



KATALOG WIN

2026 HORECA





Copyright: The Society of Wine Educators 2019

Główne regiony winiarskie Grecji



Mapa winnic greckich opisanych w katalogu

W maju 2021 roku narodziła się nowa marka Wina Grecji, działająca w spółce Medsun. Ta pasjonująca inicjatywa była owocem miłości do wina i fascynacji greckimi winami. Projekt został zainicjowany przez Mariusza, Thanasisa i Spyrosa, którzy zawsze marzyli o wprowadzeniu na rynek polski wyjątkowych win z Grecji. To ich głęboka pasja i zrozumienie, że wina greckie mają wiele do zaoferowania, skłoniły ich do podjęcia tego przedsięwzięcia.

Nieoczekiwanie na swojej drodze spotkali innych entuzjastów wina, którzy podzielali tę samą pasję. To spotkanie zaowocowało udaną współpracą i wspólnym celem, jakim stało się rozszerzenie importu do ponad 60 różnych etykiet z różnych regionów Grecji. Dzięki temu, obecnie portfolio firmy zawiera wina z takich regionów jak Peloponez, Nemea, Naoussa, Amyntaion, Kreta, Santorini. Dla nas Wina Grecji to nie tylko biznes, to także spełnienie marzeń o dzieleniu się smakiem i historią wina Grecji z polskimi miłośnikami tego trunku.

Wina pochodzą z 6 winnic: Gaia, Hatzimichalis, Zacharias, Kintonis, Karanika, Loukatos.

Paleta win jest bardzo bogata ze względu na różne style, smaki i gatunki, np. **Winnica Gaia** z Santorini ze swoimi starymi krzewami Assyrtiko (80-letnie krzewy), posiada tylko 10 ha, z których produkuje jedynie 15 tys. butelek rocznie. Wina są bardzo skoncentrowane, z przynajmniej 10-letnim potencjałem starzenia i oddają klimat, jakim jest terroir wulkanicznej wyspy.

Obecnie jesteśmy jedną z najbardziej wyspecjalizowanych firm importujących wyłącznie greckie wina. W naszej ofercie znajdują się wina z najważniejszych greckich apelacji. Selekcję prowadziliśmy aż cztery miesiące, wybierając najlepsze spośród setek butelek win z kilkudziesięciu winnic. Cały ten trud pokazał, że to nie jest tylko pasja do wina, ale też swojego rodzaju misja, taka, która pozwoli pokazać kulturę picia win greckich w Polsce.



winnica GAIA	6
winnica HATZIMICHALIS	9
winnica ZACHARIAS	12
winnica KINTONIS	15
winnica KARANIKA	18
winnica LOUKATOS	20
ROOTS	22
WYPRZEDAŻ	24

ikony stosowane w opisach win:

 region	 kolor i rodzaj wina	 dojrzewanie w beczce
 szczep	 sugestie kulinarne	 nagrody



punkty przyznane przez Wojciecha Bońkowskiego w Magazynie Ferment
skala punktów 1 - 100

Wojciech Bońkowski - krytyk i dziennikarz winiarski. Pierwszy tekst o winie opublikował w 1999 r. w City Magazine. Wraz z Markiem Bieńczykiem jest autorem przewodnika Wina Europy. W latach 2002–2010 autor i zastępca redaktora naczelnego Magazynu Wino. Jego blog www.winaeuropy.pl został wyróżniony jako jeden z najlepszych polskich blogów przez miesięcznik Press. Członek Bractwa Tokajskiego. Juror czołowych międzynarodowych konkursów winiarskich International Wine Challenge czy Decanter World Wine Awards. W 2012 r. zainaugurował Winicjatywę, w 2017 r. Ferment, a w 2023 roku został pierwszym Polakiem z prestiżowym tytułem Master of Wine.



medal zdobyty w konkursie Wino na medal 2022



Winnice **GAIA** zostały stworzone w 1994 r. przez doktora enologii Giannisa Paraskevopoulou i rolnika Leona Karatsalou. Na miejsce swoich winnic założyciele wybrali najbardziej sprzyjające hodowli winorośli regiony Grecji - Nemea oraz Santorini. A do najpopularniejszych uprawianych odmian należą Agiorgitiko i Assyrtiko.

Za etykietą Gaia kryje się prosty a jednocześnie prowokujący pomysł, którym jest dogłębne zbadanie odmian greckich i wykorzystanie najnowocześniejszej wiedzy oraz technologii, aby zaoferować miłośnikom wina najlepszej jakości trunków.



WINNICA GAIA

Assyrtiko Wild Ferment



195,00 zł



PDO Santorini, Greece



Assyrtiko | Alc: 13,5%



wino białe, spokojne, wytrawne



45% wina fermentuje w kadzi stalowej, 45% wina fermentuje w beczce (z podziałem po 15% na dąb amerykański, francuski, akację), 10% wina fermentuje w ceramicznej kadzi. Dodatkowo dojrzewa przez 6 miesięcy nad osadem drożdżowym (Sur Lie) z uwzględnieniem battonage.



Wędzony drób, dorada pieczona w soli morskiej, wędzone szproty.

Wino zrobione ze starych 80-letnich krzewów. W zapachu słone, woskowe, kamieniste, w smaku wyraźnie czuć miodowego melona, gruszkę, brzoskwinie. Wskazana dekantacja przed serwisem.



37,00 zł

Monograph Moschofilero



PGI Peloponesse, Greece



Moschofilero | Alc: 12%



wino białe, spokojne, wytrawne



Tagliatelle z łososiem, polędwica z dorsza na młodym szpinaku.

W nosie egzotyczne, wyczuwalne kiwi, agrest, polne kwiaty. W smaku strzelista kwasowość i średnia budowa, wino zbalansowane.



187,00 zł

Thalassitis



PDO Santorini, Greece



Assyrtiko | Alc: 13%



wino białe, spokojne, wytrawne



Krewetki w białym winie, ślimaki smażone na maśle z czosnkiem.

Wino wyprodukowane ze starych 80-letnich krzewów. W zapachu unoszące się nuty płatków róż, mleka, masła, chałki maślanej. Wino ukazuje smaki brzoskwin, limonki, jest cieliste z długim finiszem. Wskazana dekantacja przed serwisem.



48,50 zł

Ritinitis Nobilis



PGI Peloponesse, Greece



Retsina | Alc: 12,5%



wino białe, spokojne, wytrawne



Smażone kalmary, krewetki smażone w białym winie.

W nosie wino świeże, pachnie limonką, skórką cytryny, sosnową żywicą. W smaku ziemiste z akcentami zielonego jabłka.



41,00 zł

Notios White **NEW**



PGI Peloponesse, Greece



Moschofilero Roditis Assyrtiko | Alc: 12%



wino białe, spokojne, wytrawne



Potrawy o średniej i dużej intensywności. Samodzielnie jako aperitif.

Moschofilero daje żywe nuty kwiatowe płatków róży i żywy owocowy smak, podczas gdy Roditis zapewnia elegancki cytrynowy charakter i wyraźną kwasowość.



41,00 zł

Notios Red **NEW**



PGI Peloponesse, Greece



Agiorgitiko Syrah | Alc: 13%



wino czerwone, spokojne, wytrawne



Pieczony kurczak, jagnięcina, dania pikantne i intensywne

Wino o aksamitnej konsystencji. Z aromatami czarnej wiśni i eleganckimi nutami maślanego karmelu.



37,00 zł

Monograph Agiorgitiko **NEW**



PGI Peloponnesse, Greece



Agiorgitiko | Alc: 12%



wino czerwone, spokojne, wytrawne



Makaron bolognese, pizza z prostymi i subtelnymi dodatkami, a także wieprzowina lub wołowina w delikatnych, lekkich sosach.

Wyczuwalne w nosie nuty opuncji figowej, granatu oraz subtelnego toffi. W smaku wino jest gładkie, z delikatnymi taninami i harmonijnym, owocowym posmakiem, który długo utrzymuje się na podniebieniu.



56,00 zł

Gaia Agiorgitiko



PDO Nemea, Greece



Agiorgitiko | Alc: 14%



wino czerwone, spokojne, wytrawne



Dojrzewało w dębie.



Żeberka jagnięce, smażona polędwiczka wieprzowa, grecki gyros wieprzowy.

Czarna porzeczka, skryte aromaty czekolady, nuty dymu ukazują klasyczne dla szczepu oblicze. Wino o solidnym ciele ze sporym potencjałem dojrzewania.



94

147,00 zł

Gaia Estate



PDO Nemea, Greece



Agiorgitiko | Alc: 14,5%



wino czerwone, spokojne, wytrawne



Dojrzewało 12 miesięcy w nowym francuskim dębie.



Żeberka jagnięce, smażona polędwiczka wieprzowa, grecki gyros wieprzowy.

Głęboki czerwony kolor, aromaty czarnej porzeczki, czekolady, nuty dymu ukazują klasyczne dla szczepu oblicze. Wino o solidnym ciele z 20-letnim potencjałem dojrzewania.



224,00 zł

Vinsanto 2009



PDO Santorini, Greece
0,5 l



90% Assyrtiko | Alc: 12%
10% Aidani i Athiri



wino białe, spokojne, słodkie
cukier resztkowy: 245 g/l



Dojrzewa przez 10 lat w beczkach francuskich drugiego użytku typu casks. Wino zrobione ze starych 80-letnich krzewów. Połowa gron schnie przez 2 tygodnie na słońcu, w tym czasie druga połowa gron schnie w cieniu.



Foie gras, krem karmelowy, panna cotta.

Głęboki bursztynowy kolor, w nosie wyczuwalne: kawa, rodzynki, suszone figi, miód i karmel. W smaku pełne, wyraziste, z długim finiszem.



89,00 zł

Gaia Anatolikos 2012 **NEW**



PDO Nemea, Greece
0,5 l



Agiorgitiko | Alc: 12,5%



wino czerwone, spokojne, deserowe



Dojrzewa w używanych francuskich beczkach. Późny zbiór winogron sprawia, że są one bardzo słodkie a moszcz skoncentrowany.



Lody czekoladowe, ciasto czekoladowe.

Pachnie czekoladą, jeżynami, jest wędzone niczym śliwka. W smaku bardzo słodkie, z wyraźną kwasowością, potężne z długim finiszem i aksamitnie wkomponowaną taniną.





HATZIMICHALIS to rodzinna winnica położona w środkowej Grecji w Dolinie Atalanti, produkująca wina z poszanowaniem tego, co daje natura.

Wszystko zaczęło się od Dimitrisa Hatzimichalisa, który w wieku 19 lat wyprodukował swoje pierwsze wino na swoim podwórku, a kilka dekad później udoskonalił ten proces i stał się jednym z czołowych winiarzy w Grecji. Kiedy Dimitris po raz pierwszy odwiedził Dolinę Atalanti, był zdumiony jej wyjątkowym ekosystemem i żyzną ziemią; bez namysłu kupił swoje pierwsze hektary winorośli w 1973 r. Dziś winnice osiągnęły 220 hektarów. Winnica Hatzimichalis, rozpoznawana na całym świecie, zdobyła szereg międzynarodowych nagród. Uznanie to zawdzięcza nie tylko Cabernet Sauvignon, ale także innym odmianom czerwonym i białym.



WINNICA HATZIMICHALIS



36,50 zł

Prima Terra Le Blanc

PGI Central Greece

Assyrtiko
Athiri | Alc: 12,5%
Sauvignon Blanc

wino białe, spokojne, wytrawne

Grillowane kalmary faszerowane
serem feta, smażone szproty.

W nosie wyczuwalne brzoskwinie,
agrest, zielone jabłko, polne kwiaty.
W smaku wyczuwalna morela, limonka.



36,50 zł

Prima Terra Le Rouge

PGI Central Greece

Cabernet Sauvignon
Syrah | Alc: 13,5%
Mavroudi

wino czerwone, spokojne, wytrawne

Dojrzało ponad 6 miesięcy we francuskim
dębie wielokrotnie używanym.

Bifteki wołowe, soutzoukakia,
kotlet cielęcy z grilla.

W zapachu wędzone o nutach czarnych jagód.
W smaku wyczuwalne jagody, czarna wiśnia,
śliwka w czekoladzie, dym, wanilia.



69,00 zł

Cabernet Sauvignon

PGI Atalanti Valley

Cabernet Sauvignon | Alc: 14,5%

wino czerwone, spokojne, wytrawne

Dojrzało 12 miesięcy we francuskich
barrique, po części w nowych jak
i używanych.

Duszona baranina, wołowy kebab,
rostbef wolnodojrzewający.

Bardzo ładny głęboki kolor.
W nosie nuty zielonej papryki, dymna
śliwka, tytoń, lukrecja. W smaku
ułożone, czerwona porzeczka, jagody.



59,00 zł

Merlot Yataki

PGI Atalanti Valley

Merlot | Alc: 14,5%

wino czerwone, spokojne, wytrawne

Dojrzało 12 miesięcy we francuskich
barrique, po części w nowych jak
i używanych.

Polędwica z sarny, pieczony udziec jagnięcy
z rozmarynem.

W zapachu wyczuwalne jeżyny, czarne wiśnie,
nuty wanilii. W smaku pojawiają się dojrzałe
śliwki, akcenty czekolady, dymu, wanilii,
czarnych wiśni.



60,00 zł

Sauvignon Blanc

PGI Kriovrisi Winery

Sauvignon Blanc | Alc: 13,5%

wino białe, spokojne, wytrawne

Owoce morza w każdej postaci,
duszony królik w szalotkach.

W nosie wyczuwalne zapachy grejpfruta,
cytryny, melona, białych kwiatów.
Na palcu pojawia się zielone jabłko,
grejpfrut, melon.



46,00 zł

Malagousia Oaked

PGI Atalanti Valley

Malagousia | Alc: 12,5%

wino białe, spokojne, wytrawne

20% wina dojrzała przez 2 miesiące
w używanej węgierskiej beczce.

Grillowane krewetki, mule wykłpane
w białym winie, świeże ostrygi.

W zapachu nieco waniliowe, o nutach
brzoskwin, nektarynki. W ustach cieliste
z solidną dawką owoców egzotycznych.

Alfega Red



51,00 zł



PGI Atalanti Valley



Cabernet Sauvignon
Merlot
Cabernet Franc

Alc: 14,5%



wino czerwone, spokojne, wytrawne



Dojrzewało 12 miesięcy we francuskich
barrique, po części nowych jak i używanych.



Tatar wołowy, grillowany karczek
z tymiankiem, szaszłyk wieprzowy z grilla.

Piękny głęboki czerwony kolor.
W nosie wyczuwalna lekka zielona
papryka, zielony pieprz, lukrecja, tytoń.
W smaku aksamitnie gładkie.
Zaznaczona tanina ściąga język i kąci ust.
Olbrzymi potencjał dojrzewania.



45,00 zł

Alfega White



PGI Atalanti Valley



Sauvignon Blanc
Malagousia
Robola

Alc: 12,5%



wino białe, spokojne, wytrawne



Pieczone ostrygi, grillowana ośmiornica
z pomidorami.

W nosie wyczuwalny ścięty tymianek,
gruszka, nektarynka. W smaku wino
o kremowej teksturze, sporo agrestu,
brzoskwini, jabłek, melona.

Alfega Rose **NEW**



46,50 zł



PGI Atalanti Valley



Grenache Rouge
Syrah
Malagousia

Alc: 12,5%



wino różowe, spokojne, wytrawne



Sałatki z sosami słodko-kwaśnymi,
krewetki, łosoś, kuchnia fusion
w stylu azjatyckim, pizza, sushi, owoce.

W nosie wyczuwalne aromaty truskawek
i malin, przełamane subtelnymi nutami
gumy balonowej. W smaku wino jest gładkie,
orzeźwiające, z dominującymi akcentami
czerwonych owoców, delikatną stodyczą
i harmonijną średnią kwasowością.
Lekka struktura podkreśla jego świeżość,
pozostawiając przyjemny, owocowy finisz.





ZACHARIAS

wines

Winnica **ZACHARIAS**, wielokrotnie nagradzana i wyróżniana na największych międzynarodowych konkursach, stoi na czele najszybciej rozwijających się marek greckiej branży winiarskiej. Winnice zostały założone przez Eliasa Zachariasa pochodzącego z wioski Leontio, gdzie po dziś dzień zbocza porasta duża część odmiany Agiorgitiko, zasadzonej w latach 60-tych. Winnice zajmują powierzchnię 400 akrów, z czego 300 znajduje się w Nemei a 100 w okolicy Mantinii.

Marka Zacharias specjalizuje się w łączeniu tradycji z najnowocześniejszą technologią, a misją firmy jest tworzenie produktów w pełni szanujących środowisko i człowieka. Winnica Zacharias dąży do tego, aby lokalne szczepy - zwłaszcza Agiorgitiko i Sklava – zyskały na popularności zarówno w Grecji, jak i na międzynarodowej scenie winiarskiej.



WINNICA ZACHARIAS



24,50 zł

Omikron Retsina



PGI Peloponesse, Greece



Roditis
Retsini (żywica) | Alc: 11,5%



wino białe, spokojne



Smażone szprotki, pierś z kurczaka
wykąpana w śmietanie.

Legenda głosi, że starożytni Grecy wakując
amforę żywicą, upuścili kilka kropel.
Tym sposobem powstała RETSINA.
Wino o aromatach lasu sosnowego,
nieco ziemiste, cytrynowe.
Wysoka kwasowość.



75,00 zł

LEXIS K



PGI Peloponesse, Greece



Kidonitsa | Alc: 13,5%



wino białe, spokojne



Dojrzewało w dębie.



Smażone kalmary, pieczona dorada.

Aromatyczny szczep charakteryzujący
się zapachami dojrzałej pigwy,
biskoptu, wanilii, brzoskwini.
Wino dobrze zbudowane z wyraźnym
finiszem.



49,00 zł

Chardonnay Oak



PGI Peloponesse, Greece



Chardonnay | Alc: 14%



wino białe, spokojne



Dojrzewało w dębie.



Smażony ser Halloumi,
krewetki wykąpane w białym winie.

Dojrzewające w dębowych beczkach,
śmietanowe, delikatnie kremowe.
O aromatach słodkiego melona,
ananasa i brzoskwini.



49,00 zł

Syrah Oak



PGI Peloponesse, Greece



Syrah | Alc: 14%



wino czerwone, spokojne



Dojrzewało przez kilka miesięcy
w dębie.



Żeberka wieprzowe, pieczony boczek.

Soczysty, owocowy szczep o nutach lukrecji,
truskawek, czereśni. Nieco dymny niczym
pieczona śliwka, subtelnie pieprzny finisz.



35,50 zł

Ampelou Fos



PGI Peloponesse, Greece



Moschato | Alc: 11%



wino białe, spokojne, półsłodkie



Smażony ser Halloumi,
smażone krewetki z papryczkami chili.

W nosie wyczuwalne brzoskwinie,
białe kwiaty, morele. W smaku
przyjemna słodycz, zrównoważona
kwasowość i dobry balans.



45,00 zł

Assyrtiko **NEW**



PGI Peloponesse, Greece



Assyrtiko | Alc: 14%



wino białe, spokojne



Owoce morza, ostrygi, tłuste ryby,
dojrzewające żółte sery.

W zapachu dominują delikatne aromaty
cytrusów, miodowych owoców, białej
brzoskwini i kremu cytrynowego.
W smaku wino jest świeże, z wyrazistą
kwasowością i mineralnym charakterem,
który dodaje mu elegancji.



68,00 zł

LEXIS N

- 📍 PDO Nemea, Greece
 - 🍇 Agiorgitiko | Alc: 14,5%
 - 🍷 wino czerwone, spokojne
 - 🍷 Dojrzało 12 miesięcy w nowych francuskich barrique.
 - 🧀 Rostbief wołowy z grilla, Stifado, Carpaccio wołowe, stek z polędwicy wołowej w sosie pieprzowym.
- Wino urzeka smakiem dojrzałej śliwki, nutami czarnych jeżyn, czarnej czekolady, czereśni. Jest nieco ziemiste o solidnej budowie.



86,00 zł

LEXIS M

- 📍 PGI Peloponesse, Greece
 - 🍇 Mavrodaphne | Alc: 14%
 - 🍷 wino czerwone, spokojne
 - 🍷 Dojrzało 12 miesięcy w nowych francuskich barrique.
 - 🧀 Gulasz wołowy, Carpaccio wołowe, stek z polędwicy wołowej w towarzystwie grillowanych warzyw.
- Wino jest nieco pikantne w zapachu. W smaku nuty oregano, powidła śliwkowe, lukrecja, czekolada.

MUNDUS vini[®]
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD

2024

gold

2021
Lexis M
Single Vineyard

2020
Lexis Nemea
Old Vines




ZACHARIÁS

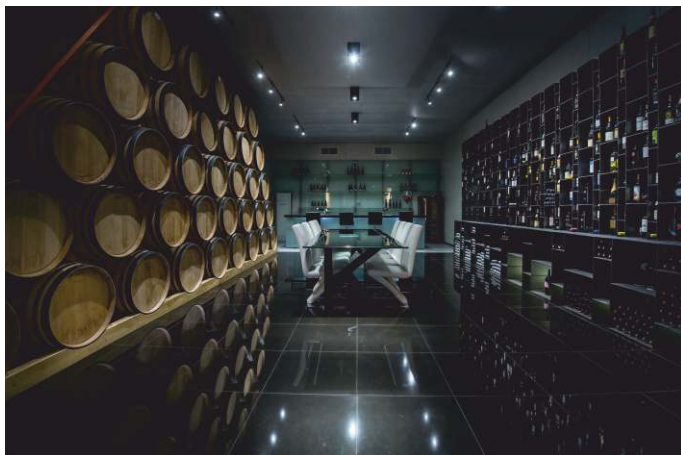




Historia winiarstwa **KINTONIS** zaczyna się w 1952 r. w Aegio, gdzie założyciel Gieorgios Kintonis otwiera pierwszą winiarnię. W 1982 r. posiadłość przechodzi w ręce drugiego pokolenia, które podejmuje ryzyko i rozbudowuje oraz modernizuje winiarnię odnosząc wielki sukces. Dziś winiarnię prowadzi już trzecie pokolenie, odnosząc coraz to nowe sukcesy na scenie win.

Rodzina Kintonis od lat współpracuje z wybranymi winnicami z okolic Aegialias. Strefa upraw na stokach jest uznawana za jedną z najciekawszych na świecie. Stoki rozciągają się na północ Peloponezu. Doskonałe uprawy, połączone z pasją rodziny Kintonis, dają wielokrotnie nagradzane, wysokiej jakości wina.

WK
KINTONIS WINERY



WINNICA KINTONIS



23,50 zł

Checkmate White Imiglikos

PGI Peloponesse, Greece

Roditis Moschato | Alc: 11,5%

wino białe, spokojne, półsłodkie

Krewetki z papryczkami chili, desery jak baklava, chatwa waniliowa, panna cotta czy crème brûlée.

W nosie wyczuwalna pigwa, brzoskwinie, banany. Delikatna kwasowość i łagodna struktura.



23,50 zł

Checkmate Red Imiglikos

PGI Peloponesse, Greece

Agiorgitiko | Alc: 11,5%

wino czerwone, spokojne, półsłodkie

Suflet czekoladowy.

Wino o kolorze rubinowej czerwieni. Na pierwszym planie wyróżniają się aromaty dżemu truskawkowego, dojrzałej czereśni. W smaku przyjemnie długie z aksamitnymi taninami.



26,00 zł

Checkmate Moschofilero **NEW**

PGI Peloponesse, Greece

Moschofilero | Alc: 11,5%

wino białe, spokojne, wytrawne

Wino o jasnożółtym kolorze, z aromatycznymi nutami kwiatów, róży i jaśminu. Z wyraźną kwasowością i długim cytrynowym posmakiem.



24,00 zł

Checkmate Agiorgitiko **NEW**

PGI Peloponesse, Greece

Agiorgitiko | Alc: 12%

wino czerwone, spokojne, wytrawne

Makaron z czerwonymi sosami, pizza, odmiany kielbas, twarde sery.

W świeżej wersji wyróżnia się jasnofioletowym kolorem, aromatami dojrzałych czerwonych owoców, jagód, cierpkiej wiśni i miękkich tanin.



24,00 zł

Checkmate Lagorthi **NEW**

PGI Peloponesse, Greece

Lagorthi | Alc: 11,5%

wino białe, spokojne, wytrawne

Skorupiaki, ryby, owoce egzotyczne.

Charakterystyczny aromat melona i cytryny, z nutami mineralności. Chłodna kwasowość i delikatny cytrynowy posmak



22,00 zł

Dipnos

PGI Peloponesse, Greece

Roditis | Alc: 11%

wino białe, spokojne

Wędzona pierś z kurczaka, drobiowe polędwiczki w sosie śmietanowym.

W zapachu wyczuwalne polne kwiaty, dojrzała gruszką, czerwone jabłko i brzoskwinia. Subtelnie wytrawne, delikatne.



29,00 zł

Nemea



PDO Nemea, Greece



Agiorgitiko | Alc: 12,5%



wino czerwone, spokojne



Świetny kompan grillowanych mięs.

Najbardziej popularny czerwony szczep Peloponezu. Dobrze zbudowane o dojrzałych taninach, w smaku czuć czereśnie, śliwki, maliny.



31,00 zł

Naoussa



PDO Naoussa, Greece



Xinomavro | Alc: 12,5%



wino czerwone, spokojne



Dojrzewało 12 miesięcy w nowym francuskim dębie.



Stek wołowy w sosie chimichurri, grillowane chorizo.

Aromaty dojrzałych czarnych owoców, czarna wiśnia, wędzona śliwka, nieco czekolady, pojawiają się przyprawy takie jak lukrecja. Wino z upływem czasu rozwija swoje aromaty w kieliszku. W smaku pojawiają się czarne oliwki, jeżyny. Wino o dobrej budowie, z zaznaczonymi taninami i wyraźną kwasowością.



28,00 zł

Dipnos Brut



PGI Peloponnesse, Greece



Moschato Chardonnay | Alc: 11%



wino białe, musujące, wytrawne



Jako aperitif ryb, serów i deserów.

Delikatny aromat wina jest nasyczony świeżymi nutami cytrusów, jabłka, gruszki i białych kwiatów. Przyjemny musujący finisz.



28,00 zł

Mondo Sparkling Brut



PGI Peloponnesse, Greece



Moschato Chardonnay | Alc: 11%



wino białe, musujące, wytrawne



Pieczony łosoś z warzywami, smażony dorsz.

Kwiecisty bukiet, przeplatający się z aromatami dojrzałego jabłka, dojrzałej gruszki. Perliście i delikatnie musuje.





Posiadłość **KARANIKA**, założona przez Lorensa Hartmana-Karankasa oraz jego żonę Anette Van Kampen, produkuje wysokiej jakości wina w harmonii z naturą i szacunkiem do ziemi oraz zdrowia ludzkiego. Na północno-zachodnim krańcu Grecji, na płaskowyżu Amyntaeo, znajdują się winnice, w których metodami ekologicznymi uprawia się odmianę Xinomavro, nowszą Assyrtiko, Cabernet Sauvignon oraz prawie zapomnianą Limniona.

Winnica Karanika to trzypiętrowy budynek nad brzegiem jeziora Vegoritida. Usytuowanie winnicy na zboczu sprawia, że działa ona zgodnie z prawami grawitacji. Dzięki specjalnej konstrukcji, wina produkowane są bez katastrofalnych skutków pompowania i filtracji. Jest to w tej chwili jedyna taka winnica w północnej Grecji.



WINNICA KARANIKA



190,00 zł

Domaine Karanika Xinomavro 2018



PDO Amyntaion, Greece



Xinomavro | Alc: 13,5%



wino czerwone, spokojne, wytrawne



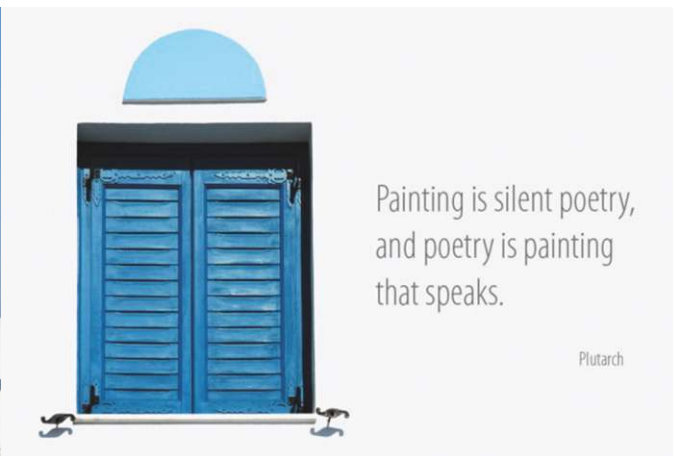
Dojrzało 12 miesięcy
w nowym dębie francuskim.



Pieczona kaczka faszerowana
mięsem mielonym, faszerowane
bakłażany mięsem i pomidorami,
stek z polędwicy wołowej.

Wino powstało z krzewów, których
średni wiek wynosi 60-100 lat.
Mała wydajność z krzewu przyczynia się
do koncentracji wina. Wino pachnie
tymiankiem, suszonym pomidorem,
czereśnią. W smaku nieco czarnej
porzeczki, truskawki, czarnych oliwek,
taniny gładkie i krągłe.





Destylarnia **LOUKATOS** została założona w 1962 r. przez braci Loukatos i była jedną z pierwszych destylarni w Patras i Grecji. Pierwszymi produkowanymi alkoholami były tradycyjne Ouzo, Brandy i Tentoura – słynny likier z Patras. Dziś kolejne pokolenie właścicieli nie tylko kontynuuje produkcję tradycyjnych receptur, ale także rozszerzyło ofertę o nowe, innowacyjne alkohole i likiery oraz oczywiście wysokiej jakości wina - takie jak Mavrodaphne i Muscat z Patras.

Zachowując 50-letnią tradycję w procesie i technice drobnej destylacji, właściciele stale doskonalą się szukając nowych sposobów, aby lepiej służyć krajowym i międzynarodowym rynkom premium.

WINNICA LOUKATOS



34,00 zł

Mavrodaphne of Patras



PDO Patras, Greece



Mavrodaphne 55% | Alc: 15%
Black Corinthian 45%



wino czerwone, spokojne, słodkie,
wzmacnianie



Dojrzałe twarde sery, soufflet
czekoladowy, lody czekoladowe,
tarta z suszonymi figami.

Tradycyjne wino wzmacniane,
którego fermentację przerywa się
dodając spirytus gronowy.
Pachnie dymnie niczym śliwka
w czekoladzie. W smaku urzeka
akcentami suszonej figi, czarnych
jagód, dojrzałych jeżyn.



34,00 zł

Muscat Patras



PDO Patras, Greece



Muscat | Alc: 15%



wino białe, spokojne, słodkie,
wzmacnianie



Gruszka Tatin, lody waniliowe
z brzoskwiniami, sorbet bananowy.

Tradycyjne wino wzmacniane,
którego fermentację przerywa się
dodając spirytus gronowy.
Pachnie niczym dojrzała brzoskwinia
i białe polne kwiaty. W smaku
przeplatają się egzotyczne dojrzałe
grejpfruty, morele, skórka cytryny,
miodowe gruszki.





ROOTS

*Craft aperitifs
with true heritage*



W 2013 roku bracia Manos i Nikolas Smyrlakis, zainspirowani najstarszą grecką destylarnią, postanowili wskrzesić tradycyjną produkcję alkoholi. Łącząc dawne receptury z rzadkimi, rodzimymi składnikami, stworzyli **ROOTS** – wyjątkową kolekcję likierów premium i alkoholi bezalkoholowych, które oddają hołd przeszłości, jednocześnie na nowo definiując przyszłość. Roots Spirits, uznany za jeden z najbardziej obiecujących greckich startupów, to lider nowej fali likierów rzemieślniczych. Ich produkty dostępne są na ponad 20 rynkach na całym świecie i znajdują się w menu koktajli najlepszych barów świata. Na przestrzeni lat otrzymali wiele nagród. Najnowszą i najważniejszą jest nagroda dla najlepszego trunku bezalkoholowego na targach Wine & Spirits Wholesalers Association of America (WSWA) w Las Vegas w lutym 2024 roku!



ROOTS

Aperitif Rosso



Ateny, Greece



93,00 zł

Grecki aperitif Divino Rosso to bezalkoholowa odpowiedź na wermut. Swoją słodko-gorzki smak zawdzięcza kompozycji śródziemnomorskich ziół, w tym gentyany i piołunu, a także gorzkiej pomarańczy. Aromatyczne składniki są macerowane w winie, które zostaje następnie poddane dealkoholizacji metodą odwróconej osmozy.

Divino Rosso doskonale sprawdza się w bezalkoholowych drinkach, w połączeniu z tonikiem lub na lodzie.

Wegańskie

Zawartość alkoholu: 0,0%

Pojemność: 700 ml

Aperitif Bianco



Ateny, Greece



93,00 zł

Grecki aperitif Divino Bianco to bezalkoholowa odpowiedź na wermut. Swoją świeży, przyjemnie kwaśny smak zawdzięcza kompozycji śródziemnomorskich ziół, w tym rozmarynu, tymianku i piołunu. Aromatyczne składniki są macerowane w winie, które zostaje następnie poddane dealkoholizacji metodą odwróconej osmozy.

Divino Bianco doskonale sprawdza się w bezalkoholowych drinkach, w połączeniu z tonikiem lub na lodzie.

Wegańskie

Zawartość alkoholu: 0,0%

Pojemność: 700 ml

Roots Divino 0% - to jedyny wermut na bazie wina (di vino) o zerowej zawartości alkoholu, wytwarzany na greckiej wyspie Lesbos z piołunu, cytryny, tymianku, rozmarynu i ręcznie zbieranych ziół śródziemnomorskich. Zainspirowany starożytnym winem Absynt Hipokratesa, Roots Divino oddaje hołd swoim greckim korzeniom i kontynuuje 150-letnie rodzinne dziedzictwo gorzelnicze.

ROOTS
DIVINO
NON ALCOHOLIC APERITIFS



WINA BANKIETOWE



47,00 zł

Aroma Moschofilero z winnicy Kintonis

📍 PGI Peloponnesse, Greece
2 l



Moschofilero | Alc: 11%

Wino o jasnożółtym kolorze, z aromatycznymi nutami kwiatów, róży i jaśminu. Z wyraźną kwasowością i długim cytrynowym posmakiem.



47,00 zł

Nemea V.Q.P.R.D. z winnicy Kintonis

📍 PDO Nemea, Greece
2 l



Agiorgitiko | Alc: 12,5%

Najbardziej popularny czerwony szczep Peloponezu. Dobrze zbudowane o dojrzałych taninach, w smaku nuty czereśni, śliwki, malin. Świetny kompan grillowanych mięs.

WYPRZEDAŻ



87

43,50 zł

Prinos White

📍 PGI Crete, Greece



50% Chardonnay | Alc: 12,8%
50% Malvasia di Candia Aromatica



wino białe, spokojne, wytrawne



Sałatka cezar, grillowane krewetki, morskie ryby.

Egzotyczny nos, w którym dominują ananas, banan i miód. W smaku zaznaczona słodycz i elegancja.



88

47,00 zł



Petali Assyrtiko



PGI Crete, Greece



Assyrtiko | Alc: 13,3%



wino białe, spokojne, wytrawne



Dojrzało 3 miesiące nad osadem drożdżowym (Sur Lie).



Smażona Atherina i barbouni, kalmary smażone, stek z tuńczyka.



Decanter, brązowy medal za rocznik 2018

W zapachu wino jest nieco kamieniste, zielone, limonkowe. W smaku długie, ze strzelistą kwasowością i smakami kiwi i zielonego jabłka.



44,00 zł

Savatiano

PGI Attyka, Greece



Savatiano | Alc: 12%



wino białe, spokojne, wytrawne



Smażone kalmary, smażone małże, marynowana ośmiornica.

Kilkugodzinna fermentacja wina na skórkach zaokrągliła wino. W smaku nieco kamieniste, kwiatowe, wyczuwalne zielone jabłko, cytryna.



67,00 zł

Savatiano Cuvee Vouno



PGI Attyka, Greece



Savatiano | Alc: 12%



wino białe, spokojne, wytrawne



6 godzinna maceracja na skórkach, 9 miesięcy dojrzewania w kadzi nad osadem drożdżowym (Sur Lie) wzbogacone o battonage. Minimum 3 lata dojrzewania w butelce przed wypuszczeniem na rynek.



Gotowane szparagi, wieprzowina z nudzlami, pasta jajeczna.

Aromaty brzoskwiwni, świeżo ściętych ziół, orzecha laskowego. W smaku strzelista kwasowość, nieco limonkowe z akcentami białych kwiatów, pszczelego wosku.



57,00 zł

Savatiano Naked Truth

PGI Attyka, Greece



Savatiano | Alc: 12%



wino białe, spokojne, wytrawne



Fermentowało 20 dni na skórkach.



Sery kozie (katsikisio domokou), pieczony królik w sosie z białego wina, cukinia faszerowana ryżem.

Wino z małej pojedynczej parceli, dojrzewało 6 miesięcy nad osadem drożdżowym i ponad rok w butelce. Wyczuwalne nuty pieczonego jabłka, bergamoty. W smaku żywe, z zaznaczoną kwasowością, szorstkimi taninami i smakami limonki, agrestu, kiwi.



53,00 zł

Savatiano Oak Matured



PGI Attyka, Greece



Savatiano | Alc: 12%



wino białe, spokojne, wytrawne



6 godzinna maceracja na skórkach, 6 miesięcy dojrzewania w kadzi nad osadem drożdżowym (Sur Lie) wzbogacone o battonage. Dodatkowo fermentacja w beczce akacjowej.



Barwena pieczona z rozmarynem, sałaty strąckowe z oliwą z oliwek, smażone szprotki.

Wyczuwalne akcenty rumianku, wanilii, melona w jogurcie. W smaku dominuje gruszka, brzoskwinia i kiwi.



53,00 zł

Sunday

PGI Attyka, Greece
0,5 l



85% Savatiano | Alc: 12%
15% Aidani



wino białe, spokojne, słodkie



Waniliowa panna cotta, sernik brzoskwiński, beza z kremem.

Fermentowało najpierw w amforze, następnie w stalowej kadzi. Grona po zebraniu są suszone przez 8 dni. Wino pachnie niczym pączek z różą i guma balonowa. W smaku wysoka kwasowość, nuty bananów i landrynek.



47,00 zł

Assyrtiko



PGI Attyka, Greece



Assyrtiko | Alc: 12,5%



wino białe, spokojne, wytrawne



3 miesiące dojrzewania nad osadem drożdżowym.



Salatka krabowa z majonezem szczypiorkowym, sercówki, ostrygi.

W smaku kamienista mineralność z akcentami limonki, cytryny, zielonego jabłka. Zaznaczone ciało, widoczna kwasowość i średni finisz.



KONTAKT

Dyrektor handlowy

Athanasios Chrysagis

tel. 505305012
athanasios.chrysagis@grecja.pl

WINA GRECJI SP. Z O.O.

Milejowice 6
55-020 Żórawina
NIP 8961609002

tel. 506070397
biuro@winagrecji.pl
www.winagrecji.pl

Informacje handlowe:

Ceny podane w katalogu są cenami netto dla Horeca.
Minimum logistyczne 350 zł netto.
Zamówienia wysyłamy firmą kurierską UPS, czas dostawy minimum 1 dzień roboczy.