

# Weinkarte

## Restaurant Akropolis Stadtallendorf

### WEISS-WEINE AUS GRIECHENLAND



#### TSANTALI ATHIRI

MAKEDONIA, geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Auf der unvergleichlich schönen Landschaft von Makedonia, im Norden Griechenlands, der Heimat von Alexandros dem Großen, wird die autochthone Rebsorte Athiri gepflegt. Sortenrein gekeltert ergibt sie einen gefälligen Weißwein mediterranen Stils.

**ATHIRI** hat hell-gelbe **Farbe**,

blumigen, angenehmen und aromatischen **Duft**.

Am Gaumen ausgewogen mit fein-fruchtigem und frischem **Geschmack**.

**Servier-Vorschlag:** ausgezeichnete Begleiter von Meeresfrüchten, Vorspeisen, gegrilltem Geflügel, leichten Käsesorten und Früchten.



#### TSANTALI KTIMA AGIOS PAVLOS

CHALKIDIKI, geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

In Chalkidiki, in der malerischen Region, von der die schönsten Urlaubs- und Wein-Erinnerungen tief im Gedächtnis bleiben, werden im Weinberg um die Kellerei Tsantali in Agios Pavlos, in Chalkidiki, die einheimischen Asyrtiko und die Sauvignon Blanc mit persönlichen Charakter und Stil kultiviert.

**TSANTALI KTIMA AGIOS PAVLOS** hat helle stroh-gelbe **Farbe**,

im **Duft** lebhaft Aromen von Aprikosen und exotischen Früchten.

Im **Geschmack** konzentriert, mit vollmundiger Frische und delikatem Finish.

**Servier-Vorschlag:** idealer Begleiter von Meeresfrüchten, Fische, Geflügel mit hellen Saucen, Gemüse-Gerichten, weiße Käsesorten und Früchten.



**AGIORITIKO weiß,**  
**BERG ATHOS, geschützte geografische Angabe (g.g.A.)**

Die Geschichte der Mönchsrepublik Athos ist reich und seit mehr als 1000 Jahren mit der Orthodoxen Kirche eng verbunden. Der Wein war immer ein untrennbarer Teil des Lebens im Berg Athos und die Weinbergspflege eine der wichtigsten Beschäftigungen der Mönche.

**AGIORITIKO, weiß** wird aus den autochthonen Rebsorten Athiri, Asyrtiko und Roditis gekellert.

In der **Farbe** leuchtend grün-gelb,

im **Duft** Aromen frischer Früchte.

Im **Geschmack** gehaltvoll und angenehm.

**Servier-Vorschlag:** Er harmonisiert hervorragend zu Vorspeisen, Pasta-Gerichten, Meeresfrüchten, Fisch- und Geflügel-Gerichten.



**TSANTALI CHALKIDIKIS ORGANIC ASYRTIKO**  
**CHALKIDIKI, geschützte geografische Angabe (g.g.A.)**

In der sonnenverwöhnten Chalkidiki, wo die Geschichte der europäischen Weinkultur begann, wird bei Tsantali sortereinreife die einheimische, biologisch angebaute Asyrtiko-Rebsorte meisterhaft vinifiziert.

Hell-gelb in der **Farbe** mit fruchtigen **Aromen** von frischen Zitrusnoten und Jasminblüten.

Trocken, gehaltvoll mit feiner Säure und langem Abgang im **Geschmack**.

**Servier-Vorschlag:** zu Meeresfrüchten, Salaten, Vorspeisen und Fischspezialitäten vom Grill oder aus der Pfanne.



**KANENAS weiß**  
**THRAKI, geschützte geografische Angabe (g.g.A.)**

Der historische Rückblick auf den Wein von Maronia verweist auf die späte Kupferzeit (3300-2200 v. Chr.), als die Stadt Maronia von den Kikonen besiedelt wurde. Als Odysseas an ihrem Land vorbei zog, wurde ihm, vom dort wohnenden Apollon-Priester Maron, roter Wein aus Maronia geschenkt. Diesen Wein überreichte Odysseas dem Kyklop Polyphemos um ihn in tief trunkenem Schlaf zu versetzen und aus seiner Gefangenschaft zu entfliehen. Begeistert von der Qualität des Maronia-Weines, fragte Polyphemos nach, wie der Herr, der ihm diesen „göttlichen Trank“ servierte heißt. Odysseas erwiderte: „Mein Name lautet KANENAS“.

Hellgelb in der **Farbe**.

Im **Duft** harmonisieren frische Fruchtaromen, Zitrus- und Muscatnoten. Elegant, mit feiner Säure und gehaltvoll im **Geschmack**.

**Servier-Vorschlag:** Er begleitet hervorragend Vorspeisen, Salate, Fische und gegrillte helle Fleischgerichte.



**MAKEDONIKO weiß**  
**MAKEDONIA, geschützte geografische Angabe (g.g.A.)**

Aus ausgewählten Weinbergen im Herzen von Makedonia, der Heimat von Alexandros dem Großen. In Makedonia, eine Region mit Jahrtausend alten Weinbautradition, gedeihen die hiesigen Traubensorten Roditis und Zoumiatis.

Hellgelb in der **Farbe** mit grünlichen Reflexen,  
im **Duft** erkennt man Frucht- und Blütenaromen.

Halbtrocken im **Geschmack** mit gut balancierter Säure und erfrischendem Abgang.

**Servier-Vorschlag:** idealer Begleiter von Fisch, Geflügel mit hellen Saucen, Gemüse-Gerichte und weiße Käsesorten.

## ROSE-WEINE AUS GRIECHENLAND



**KANENAS rose**  
**THRAKI, geschützte geografische Angabe (g.g.A.)**

Der historische Rückblick auf den Wein von Maronia verweist auf die späte Kupferzeit (3300-2200 v. Chr., als die Stadt Maronia von den Kikonen besiedelt wurde. Als Odysseas an ihrem Land vorbei zog, wurde ihm, vom dort wohnenden Apollon-Priester Maron, roter Wein aus Maronia geschenkt. Diesen Wein überreichte Odysseas den Kyklop Polyphemos um ihn in tief trunkenem Schlaf zu versetzen und aus seiner Gefangenschaft zu entfliehen. Begeistert von der Qualität des Maronia-Weines, fragte Polyphemos nach, wie der Herr, der ihm diesen „göttlichen Trank“ servierte heißt. Odysseas erwiderte: „Mein Name lautet KANENAS“.

Strahlendes rose in der **Farbe**,  
herrlich duftige Nase mit **Aromen** von Rosen,- Erdbeer,- und Kirschkonfitüre.  
Frischfruchtig und spritzig im **Geschmack**.

**Servier-Vorschlag:** zu Vorspeisen, Fischspezialitäten vom Grill oder zu roten Meeresbarben aus der Pfanne, Muscheln, Gavros, Garides, Saganaki,...



**TSANTALI CHALKIDIKIS GRENACHE**  
**CHALKIDIKI, geschützte geografische Angabe (g.g.A.)**

Chalkidiki gilt als die Wiege der europäischen Weinkultur, denn hier legte Aristotelis den ersten experimentellen Weingarten Europas an.  
Unvergesslich ist auch der sortenrein-gekelterte Tsantali Chalkidikis Grenache.

Strahlendes rose in der **Farbe**,  
im **Duft** harmonisieren zarte Aromen von roter Wald- und Erdbeer-Konfitüre.

Im **Geschmack** leicht und belebend frisch.

**Servier-Vorschlag:** passt hervorragend zu Vorspeisen, Meeresfrüchten, Austern, Fischen, leichten Käsesorten und Früchten.

## ROT-WEINE AUS GRIECHENLAND



### TSANTALI MOSCOMAVRO

MAKEDONIA, geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

In Makedonia, in Nord Griechenland die Heimat von Alexandros dem Großen, einer Region mit Jahrtausend alten Weinbautradition, gedeiht die einheimische Rebsorte MoscoMavro.

Lebhaftes Feuerrot in der **Farbe**,

mit **Aromen** von Kirschen, Johannis, - und Heidelbeeren.

Im **Geschmack** frisch und fruchtig, eine harmonisierende Einheit mit erstaunlicher Finesse.

**Servier-Vorschlag:** zu mediterranen Fleisch- und Gemüsegerichten.



### TSANTALI NAOUSA

NAOUSA, geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Naousa, die Weinmetropole Nordgriechenlands liegt am Fuße der Bermion-Gebrigs-kette. Seit Jahrhunderten ist sie für ihren Qualitätsrotwein berühmt.

TSANTALI NAOUSA wird sortenrein aus der autochthonen XinoMavro-Traube gekeltert und reift 1 Jahr in kleinen Eichenholzfüßern (Barriques).

Granatrot in der **Farbe**,

Dezente **Aromen** von Tomaten und Oliven.

Trocken und weich im **Geschmack** mit langem Nachgeschmack.

**Servier-Vorschlag:** zu Pasta-Gerichten mit roten Saucen, zu Schwein- und Wildgerichten und zu Weichkäse.



### RAPSANI

RAPSANI, geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Rapsani, die Kleinstadt am Fuße des Götterberges Olympos, wurde am 10 Jhd. n. Chr. aus vier kleineren Orten der Gegend (früher mit dem Namen Olympiades bekannt) gegründet.

Der Sage nach war Rapsani eine wunderschöne und sehr tatkräftige Frau, die die oben genannten kleinen Dörfer zu einem größeren und stärkeren vereinte.

Die sechs Wassermühlen von Rapsani (12., 13. und 14. Jhd. n. Chr.) beweisen, dass Rapsani eine florierende, Byzantiner-Stadt war und eine über 900-jährige Geschichte aufweist.

Rapsan, (g.U.), die kleine Ortschaft auf den Hängen des Olympos ist für ihren Qualitäts-Rotwein weltberühmt.

TSANTALI RAPSANI wird aus den drei einheimischen Rebsorten XinoMavro, Krasato und Stavroto vinifiziert und reift für ein Jahr in kleinen Eichenfüßern und anschließend in Flaschen.

Purpurrot in der **Farbe**, mit **Aromen** von roten Beerenfrüchten und getrockneten Zwetschgen.

Herzhaft, gehaltvoll und charakterstark im **Geschmack**.

**Servier-Vorschlag:** begleitet hervorragend Fleischgerichte vom Grill, aus dem Backofen oder aus der Pfanne.



### RAPSANI EPILEGMENOS

RAPSANI, geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Rapsani, die Kleinstadt am Fuße des Götterberges Olympos, wurde am 10 Jhd. n. Chr. aus vier kleineren Orten der Gegend (früher mit dem Namen Olympiades bekannt) gegründet.

Der Sage nach war Rapsani eine wunderschöne und sehr tatkräftige Frau, die die oben genannten kleinen Dörfer zu einem größeren und stärkeren vereinte. Die sechs Wassermühlen von Rapsani (12., 13. und 14. Jhd. n. Chr.) beweisen, dass Rapsani eine florierende, Byzantiner-Stadt war und eine über 900-jährige Geschichte aufweist.

Rapsani, (g.U.), die kleine Ortschaft auf den Hängen des Olympos ist für ihren Qualitäts-Rotwein weltberühmt.

TSANTALI EPILEGMENOS (Reserve) wird auf traditioneller Art aus den einheimischen Rebsorten XinoMavro, Krasato und Stavroto vinifiziert und reift für mindestens zwei Jahre in Barriques und in Flaschen.

Rubinrot in der **Farbe** mit faszinierendem Nuancenreichtum, im **Duft** würzig, mit Aromen von dunklen Wald- und Brombeeren mit charmant eingebundenen Vanille-Ton.

Eindrucksvoll und samtig weich im **Geschmack** mit einem langanhaltenden Finale.

**Servier-Vorschlag:** Begleitet hervorragend Fleischgerichte vom Grill, aus dem Backofen oder aus der Pfanne.



### TSANTALI THRAKI MAVROUDI

THRAKI, geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Tsantali Thraki Mavroudi wird aus der einheimischen Sorte Mavroudi, das Schwarz und kleinbeerig bedeutet, aus dem eigenen Weingut der Winzerfamilie Tsantali in Maronia, in Thraki (g.g.A.) gekeltert.

Tsantali Thraki Mavroudi reift für mindestens 6 Monate in kleinen Eichenbarriques.

Purpurrot in der **Farbe**,

**Aromen** von roten Himbeeren, Kirschen und dunklen Waldfrüchten, gepaart mit leichten Vanillenoten.

Feinwürzig, vollmundig, weich im **Geschmack** mit samtigen Abgang.

**Servier-Vorschlag:** zu Braten aus dem Backofen, Wildspezialitäten, hartem gelbe Käse,...



### **KANENAS rot**

**THRAKI, geschützte geografische Angabe (g.g.A.)**

Der historische Rückblick auf den Wein von Maronia verweist auf die späte Kupferzeit (3300-2200 v. Chr., als die Stadt Maronia von den Kikonen besiedelt wurde. Als Odysseas an ihrem Land vorbei zog, wurde ihm, vom dort wohnenden Apollon-Priester Maron, roter Wein aus Maronia geschenkt. Diesen Wein überreichte Odysseas den Kyklop Polyphemos um ihn in tief trunkenem Schlaf zu versetzen und aus seiner Gefangenschaft zu entfliehen. Begeistert von der Qualität des Maronia-Weines, fragte Polyphemos nach, wie der Herr, der ihm diesen „göttlichen Trank“ servierte heißt. Odysseas erwiderte: „Mein Name lautet KANENAS“.

KANENAS rot reift für 6 Monate in kleinen Eichenholzfässern (Barriques) und anschliessend in Flaschen.

Dunkelrot in der **Farbe**,

im **Duft** Aromen reifer Früchte mit leichten Toastnoten.

Feinwürzig, extraktreich und rund im **Geschmack** mit schokoladen-schmelzigem Abgang.

**Servier-Vorschlag:** zu Giouvetsi, Paidakia,...



### **TSANTALI RAPSANI GRAND RESERVE**

**RAPSANI, geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)**

Rapsani, die Kleinstadt am Fuße des Götterberges Olympos, wurde am 10 Jhd. n. Chr. aus vier kleineren Orten der Gegend (früher mit dem Namen Olympiades bekannt) gegründet.

Der Sage nach war Rapsani eine wunderschöne und sehr tatkräftige Frau, die die oben genannten kleinen Dörfer zu einem größeren und stärkeren vereinte. Die sechs Wassermühlen von Rapsani (12., 13. und 14. Jhd. n. Chr.) beweisen, dass Rapsani eine florierende, Byzantiner-Stadt war und eine über 900-jährige Geschichte aufweist.

**TSANTALI RAPSANI Grand Reserve** wird aus den einheimischen Sorten XinoMavro, Krasato und Stavroto gekeltert, reift für mindestens zwei Jahre in kleinen Eichenholzfässern und anschließend für weitere zwei Jahre in Flaschen.

Granatrot in der **Farbe** mit ziegelfarbenen Nuancen,

im **Aroma** nach mediterranen Gewürzen und reifen Zwetschgen duftend.

Kräftig und gehaltvoll mit weichen Tanninen im **Geschmack**.

**Servier-Vorschlag:** begleitet hervorragend Fleischgerichte mit dunklen, pikanten Saucen.





**CHALKIDIKIS ORGANIC CABERNET SAUVIGNON**  
CHALKIDIKI, geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

In der sonnenverwöhnten Chalkidiki, wo die Geschichte der europäischen Weinkultur begann, wird bei Tsantali sortereinreine, biologisch angebaute Cabernet Sauvignon-Traube meisterhaft vinifiziert.

Lebhaftes dunkelrot in der **Farbe**,

im **Duft** harmonisieren Beerenfrüchte, subtile Gewürz- und Holznoten und ein Hauch grüner Paprika.

Fruchtig, vollmundig und geschmeidig im **Geschmack** mit angenehmen Tanninbiss.

**Servier-Vorschlag:** Er mundet harmonisch zu Gerichten mit rotem Fleisch zu deftigen und gut gewürzten mediterranen Speisen und reifen Käsesorten.



**METQCHI CHROMITSA**  
BERG ATHOS, geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Der Wein aus den Rebhängen um das Metochi Chromitsa des Klosters Agios Panteleimon des heiligen Berges Athos, gekeltert aus der autochthonen Rebsorte Limnio und Cabernet Sauvignon.

Porphyrrötlich in der **Farbe**,

komplexe **Aromen** von dunklen Waldfrüchten und leichten Barriquearomen.

Im **Geschmack** dicht und trocken, vereinigen sich weiche Tannine, mit herber Eleganz auf schokoladenschmelzigen Hintergrund.

**Servier-Vorschlag:** begleitet hervorragend exquisite Fleischgerichte mit delikaten Saucen und aromatischen Käsesorten.



### **AGRIORITIKO ABATON**

**BERG ATHOS, geschützte geografische Angabe (g.g.A.)**

ABATON bedeutet das „Unbetretbare“. Das Betreten der Mönchgemeinschaft von Athos ist, der Tradition nach, jedem weiblichen Wesen untersagt.

AGIORITIKO ABATON ist eine Cuvee aus der heimischen Limnio und berühmten Cabernet Sauvignon, die in dem Weinberg um das Metochi Chromitsa biologisch angebaut werden.

Tiefrot in der **Farbe**,

mit **Fruchtaromen** die an Kirschen, Johannisbeeren erinnern.

Trocken und gehaltvoll im **Geschmack** mit langem Nachgeschmack.

**Servier-Vorschlag:** Harmoniert bei Zimmertemperatur hervorragend zum Festtagsbraten, zu exquisiten Fleischgerichten mit dunklen, reichhaltigen Saucen, zu reifen Käsesorten.



### **MAKEDONIKO rot**

**MAKEDONIA, geschützte geografische Angabe (g.g.A.)**

Aus ausgewählten Weinbergen im Herzen von Makedonia, der Heimat von Alexandros dem Großen. In Makedonia, eine Region mit Jahrtausend alten Weinbautradition, gedeihen die hiesigen Traubensorten XinoMavro und MoscoMavro.

Rubinrot in der **Farbe**,

sehr fruchtig mit **Aromen** von Kirschen und roten Beerenfrüchten.

Halbtrocken im **Geschmack** mit elegantem Fruchtschmelz.

**Servier-Vorschlag:** Begleitet er ideal pikante Fleischgerichte wie z. B. Keftedakia, Gyros und Suvlaki. Auflaufgerichte wie Mousaka und Pastitsio, Steaks, Braten und Schnitzel.