



WEINKARTE

*Seit Jahrtausenden regt Griechischer Wein
Dichter und Philosophen an.*

*Auch in Deutschland hat unser Wein
seinen besonderen Platz gefunden.*

*„Griechischer Wein
ist so wie das Blut der Erde ...“*



Weisswein



Metochi Chromitsa

Ein Edel Cuveé von Welt aus dem Anbauggebiet um das Klostergut Metochi Chromitsa, der einzigartigen Mönchsgemeinschaft des Heiligen Berges Athos. Gewonnen wird der Wein aus den Rebsorten Assyrtiko, Athiri und Sauvignon Blanc. Hellgelb mit Aromen von Zitrus und exotischen Früchten, im Geschmack gehaltvoll und erfrischend mit langem Abgang - entdecken Sie die neue besondere Wein-klasse Griechenlands.

Glas 0,25 l 8, 50 €

Flasche 0,75 l 25, 00 €



Weisswein



Santorini Asyrtiko

Sortenrein aus der einheimischen Asyrtiko-Traube. Im Duft dominieren Zitrusaromen mit einem dezenten Hauch von weißen Blüten. Lebhaft, mit intensiver Mineralität und charakteristischen Säuren. Im Geschmack ausgewogen mit langem Abgang.

Glas 0,25 l.....6,50 €

Flasche 0,75 l....18,00 €

Die vulkanische Erde, die Meeresbrisen und das Meer sind die Besonderheiten, die das Ökosystem von Santorini einzigartig machen. Die Sommerhitze wird durch die kühle Meeresbrise gemildert, so dass die Trauben langsam heranreifen und viele Aromen bilden.



Weisswein



Asyrtiko Organic

Trockener Weißwein aus kontrolliert ökologischem Anbau von TSANTALI. Zertifiziert durch DIO (the Hellenic Inspection and Certification Organisation of Organic Products). Die Assyrtiko-Traube zählt zu den drei besten und wertvollsten Weißweinträumen Griechenlands.

Der Wein hat einen reichen Körper und einen guten Säurespiegel, am Gaumen ist er weich und fruchtig. Sein Bouquet wird bestimmt von Zitrusaromen und Nuancen der Lindenblüte.

Glas 0,25 l 8, 50 €

Flasche 0,75 l 22, 00 €



Roséwein



Xtima Biblia Chora

Ein nerviger Wein mit betörendem Duft und einer intensiv schillernden Farbe, die an Granatapfel erinnert, 100% Syrah. Das reichhaltige Aroma von roten Früchten wie Sauerkirsche, Blaubeere und Walderdbeere harmonisiert hervorragend mit den leicht pikanten Gewürznoten und ist charakteristisch für die Syrah-Traube.

Ein sehr gut ausbalancierter Wein mit sanften Tanninen, einer guten Säurestruktur mit fruchtigem, lang anhaltendem Abgang.

Glas 0,25 l8, 50 €

Flasche 0,75 l24, 00 €



Rotwein



Cabernet Sauvignon Organic

Topikos-Wein aus biologisch angebauten Cabernet Sauvignon-Trauben aus Chalkidiki in Nordgriechenland. Zertifiziert durch DIO (the Hellenic Inspektion and Certification Organisation of Organic Products). Er reift neun Monate in neuen Barriques und hat ein tiefes, lebhaftes Dunkelrot der Beerenfrüchte. Trocken, vollmundig erinnert er an subtile Gewürz- und Holznoten und grünen Paprika, fruchtig mit angenehmem Tanninbiss, langer, schmelziger Abgang

Glas 0,25 l 8,50 €

Flasche 0,75 l 25,00 €



Rotwein



Biblia Chora rot

Trockener Rotwein, er wird jeweils zur Hälfte aus den französischen Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon gewonnen. Seinen ausgewogenen Charakter erhält der rote Biblia Chora durch die einjährige Alterung im Barrique. Er hat eine tiefdunkle weinrote Farbe und ein kräftiges komplexes Bouquet aus reifen roten Früchten, Nuancen von Karamel, Zedernholz, Schokolade und würzigen Noten. Der Körper ist beeindruckend voll, die Säurestruktur gut, sein hoher Tanningehalt verleiht ihm einen samtigen, anhaltenden Abgang und ein gutes Alterungspotenzial.

Glas 0,25 l 8,50 €

Flasche 0,75 l ... 25,00 €



Rotwein



Nemea Reserve (Epilegmeni)

Ein spitzen Agiorgitiko Qualitätswein aus Nemea vom Peloponnes, mindestens drei Jahre in Eichenholzfässern gelagert, bevor er auf den Markt kommt.

Ein kaminroter Wein mit reichem Körper, weichen Säuren.

Er besitzt Fruchtaromen wie Kirsche, Pflaume, Waldbeeren.

Glas 0,25 l6, 50 €

Flasche 0,75 l18, 00 €



Rotwein



Rapsani Epilegmenos (Reserve)

Edler Rotwein aus den autochthonen (einheimischen) Traubensorten Xinomavro, Krasato, Stavroto von den südlichen Ausläufern des Götterberges Olympos.

Reift zwölf Monate in französischen Barriques und anschließend mindestens zwölf Monate in Flaschen.

Er duftet nach roten Beerenfrüchten, feinwürzig mit gut eingebundenem Vanille-Ton im Hintergrund.

Sein Geschmack ist trocken, eindrucksvoll, samtig weich, lang anhaltender Nachgeschmack.



Glas 0,25 l8,50 €

Flasche 0,75 l24,00 €

Rotwein



Abaton Tsantali

Ein Cuvee Biowein, aus dem biologischem Anbau der autochthonen Rebsorte Limnio und der international erfolgreichen Cabernet-Sauvignon. Die Reben für diesen Wein gedeihen am „unbetretbaren“ Berg Athos und werden von Hand gelesen. Der Wein reift acht Monate in neuen Barriques. Seine Farbe ist violett und tiefrot. Aroma aus Waldfrüchten und Vanille, mit weichen Tanninen. Er besitzt einen tiefen Abgang und langen Nachhalt.

Flasche 0,75 l 49,00 €



Offene Weine

Rotweine

370. Athos trocken	0.25l	3,80 €
371. Demestika fruchtig herb	0.25l	3,80 €
372. Nausa Qualitätswein trocken	0.25l	4,30 €
373. Makedonikos halbtrocken	0.25l	3,80 €
374. Imiglikos lieblicher Tafelwein	0.25l	3,80 €
375. Mavrodaphni Qualitätslikörwein süß	0.25l	4,50 €
376. Rotweinschorle süß oder sauer	0.4l	3,80 €

Weißweine

380. Retsina traditioneller, geharzter Tafelwein, trocken, fruchtiges Aroma, frischer Geschmack	0.25l	3,80 €
381. Athos trocken	0.25l	3,80 €
382. Demestika fruchtig herb	0.25l	3,80 €
383. Makedonikos halbtrocken	0.25l	3,80 €
384. Imiglikos lieblicher Tafelwein	0.25l	3,80 €
385. Samos Likörwein	0.25l	4,50 €
386. Weißweinschorle süß oder sauer	0.25l	3,80 €

Roséweine

390. Makedonikos halbtrocken	0.25l	3,80 €
391. Amynteon trocken	0.25l	4,30 €

Den Wein verdanken die Griechen - und damit auch alle Europäer - Dionysos, dem Gott des Weines.

Auf Kreta ist eine Tonschale erhalten, die nachweislich für die Pressung von Trauben verwendet worden ist. Ihr Alter wird auf ca. 3600 Jahre geschätzt. Schon in dieser Zeit wurden auf dem Festland und auf den Inseln Trauben angebaut und gekeltert – und auch heute können Sie aus den verschiedensten Regionen diese Tradition Griechenlands genießen.

Finden Sie den richtigen Wein
zu unseren Spezialitäten.
Wir beraten Sie gerne,
damit Ihr Aufenthalt bei uns
zu einem kulinarischen Genuss wird.



FILION
TAVERN

HARDENBERGSTR. 28
95326 KULMBACH
TEL: 09221/6 75 70
FAX: 09221/8 21 53 94
WWW.FILION-KULMBACH.DE

