos Rot 2,0L
725	Imiglikos Rose 2,0L
722	Amynteon Trocken Rose 2,0L

Nr.	Tsantali 0.75L
642	Retsina Weiss
643	Retsina Rose
674	Nemea Reserve Rot
631	Mavrodaphne Rot
672	Rhodos Rot
634	Limnos Weiss
632	Anthos Weiss
671	Anthos Rot
637	Makedonikos Weiss
638	Makedonikos Rot
639	Makedonikos Rose
640	Imiglikos Weiss
641	Imiglikos Rot
633	Imiglikos Rose
652	Amynteon Trocken Rose



- Nr. Tsantali 0,75L
- 636 Naousa Xinomavro Rot  
 653 Naousa Reserve Rot  
 649 Rapsani Rot - Xinomavro/Krasato/Stavroto  
 651 Rapsani Reserve Rot - Xinomavro/Krasato/Stavroto  
 650 Rapsani Grande Reserve Rot - Xinomavro/Krasato/Stavroto  
 646 Kanenas Weiss - Chardonnay/Moscato Alexandrias  
 647 Kanenas Rot - Syrah/Mavroudi  
 648 Kanenas Rose - Mavroudi/Syrah  
 673 Thraki Rot - Mavroudi  
 735 Thraki Rot - Syrah  
 674 Nemea Reserve Rot  
 726 Santorini Weiss  
 736 Nictheri Weiss  
 739 Vinsanto 0,5L  
 738 Cava Rot  
 645 Metochi Chromitsa Weiss - Assyrtiko/Athiri/Sauvignon Blanc  
 644 Metochi Chromitsa Rot - Limnio/Cabernet Sauvignon  
 654 Organic Weiss - Assyrtiko Bio  
 658 Organic Rot - Merlot Bio  
 655 Organic Rot Cabernet Sauvignon Bio  
 659 Avaton Rot - Cabernet Sauvignon/Limnio  
 699 Kormilitsa BIO Gold Collection Holzkiste Rot



MOUNT ATHOS  
VINEYARD



RAPSANI  
VINEYARD



NAOUSSA  
VINEYARD



MARONIA  
VINEYARD



HALKIDIKI  
VINEYARD



SANTORINI



# ΚΕΧΡΗΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΕ ΚΙΝΗΣΗ

Αξιοποιώντας τη γνώση και τον σύγχρονο εξοπλισμό μας, στόχος μας κατά την οινοποίηση είναι να πάρουμε τα καλύτερα χαρακτηριστικά κάθε ποικιλίας και να δημιουργήσουμε κρασιά με τυπικότητα και ισορροπία που να ανταποκρίνονται στα ποιοτικά μας πρότυπα. Ανάλογα με την ποικιλία του σταφυλιού και τον τύπο του κρασιού που θέλουμε να δημιουργήσουμε, το πρώτο στάδιο της οινοποίησης είναι η προ-δυμωτική εκχύλιση, μια διαδικασία που εφαρμόζεται πριν από την αλκοολική ζύμωση για να απελευθερώθενται περισσότερες και καλύτερης ποιότητας αρωματικές ενώσεις από τον φρούριο των σταφυλιών. Στη συνέχεια, η ζύμωση πραγματοποιείται με τη χρήση επιλεγμένων ζυμών σε ανοξείδωτες δεξαμενές ή καινούρια δρύνινα βαρέλια, πάντα σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας. Στην οινοποίηση της ρετσίνας, η έναρξη της ζύμωσης είναι το στάδιο κατά το οποίο γίνεται η προσθήκη του επιλεγμένου ρετσινιού, με τρόπο ώστε να δώσει στο κρασί μόνο τα πιο φρέσκα και ποιοτικά αρώματά του. Μετά τη ζύμωση, το ρετσίνι αφαιρείται. Τα κρασιά που δεν εμφιαλώνονται μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης, ωριμάζουν στο κελάρι μας για ένα διάστημα που κυμαίνεται, ανάλογα με το κρασί, από 6 έως 24 μήνες. Για το στάδιο της ωρίμανσης χρησιμοποιούμε μια ποικιλία από βαρέλια 225 λίτρων από γαλλική ή αμερικάνικη δρύ, με διαφορετικά επίπεδα καψίματος, νέα ή παλαιότερων χρήσεων. Στόχος της παλαιώσης είναι η δημιουργία κρασιών με σύνθετο, πιο πλούσιο χαρακτήρα και με αντοχή στον χρόνο, όπου τα στοιχεία από την παραμονή στο βαρέλι δεν θα επισκιάζουν τον χαρακτήρα του σταφυλιού, αλλά θα τον συμπληρώνουν και θα τον αναδεικνύουν.

Nr.

- 511 Kechribari 1x18 Weiss 0,5L
- 512 Dakri Peukou
- 513 Genesis Weiss 0,5L
- 514 Genesis Rot 0,5L

Nr: 512



Nr: 511



Nr: 514



Nr: 513





~ Η ψυχή της ~

Η ρετσίνα είναι τρόπος ζωής. Είναι διαχρονική. Ταιριάζει με όλους, μιλάει στην καρδιά μας και συνοδεύει τις πιο όμορφες στιγμές μας. Από το 1895 μέχρι σήμερα, η αυθεντική Ρετσίνα Μαλαματίνα συνεχίζει να έχει την ίδια ευχάριστη διακριτική γεύση και το πιπεράτο άρωμα της. Και σκοπός μας είναι να τη γνωρίσει όλος ο κόσμος, όπως τη γνώρισαν οι πρόγονοί μας... Απλώς αυθεντική!

~ Η ουσία της ~

Η συνταγή της ρετσίνας μας είναι μία ιστορία πολλών ετών! Οι καλύτερες υγενείς ποικιλίες, με κυρίαρχη το Σαββατιανό, συνδυάζουν τα αρώματά τους με μια μικρή, αλλά ευεργετική ποσότητα ρητίνης από τα «δάκρυα» του πεύκου *Pinus Hellepensis*. Οι αμπελοκαλλιεργητές μας, με την πολύτιμη πείρα τους, φροντίζουν για την ευρωστία των αμπελιών, ώστε να προσφέρουν κάθε χρόνο περίπου 30.000 τόνους σταφύλια, για την παραγωγή της Ρετσίνας Μαλαματίνα.

Nr.

- 542 Malamatina 1x24 Weiss 0,25L
- 543 Malamatina 1x24 Weiss 0,5L
- 541 Malamatina Weiss 2,0L



Nr: 541

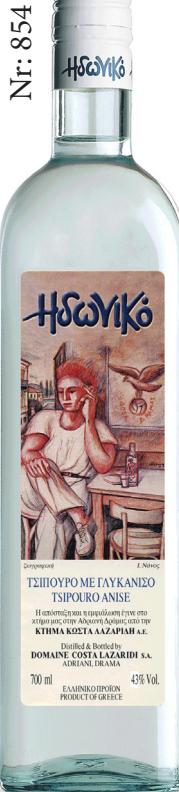


# SPIRITUOSEN

Nr.

- 852 Tsípouro Tsantálí Kanéna s ohne Anis 0,2l
- 881 Tsípouro Dekaraki Moschato 0,2l
- 882 Tsípouro Dekaraki Moschato 0,7l
- 951 Tsípouro Dekaraki Malagouzia 0,2l
- 952 Tsípouro Dekaraki Malagouzia 0,7l
- 953 Tsípouro Dekaraki Rodítis 0,2l
- 954 Tsípouro Dekaraki Rodítis 0,7l
- 894 Idoniko Lazarídís 42% Vol ohne Anis 0,05cl
- 888 Idoniko Lazarídís 42% Vol mit Anis 0,2L
- 887 Idoniko Lazarídís 42% Vol ohne Anis 0,2L
- 854 Idoniko Lazarídís 42% Vol mit Anis 0,7L
- 859 Idoniko Lazarídís 42% Vol ohne Anis 0,7L
- 885 Tírnavou Katsaros 42% Vol. ohne Anis 0,05cl
- 873 Tírnavou Katsaros 42% Vol mit Anis 0,2L
- 867 Tírnavou Katsaros 42% Vol ohne Anis 0,2L
- 853 Tírnavou Katsaros 42% Vol mit Anis 0,7L
- 874 Tírnavou Katsaros 42% Vol ohne Anis 0,7L
- 878 Tírnavou Katsaros 42% Vol ohne Anis 3L

64,09 Fl



# ΣΥΛΛΑΒΙΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΑΠΟΛΑΥΣΗ

## ΛΕ-ΜΟ-ΝΙ, ΜΑ-ΝΤΑ-ΡΙ-ΝΙ, ΒΙΟ-ΛΕ-ΤΑ, ΛΕ-ΒΑ-ΝΤΑ

ΑΠΛΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΥ ΣΥΛΛΑΒΙΣΜΟΥ  
ΑΠΟ ΤΟ ΟΛΟΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ **KANENAS**  
ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ ΤΗΣ TSANTALI.



Στη μύτη πρώτο βιολί<sup>~</sup>  
τα εσπεριδοειδή, τα άνθη,  
τα αρωματικά βότανα.

Στο στόμα μια συγχορδία<sup>~</sup>  
με βελούδινο πλούτο,  
hints αποξηραμένου βερίκοκου,  
λεβάντας, πιπεριού.

Στέμφυλα της ευγενούς<sup>~</sup>  
λευκής ποικιλίας Μαλαγουζιά,  
ροκάρουν στους 38%vol,  
με ένταση, κομψότητα,  
φρεσκάδα.



DISTILLERY  
GATSIOS  
Established  
**1878**



**LE PONT**

 Enjoy Le Pont liqueur



**SPECIFICATIONS:**

The Adobe USA site has been optimized for users within the United States.  
If you live outside the U.S., we recommend that you visit your local site for the most  
relevant information, including pricing, promotions, and local events.

Available at 700ml & 1000ml

- Nr.
- 821 Likör Lepont Mastic 0,7L
  - 812 Likor Lepont Rosenlikör 0,7L
  - 813 Likor Lepont Bananenlikör 0,7L
  - 826 Likör Lepont Coconut 0,7L
  - 827 Likör Lepont Minze 0,7L
  - 822 Likör Lepont Schnapps Melon 0,7L
  - 823 Likör Lepont Schnapps Pfirsich 0,7L
  - 824 Likör Lepont Schnapps Erdbeere 0,7L
  - 825 Likör Lepont Schnapps Wassermelone 0,7L
  - 820 Likör Koumkouat Corfu Spirit 0,7L
  - 829 Masticha Koukoudo 0,05cl
  - 830 Masticha Koukoudo 0,2L
  - 828 Masticha Koukoudo 0,7L
  - 816 Masticha Vantana 0,7L
  - 893 Masticha Skinos 0,375L
  - 817 Masticha Skinos 0,7L
  - 814 Tentoura Vantana 0,7L

s with the unique taste! 



#### SPECIFICATIONS:

The Adobe USA site has been optimized for users within the United States.  
If you live outside the U.S., we recommend that you visit your local site for the most  
relevant information, including pricing, promotions, and local events.

Nr.

- 855 Apollo 37,5% Vol. 0,7L
- 872 Ermis 40% Vol. 0,7L
- 875 Pilavas 40% Vol. 0,7L
- 895 Idoniko Miniatur 40% Vol. 0,05cl
- 860 Plomari Miniatur 40% Vol. 0,05cl
- 861 Plomari 40% Vol. 0,2L
- 862 Plomari 40% Vol. 0,7L
- 866 Ouzo Plomari 40% 3L
- 876 Jivaeri Katsaros Miniatur 38% Vol. 0,05cl
- 856 Jivaeri Katsaros 40% Vol. 0,2L
- 857 Jivaeri Katsaros 40% Vol. 0,7L
- 880 Jivaeri Katsaros Special Collection 40% Vol. 0,7L
- 858 Tirnavou Katsaros 0,7L
- 877 Tirnavou Katsaros 40% Vol 3L



Μυστική συνταγή,  
φανερή απόλαυση!





Παρότι στην αρχή το σύγκρινα με κονιάκ και αρχότερα με μπράντι, το METAXA είναι αδύνατον να μπει σε κάποια κατηγορία.

Σήμερα αναγνωρίζεται ότι αυτό ακριβώς που είναι, ένα μοναδικό κεχριμπαρένιο ποτό.

#### Τα κελλάρια ΜΕΤΑΞΑ

Στα κελλάρια του Οίκου Μεταξά, σε ξηρό περιβάλλον με ήπια θερμοκρασία, φιλοξενείται ένα δάσος από δρύινα βαρέλια: η καρδιά του Αυθεντικού Ελληνικού Ποτού, εκεί όπου κρύβονται ιστορίες, μυστικά και αρώματα.

Το αποστακτήριο του Οίκου Μεταξά ιδρύθηκε στον Πειραιά, αλλά η φήμη και η μεγάλη δήτηση για το ποτό έκανε απαραίτητη τη μετακόμιση σε νέες, μεχαλύτερες εγκαταστάσεις. Στα περίχωρα της Αθήνας, σε μία τοποθεσία που ευνοείται από το δροσερό αεράκι των τριγύρω βουνών, τα κελλάρια του Οίκου βρήκαν ένα νέο σπίτι.

Εδώ είναι ο χώρος όπου τα Μοσχάτα από τη Σάμο και φίνα αποστάχματα ωριμάζουν αρχά, μέχρι να φτάσουν τον ίδινο τους χαρακτήρα και να επιλεχούν για να γίνουν ΜΕΤΑΧΑ.

Nr.

- 896 Katsaros 5 Sterne 0,7L
- 802 Metaxa 3 Sterne 38% vol 0,7L
- 803 Metaxa 5 Sterne 38% vol 0,7L
- 804 Metaxa 7 Sterne 40% vol 0,7L
- 805 Metaxa 12 Years Old 40% vol 0,7L
- 806 Metaxa Grand Olympia 40% vol 0,7L
- 801 Metaxa Private Reserve 40% vol 0,7L



## Η εταιρία μας προσφέρει:

-Δωρεάν δημιουργία Κάρτα κρασιού

Μετά από δοκιμασία & Παρουσίαση κρασιών στο κατάστημα σας.

-Ενημέρωση για Νέα κρασιά

Με πολυετή εμπειρία στο κρασί είμαστε

εδώ για να σας ενημερώσουμε για νέα

κρασιά και νέες ποικιλίες των αχαπημένων σας οινοποιείων.

-Σεμινάριο προσωπικού για τα κρασιά μας

-Διανατότητα Παρουσιάσης των κρασιών

στους πελάτες σας, με την διοργάνωση μιας βραδιάς κρασιού.





<p> <b>GLASS 0.2: 5,90 €</b></p> <p>LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT, SED DO EUISMOD TEMPOR INCIDIDUT LABORE ET DOLORE MAGNA ALIQUA. UT ENIM AD MINIM VENIAM, QUIS NOS TRUD EXERGATION ULLAMCO LABORIS NISI UT ALIQUIP REBORT : ASYRTIKO HERKUNFT : PELOPONNES WEINGUT : ZACHARIAS</p>	<p> <b>GLASS 0.2: 5,90 €</b></p> <p>LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT, SED DO EUISMOD TEMPOR INCIDIDUT LABORE ET DOLORE MAGNA ALIQUA. UT ENIM AD MINIM VENIAM, QVIS NOS TRUD EXERGATION ULLAMCO LABORIS NISI UT ALIQUIP REBORT : ASYRTIKO HERKUNFT : PELOPONNES WEINGUT : ZACHARIAS</p>	<p> <b>GLASS 0.2: 5,90 €</b></p> <p>LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT, SED DO EUISMOD TEMPOR INCIDIDUT LABORE ET DOLORE MAGNA ALIQUA. UT ENIM AD MINIM VENIAM, QVIS NOS TRUD EXERGATION ULLAMCO LABORIS NISI UT ALIQUIP REBORT : ASYRTIKO HERKUNFT : PELOPONNES WEINGUT : ZACHARIAS</p>
<p> <b>GLASS 0.2: 6,10 €</b></p> <p>LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT, SED DO EUISMOD TEMPOR INCIDIDUT LABORE ET DOLORE MAGNA ALIQUA. UT ENIM AD MINIM VENIAM, QVIS NOS TRUD EXERGATION ULLAMCO LABORIS NISI UT ALIQUIP REBORT : SAUVIGNON BLANC HERKUNFT : KATERINI WEINGUT : ARGYROPoulos</p>	<p> <b>GLASS 0.2: 6,10 €</b></p> <p>LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT, SED DO EUISMOD TEMPOR INCIDIDUT LABORE ET DOLORE MAGNA ALIQUA. UT ENIM AD MINIM VENIAM, QVIS NOS TRUD EXERGATION ULLAMCO LABORIS NISI UT ALIQUIP REBORT : SAUVIGNON BLANC HERKUNFT : KATERINI WEINGUT : ARGYROPoulos</p>	<p> <b>GLASS 0.2: 6,10 €</b></p> <p>LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT, SED DO EUISMOD TEMPOR INCIDIDUT LABORE ET DOLORE MAGNA ALIQUA. UT ENIM AD MINIM VENIAM, QVIS NOS TRUD EXERGATION ULLAMCO LABORIS NISI UT ALIQUIP REBORT : MANTINIA HERKUNFT : ATTICA WEINGUT : TSLEPOS</p>
<p> <b>GLASS 0.2: 6,40 €</b></p> <p>LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT, SED DO EUISMOD TEMPOR INCIDIDUT LABORE ET DOLORE MAGNA ALIQUA. UT ENIM AD MINIM VENIAM, QVIS NOS TRUD EXERGATION ULLAMCO LABORIS NISI UT ALIQUIP REBORT : MANTINIA HERKUNFT : ATTICA WEINGUT : TSLEPOS</p>	<p> <b>GLASS 0.2: 6,40 €</b></p> <p>LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT, SED DO EUISMOD TEMPOR INCIDIDUT LABORE ET DOLORE MAGNA ALIQUA. UT ENIM AD MINIM VENIAM, QVIS NOS TRUD EXERGATION ULLAMCO LABORIS NISI UT ALIQUIP REBORT : MANTINIA HERKUNFT : ATTICA WEINGUT : TSLEPOS</p>	



Designed by:  
[www.oneforall-solutions.de](http://www.oneforall-solutions.de)