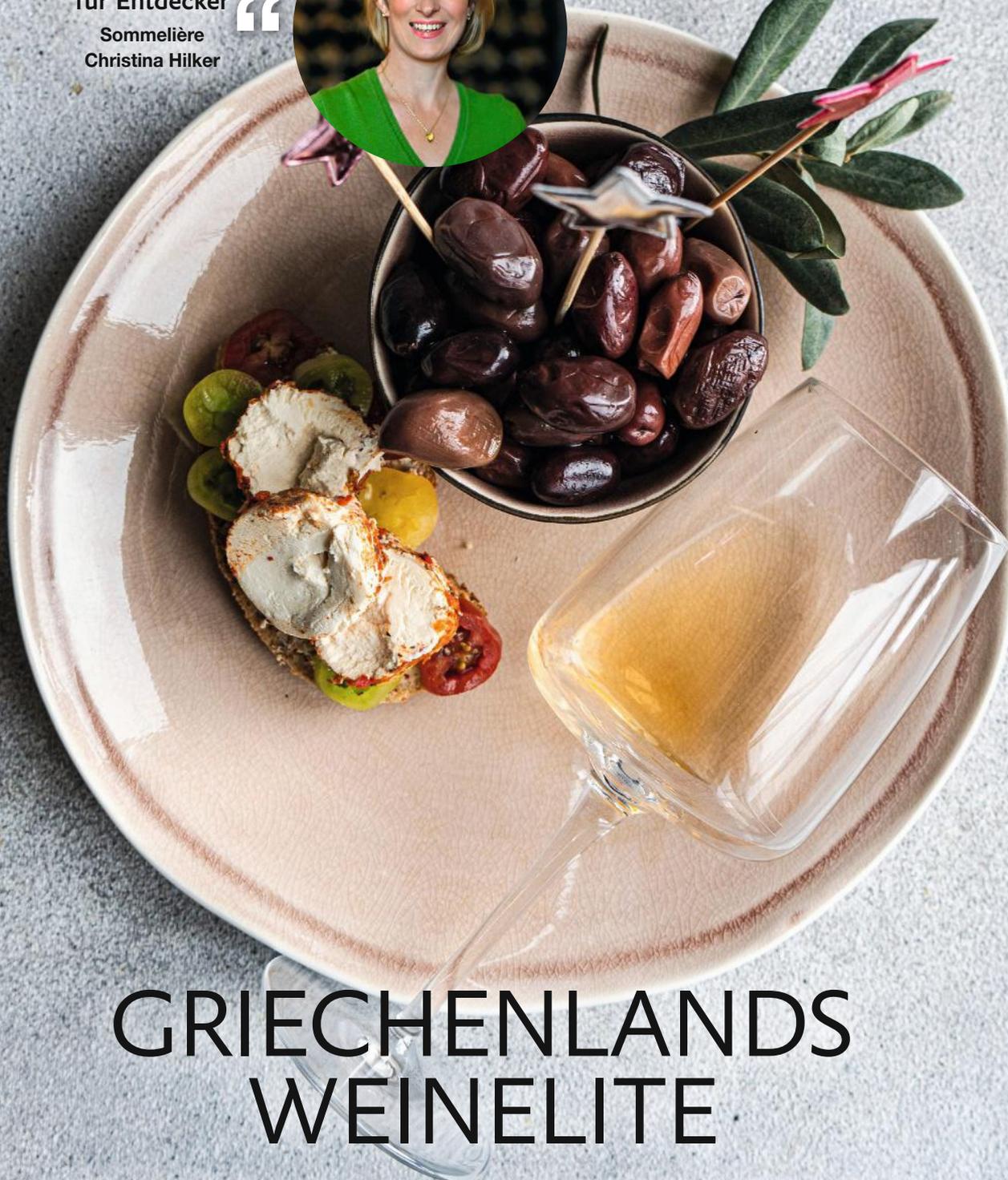


„ Griechischer Wein -  
ein wahrer Schatz  
für Entdecker “  
Sommelière  
Christina Hilker



# GRIECHENLANDS WEINELITE

Das Weinland Griechenland ist ein echter Geheimtipp. Kenner wissen: In Griechenland gibt es so manchen spannenden Wein zu entdecken! Von Rot über Weiß bis hin zu edelsüß, hier die perfekte Auswahl: Jámas!

## VORSPEISEN

### 1 MEDITERRAN

#### 2023 Papagiannakos Retsina, Markopoulo

Der traditionsreiche griechische Retsina, neu gedacht im modernen Gewand. Die 50 Jahre alten Savatiano-Reben in Kombination mit den mediterranen Harznoten und Zitrone – ein Gedicht zu Melitzanosalata mit eingelegten Peperoni (S. 12) und Gefüllte Weinblätter (S. 17) Um 8 Euro, z. B. über [www.cava-griechischerwein.de](http://www.cava-griechischerwein.de)

### 2 MINERALISCH

#### 2021 Assyrtiko, Akrathos Newlands Winery, Makedonien

Aus der beliebten Urlaubsregion Chalkidiki stammt dieser ausdrucksstarke, mineralische Assyrtiko, den man „blind“ mit seiner feinen Salzigkeit nach Santorini verorten würde. Traumhaft zu Linsensuppe mit Schnittlauch-Öl und Brotbröseln (S. 13) und Fava-Dip und weißer Tarama mit Kaviar (S. 16). Um 18 Euro, etwa über [www.griechenlandweine.de](http://www.griechenlandweine.de)

## FLEISCH

### 3 ELEGANT

#### 2023 Naoussa Alta, Thymiopoulos Vineyards, Naoussa

Apostolos Thymiopoulos hat die rustikal anmutende Rebsorte mit dem Zauberstab berührt und einen eleganten Rotwein geschaffen. Mit Aromen von Tomate und roten Beeren, genial zu Gezupfte Lammschulter auf Tomaten-Kritharaki (S. 22) und Schmortopf mit Tomaten, Oliven und Kaninchen (S. 35) Um 15 Euro, z. B. über <https://the-winehouse.de/>

### 4 FINESSENREICH

#### 2021 Limniona, Oenops Wines, Thessalien

Eigentlich galt die Rebsorte Limnio schon längst als ausgestorben, heute sind die finessenreichen und charmanten Weine der Rebsorte ein echter Geheimtipp. Mit schwarzer Johannisbeere, Blüten und Nüssen top zu Stifado vom Schwein (S. 26) und Orzo mit Huhn und Oliven (S. 30). Um 23 Euro, z. B. über [www.mygreekwine.de](http://www.mygreekwine.de)

## FISCH

### 5 VOLLMUNDIG

#### 2022 Agiorgitiko by Gaia, Nemea

Die Gottheit Gaia personifiziert in der griechischen Mythologie die (Mutter-) Erde, der Agiorgitiko als die am meisten angebaute rote Rebsorte Griechenlands präsentiert sich vollmundig zu im Paprika-Tomaten-Sud geschmorte Calamari (S. 51) und Garnelen-Feta-Pfanne mit Orzo (S. 52). Um 14 Euro, etwa über [www.mygreekwine.de](http://www.mygreekwine.de)

### 6 BELEBEND

#### 2022 Cuvée Special Brut, Domaine Karanika, Makedonien

Nicht von den Inseln, sondern aus dem äußersten Norden stammt dieser wunderbare Schaumwein aus den Rebsorten Assyrtiko und Xinomavro. Pure Frische und Mineralität beleben zu Knusper-Calamari in der Maismehl-Panade (S. 46) oder Shrimps Souvlaki mit Zitronen-Tsatsiki (S. 47). Um 22 Euro, etwa über <https://the-winehouse.de/>

### 7 PIKANT

#### 2023 Moraitis Paros O.P.A.P. weiß, Naoussa

Die Insel hat die alte weiße Rebsorte Monemvasia bewahrt. Paros wurde 1910 von Manolis Moraitis gegründet und wird heute in vierter Generation von den Brüdern Theodoros und Savvas Moraitis betrieben. Die pikante Stilistik ist top zu Dorade mit Kartoffelsalat Greek Style (S. 48) und Marinerter Oktopus vom Grill (S. 49). Um 16 Euro, etwa über [www.cava-griechischerwein.de](http://www.cava-griechischerwein.de)

## VEGGIE

### 8 EXOTISCH

#### 2024 Malagousia, Tetramyθος, Peloponnes, Achaia

Ein Kult-Weingut, von dem es nur begrenzte Mengen gibt. Exotische Früchte, sowie eine balancierte Frische – so entsteht wahre Trinkfreude zu Saganaki mit Pfirsich, Zwiebel und Basilikum (S. 65) und Halloumi-Burger (S. 68). Um 15,50 Euro, etwa über [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)

### 9 DUFTIG

#### 2022 Limnia Gi rosé, Chatzigeorgiou, Limnos

Hier vereinen sich die zwei autochthonen Rebsorten Muscat of Alexandria und Limnio zu einem duftigen Rosé. Granatapfel, Orangenzeste und Bergamotte, das passt perfekt zu Pitaroudia – Kichererbsenfrikadellen (S. 70) und Sommergemüse-Gyros (S. 71). Um 11 Euro, z. B. über [www.cava-griechischerwein.de](http://www.cava-griechischerwein.de)

## DESSERT

### 10 BETÖRENDE

#### 2023 Samos Phyllas Vin Doux BIO, UWC Samos

Ein süßes Elixier rinnt goldgelb ins Glas – neben Aprikose, kandierter Limette und Honig ist es seine Frische, die zu Joghurt-Mousse mit Aprikosenkompott (S. 85) und Knusprige Kadaifi-Fruchtspieße (S. 87) betört. Um 15 Euro, etwa über [www.mygreekwine.de](http://www.mygreekwine.de)