

# O.L.Y.M.P.



SEIT 1997

GRIECHISCHES  
SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Restaurant & Catering

## Unsere Weinkarte



# Lefka - Weissweine



## Plóes Chardonnay-Assyrtiko

Eine Cuvée aus Chardonnay und Assyrtiko, voll mit Aromen von Zitronen und Zitrusfrüchten. Passt sehr gut zu Gerichten mit Huhn, Pute, Schwein sowie zu Fisch.

1/8 € 3,60 - 0,7l € 23,00

## Château Julia Chardonnay

Prickelnde Aromen von Blumen und Früchten wie Jasmin, Ananas und Banane, begleitet von Zitrus. Erfrischend feine Säure mit Kraft und guter Struktur. Passt zu Fleischgerichten, wie auch zu üppigen Fischplatten und Meeresfrüchten.

0,7l € 32,00



## Plóes Sauvignon Blanc-Moscato

Eine Cuvée aus Sauvignon Blanc und Moscato, voll mit Aromen von Pfirsichen und Blumen. Passt hervorragend zu leichten Fischgerichten sowie Geflügel- und Nudelgerichten mit heller Sauce.

1/8 € 3,60 - 0,7l € 23,00

## Gerovassiliou Malagouzia

Früchtereiches Aromaspiel und ausbalancierte Säure. Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, Geflügel- und Nudelgerichten, aber auch zu Schweinefleisch und vegetarischen Gerichten.

0,7l € 33,00



## Alpha Malagouzia

Kristallin, hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Intensive Nase, Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und leichten Kräutern. Im Mund voll mit sehr ausgewogener Frische und Finesse. Passt zu Schwein-, Rind- und Fischgerichten.

1/8 € 3,70 - 0,7l € 24,00

## Alpha Sauvignon Blanc

Reiche, intensive Nase sowie Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht und einem Anflug von Zuckermelone. Besonders voll im Mund, fett, mit ausgezeichneter Balance zwischen Frische und Feinheit. Passt zu allem, was aus dem Meer kommt.

0,7l € 30,00



# Kokkina - Rot und Rosé



## Plóes Cab. Sauvignon-Merlot

Cabernet Sauvignon und Merlot, voll mit Aromen von Wildkirschen und Erdbeeren. Passt hervorragend zu gegrillten Hühner-, Rind- und Lammfleischgerichten, Souvlaki oder Koteletts.

1/8 € 3,60 – 0,71 € 23,00



## Château Julia Merlot

Rote Johannisbeere, Kirschmarmelade, Minz-Schokolade und Zeder. Reichhaltige Frucht, die die gut integrierten Tannine unterstützt. Langer Abgang mit Noten von Schokolade. Passt gut zu üppigen Fleischgerichten, aber auch zu schokoladigen Desserts.

0,71 € 32,00



## Château Julia Agiorgitiko

Aromatische Palette, dominiert von roten Früchten wie Sauerkirschen, Gewürzen und Zimtnoten. Schöner langer Abgang mit Eichennoten. Passt sehr gut zu Grillplatten, aber auch zu geschmorten Fleischgerichten.

0,71 € 32,00

## Lazaridis Amethystos

Eine Cuvée aus Cabernet, Merlot und Agiorgitiko. Rote Waldfrüchte, Kirschmarmelade, Gewürze und eine dezente Eichennote. Passt bestens zu roten Fleischgerichten von Rind und Lamm.

0,71 € 32,00



## Alpha Red (S.M.X.)

Syrah, Merlot und Xinomavro ergeben räftige Aromen von Süßkirsche und kandierten Pflaumen mit würzigen Eichenakzenten. Passt harmonisch zu saftigem rotem Fleisch, Wild, gegrilltem oder würzig gekochtem. Fleischpasteten ebenso.

0,71 € 42,00



## Lazaridis Rosé

Eine Cuvée aus Merlot, Agiorgitiko und Grenache. Rote Johannisbeere, Kirschmarmelade, Minz-Schokolade und Zeder sind nur einige der beeindruckenden Aromen. Passt gut zu leichten Fleischgerichten von Huhn, Schwein und Rind.

0,71 € 32,00



# Retsina

## Kechribari

Weißgelb mit grünlichen Reflexen. Aromen von Birne, grünem Apfel und Honigmelone mit Hintergrundnoten von Limetten, Chios-Mastix und frischem Harz. Ein moderner Wein, geschickt ausgewogen zwischen den Obstaromen und der Frische des Harzes. Passt bestens zu jeder Art von griechischen Spezialitäten.

0,5l € 10,00 – 0,7l € 19,00



# Prost Jiamas