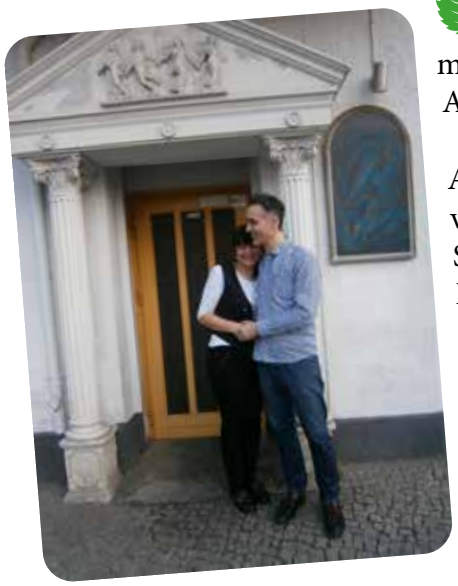
TAVERNA OLYMPIA

KALI SPERA
HERZLICH WILLKOMMEN

Seit 1992 betreiben wir unsere Taverna hier im Norden Neuköllns. Bei uns können Sie typisch traditionelle griechische Küche genießen. Unser hausgemachtes Gyros, frischer Fisch vom Grill oder herrlich duftende Mousakas sind für viele in Berlin eine Reise wert. Wir achten auf höchste Qualität und bereiten unsere Produkte frisch zu. Natürlich mit erlesenen Zutaten, bestem griechischen Olivenöl aus Kalamata und viel Liebe zum Detail.



Vegetarische Gerichte sind in unserer Speisekarte mit einem grünen Blatt gekennzeichnet. Bitte fragen Sie bei Allergien oder Unverträglichkeiten unser Servicepersonal.

Achten Sie bitte auch auf unsere Tagesgerichte! Lassen Sie sich von uns kulinarisch nach Griechenland entführen und genießen Sie schöne Stunden bei uns. Sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Feier planen: Gerne unterstützen wir Sie bei der Umsetzung.

DOROTHEA & IOANNIS

! ALLERGENE !

Wir verarbeiten in unserer Küche Zutaten, die Allergien auslösen können. Wir haben die Allergene in unserer Speisekarte gekennzeichtet. Bitte beachten Sie, dass es trotz hoher Hygienestandards zu Kreuzkontaminationen kommen kann. Sie können jederzeit unser Personal ansprechen.

Wir verarbeiten: A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, G - Milch von Säugetieren, N - Sesam

TAVERNA OLYMPIA
Emser Str. 73
12051 Berlin - Neukölln
030 / 62 62 192

Vielen Dank für Ihr *Like* und Ihre Bewertung bei Facebook!
facebook.com/tavernaolympiaberlin/



Alle Preise in Euro, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

SUPPEN UND SALATE



SUPPEN

Fassolada
Griechische Bohnensuppe — **6,40 €**

Kotosupa
Griechische Hühnersuppe mit Reis,
Eigelb, Karotten und Zitrone — **6,90 €**$_{C}$

SALATE

Patzaria
Rote Beetesalat
mit frischem Knoblauch und Petersilie — **7,60 €**

Salata Choriatiki
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni
und Feta mit Olivenöl und Oregano — **13,90 €**$_{G}$

Salata Tonno
Großer gemischter Salat mit Thunfisch — **13,90 €**$_{D}$

Salata Kotopoulo
Hähnchenbrustfiletstreifen auf
großem gemischten Salat — **14,50 €**

Salata Garides
Drei gegrillte Garnelen auf
großem gemischten Salat — **16,50 €**$_{B}$

Salata Calamari
Gebratene Calamari auf gemischtem Salat — **14,90 €**$_{D}$

Rote Bete Carpaccio
Feine Rote Bete Scheiben mit hausgemachtem
Dressing, Feta-Käse und Walnüssen — **12,90 €**$_{G}$

Meze – Vorspeisen



Kalte Meze

Zaziki
Quark und Joghurt mit Gurkenstreifen
und frischem Knoblauch — **5,90 €** G

Skordalia
Kartoffeln püriert in Knoblauch und Olivenöl — **5,60 €**

Elies Kalamon
Kalamata-Oliven mit Zwiebeln — **6,90 €**

Piperakia
Griechische Peperoni in Olivenöl und Essig — **5,50 €**

Taramosalata
Fischrogensalat püriert mit Olivenöl
und frischem Zitronensaft — **7,50 €** D

Dolmadakia
Gefüllte Weinblätter mit Reis,
serviert mit Zaziki — **7,90 €** G

Kopanisti
Schafskäse und Paprika püriert
mit Knoblauch und Olivenöl — **7,90 €** G

Feta
Griechischer Schafskäse mit Zwiebeln,
Olivenöl und Oregano — **8,20 €** G

Dakos
Doppelt gebackenes, kretisches Gerstenbrot mit
Tomatenstücken, Oregano, geriebenem Feta,
Oliven, Zwiebeln und Kapern — **9,90 €** G

Meze olympia
Platte mit kalten Vorspeisen — **12,90 €** A, D, G
2 Personen — **20,90 €** A, D, G

Meze sind die „kleinen Teller“ der griechischen Küche. In Griechenland bestellt man sich mehrere Mezedes und isst gemeinsam, worauf man Lust hat. Sie können natürlich auch nur eine Meze als Vorspeise wählen, damit noch Platz im Bauch für den Hauptgang bleibt.

WARME MEZE

SKORDOPSOMO
Knoblauchbrot mit Tomaten — **4,50 €**

PITA
Knoblauchbrot mit Oregano, Tomaten, Olivenöl — **4,50 €**

PIPERIES SKARAS
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Olivenöl — **7,20 €**

DOLMADAKIA AUS DEM OFEN
Gefüllte Weinblätter mit Schafkäse überbacken — **9,40 €** G

TIROPITAKIA
Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse — **9,40 €** A, C, G

SPANAKOPITAKIA
Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat — **9,40 €** A, C, G

KEFTEDAKIA
Kleine Hackröllchen vom Grill, serviert mit Zaziki — **9,60 €** C, G

MELITZANES TIGANITES
Gebratene Auberginen, serviert mit Zaziki — **9,90 €** A, C, G

KOLOKITHAKIA TIGANITA
Gebratene Zucchini, serviert mit Zaziki — **9,90 €** A, C, G

TIGANITA
Gebratene Auberginen und Zucchini,
serviert mit Zaziki — **9,90 €** A, C, G

MYDIA SAGANAKI
Miesmuscheln in Tomatensauce
mit Schafskäse überbacken — **13,90 €** G

MEZE OLYMPIA GEMISCHT
Platte mit warmen und kalten Vorspeisen — **16,90 €** A, C, D, G
2 PERSONEN — **30,90 €** A, C, D, G

MEZE MIT KÄSE

FETA SAGANAKI
Schafskäse, paniert und ausgebacken — **10,90 €** A, C, G

FETA PSITI
Schafskäse, überbacken mit Tomaten,
Paprika, Olivenöl und Oregano — **10,90 €** G

KLASSIKER



GYROS

GYROS KLASSIKA
Hausgemachtes Gyros mit Zwiebeln und Zaziki **17,90 €**

GYROS KAFTEROS
Hausgemachtes Gyros in pikanter, scharfer Sauce **19,90 €**$_{G}$

GYROS SKORDATOS
Hausgemachtes Gyros in frischer Knoblauchsahnesauce **19,90 €**$_{G}$

GYROS TIS KOUZINAS
Hausgemachtes Gyros in frischer Champignonsahnesauce **19,90 €**$_{G}$

GYROS SPEZIAL
Hausgemachtes Gyros
in Metaxa-Sahne-Sauce mit Käse überbacken **20,90 €**$_{G}$

VOM GRILL

SOUZOUKAKIA
Drei pikante Hackröllchen mit Zaziki **17,90 €**$_{C}$

SOUVLAKIA
Zwei Spieße von zartem Schweinefilet
mit Zwiebeln und Zaziki **18,90 €**$_{G}$

BIFTEKI GEMISTO
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Oliven, Peperoni
und Tomaten mit Zaziki **19,90 €**$_{A, C, G}$

HERKULESSPIESS
Spieß mit Hähnchenbrustfilet und Zaziki **19,90 €**

PAIDAKIA
Lammkoteletts vom Grill mit Zaziki **24,90 €**$_{G}$

OLYMPIASPIESS
Spieß mit Lammfilet und Zaziki **25,90 €**$_{G}$

MIXPLATTE OLYMPIA
Souvlaki, Gyros, Hänchenbrustfilet und Souzoukaki **21,90 €**$_{C, G}$

MIXPLATTE OLYMPIA DIO
Mixplatte für zwei Personen **40,90 €**$_{C, G}$

Zu allen Gerichten vom Grill und Filet- und Steak-Gerichten reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat. Bitte wählen Sie Ihre Beilage aus Pommes Frites, Backkartoffeln, Reis, Reisnudeln oder Kroketten.

TRADITIONELLES

FASOLAKIA
Grüne Bohnen in pikanter Tomatensauce,
überbacken mit Schafskäse — **13,90 €** G

GIGANTES ME FETA
Weiße Riesenbohnen in pikanter Tomatensauce,
überbacken mit Schafskäse — **13,90 €** G

BAMIES
Okra Schoten in pikanter Tomatensauce,
überbacken mit Schafskäse — **13,90 €** G

BROKKOLA
Broccoli mit Käse überbacken
in einer hausgemachten Sahnesauce — **13,90 €** G

TOURLOU ME FETA
Ofenfrisches Gemüse in Tomatensauce,
überbacken mit Schafskäse — **15,90 €** G

KRITHAROTO
Reisnudeln mit Garnelen in pikanter Tomatensauce — **15,90 €** B

GYROS JOUVETSI
Hausgemachtes Gyros und Reisnudeln
mit Käse überbacken, dazu reichen wir einen kleinen Salat — **19,90 €** A, G

ARNI FOURNO
Lammhaxe in Tomaten-Knoblauch-Sauce
auf grünen Bohnen, dazu reichen wir einen kleinen Salat — **23,90 €**

ARNI JOUVETSI
Geschmortes Lammfleisch und Reisnudeln
mit Käse überbacken, dazu reichen wir einen kleinen Salat — **23,90 €** G

EXOCHIKO
Zarte Lammstreifen mit Gemüse, Kartoffeln und Schafskäse in
frischer Tomatensauce gebacken, dazu reichen wir einen kleinen Salat — **24,90 €** G

MOUSSAKA
Aubergine-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Bechamelsauce — **18,90 €** B

FILETS & STEAKS

BONFILET SKARAS
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter — **25,90 €**

ARNI GEMISTO
Zwei Lammfilet-Rouladen mit Schafskäse und Tomaten
gefüllt auf Champignonsauce — **25,90 €** G

FISCH & GEFLÜGEL



FISCH

Sardelles
Gebratene Sardinen mit Zaziki — **17,90 €** D, G, N

Kalamaria
Frische Tintenfischringe mit Zaziki — **17,90 €** A, G, N

Kalamaria Skaras
Calamares-Tuben vom Grill mit Zaziki — **17,90 €** G, N

Garides Skaras
Großgarnelen vom Grill — **24,90 €** B, G

Garides Limanaki
Großgarnelen in Tomaten-Knoblauch-Sauce, pikant — **25,90 €** B, G

Garides Piperates
Großgarnelen in Grüner-Pfeffer-Sauce, pikant — **25,90 €** B, G

Solomos
Lachsfilet vom Grill — **24,90 €** D

GEFLÜGEL

Kotopoulo Cognac
Zarte Hähnchenbrustfiletstreifen in Metaxa-Sauce — **19,90 €**

Kotopoulo Gemisto
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Schafskäse
auf Champignonsauce — **21,90 €** G

Zu allen Fisch- und Geflügel-Gerichten reichen wir eine Beilage und einen kleinen Salat. Bitte wählen Sie Ihre Beilage aus Pommes Frites, Backkartoffeln, Reis, Reisnudeln oder Kroketten.

Für unsere kleinen Gäste

Gyros mit Pommes Frites und Zaziki	10,90 €$_G$
Souvlaki mit Pommes Frites und Zaziki	10,90 €$_G$
Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Zaziki	12,90 €$_G$

Extras

Kräuterbutter	1,50 €$_G$
Ketchup	0,50€
Mayonaise	0,50 €

Beilagen & Saucen

Backkartoffeln	4,20 €	**Sahne-Sauce**	3,90 €$_G$
Reis	4,20 €	**Champignon-Sauce**	4,50 €$_G$
Reisnudeln	4,20 €	**Metaxa-Sauce**	4,50 €$_G$
Kroketten	4,20 €		
Pommes Frites	4,20 €		

Desserts

Pagoto Mikto
Eisbecher mit Schlagsahne — 5,60 €$_G$

Jaourti Karidia
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen — 6,50 €$_G$

Sokolata Vulcano
Warmes Schokoladensoufflé mit einem Kern aus flüssiger Schokolade, dazu Vanille-Eis — 6,90 €$_G$

Pagoto me Fruta
Eisbecher mit frischen Früchten und Schlagsahne — 6,90 €$_G$

Jaourti Frouta
Griechischer Joghurt mit Früchten, garniert mit Walnüssen und Honig — 6,90 €$_G$

GETRÄNKE



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Softdrinks	0,2 l	0,4 l
Mineralwasser	**2,80 €**	**4,40 €**
Coca Cola 1,3	**3,00 €**	**4,50 €**
Coca Cola Zero 1,3,6	**3,00 €**	**4,50 €**
Fanta 3,4	**3,00 €**	**4,50 €**
Sprite 4	**3,00 €**	**4,50 €**
Spezi 1,2,3	**3,00 €**	**4,50 €**
Rixdorfer Fassbrause 3	**3,00 €**	**4,50 €**

Schweppes

Tonic Water 2 / Bitter Lemon 2 / Ginger Ale 3 (je 0,2 l)	**3,90 €**
Almdudler, Flasche (0,35 l)	**4,50 €**
Griechisches stilles Wasser, Flasche (1,0 l)	**5,80 €**
Griechisches Mineralwasser, Flasche (0,75 l)	**5,80 €**

Säfte	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	**3,00 €**	**4,50 €**
Apfelsaft	**3,00 €**	**4,50 €**
Bananennektar	**3,00 €**	**4,50 €**
Kirschnektar	**3,00 €**	**4,50 €**
KiBa	**3,00 €**	**4,50 €**
Saftschorlen	**3,00 €**	**4,50 €**

Kaffee & Heiße Getränke

Espresso 1	**3,00 €**	Cappuccino 1	**3,90 €**
Espresso, doppelt 1	**4,20 €**	Milchkaffee 1	**4,20 €**
Kaffee 1	**3,00 €**	Latte Macchiato 1	**4,20 €**
Mokka Grecco 1	**3,00 €**		
Espresso Macchiato 1	**3,00 €**		
Glas Tee, diverse Sorten	**3,00 €**		

BIERE

Bier vom Fass	0,4 l	0,5 l
Warsteiner	**4,50 €**	**5,20 €**
Jever	**4,50 €**	**5,20 €**
Bier-Mix (z.B. Radler)	**4,50 €**	**5,20 €**
König Ludwig, Schwarzbier	**4,50 €**	**5,20 €**

Flaschenbiere

Mythos, griechisches Bier (0,33 l)	**3,90 €**
Warsteiner, alkoholfrei (0,33 l)	**3,90 €**
Berliner Weiße, rot 3 / grün 3 (0,33 l)	**4,50 €**
Kraftmalz, alkoholfrei (0,33 l)	**3,90 €**
König Ludwig, Hefe- / Kristallweizen / alkoholfrei (je 0,5 l)	**5,00 €**

1=koffeinhaltig, 2=chininhaltig, 3=mit Farbstoff , 4=mit Ingwerauszug,
5=mit Konservierungsstoff Benzoesäure, 6=mit Süßungsmitteln/enhält eine Phenylalaninquelle

HOCHPROZENTIGES

Ouzo

Ouzo – Hausmarke	2 cl	**2,50 €**
Ouzo – *Tsipouro*	2 cl	**3,50 €**
Ouzo – Hausmarke auf Eis serviert mit einer kleinen Karaffe Wasser	4 cl	**5,00 €**
Ouzo of Plomari, 40% vol	0,2 l	**15,90 €**

In Deutschland wird Ouzo meist als Aperitif getrunken. In Griechenland hingegen wird er oft mit Wasser und Eis als Digestif serviert. Aber auch die *Mezedes* werden in Griechenland vom Ouzo begleitet. Deshalb unser Fazit hierzu:
Sie können Ouzo zu jeder Zeit trinken! ;-)

Aperitif

Aperol Spritz 3,5	0,2 l	**6,90 €**
Martini Bianco	5 cl	**3,90 €**
Martini Rosso	5 cl	**3,90 €**
Martini Dry	5 cl	**3,90 €**
Campari Orange 3	4 cl	**6,90 €**
Campari Soda 3	4 cl	**6,90 €**

Longdrinks

Gin-Tonic 2	Jim Beam-Cola 1,3
Bacardi-Cola 1,3	Bacardi-Orange 3,4
Wodka-Orange 3,4	Wodka-Lemon 3
Southern Comfort-Ginger Ale 2	Havana Club-Cola 1,3

je 4 cl **7,40 €**

Weinbrand – Cognac

Metaxa 5 Sterne	2 cl	**4,20 €**
Metaxa Grand Olympian - Reserve	2 cl	**7,50 €**

Scotch Whiskey & Bourbon Whiskey

Jim Beam	2 cl	**4,50 €**
Johnny Walker 3	2 cl	**4,50 €**
Jack Daniel's	2 cl	**6,50 €**

Liköre & Magenbitter

Amaretto	2 cl	**3,50 €**
Sambuca	2 cl	**3,90 €**
Jägermeister	2 cl	**3,90 €**
Ramazotti	2 cl	**4,50 €**
Baileys	2 cl	**3,90 €**

Schnäpse

Wodka	2 cl	**3,50 €**
Tequila, weiß / braun	2 cl	**3,50 €**



GRIECHISCHE WEINE

OFFENE WEISSWEINE

Retsina „Malamatina“, trocken
Dieser trockene, geharzte Wein ist eine typisch griechische Spezialität. Unser Retsina kommt aus Thessaloniki und wird gekühlt getrunken. Er passt zu allen Gerichten.

Flasche (0,25 l)	**6,50 €**
Flasche (0,5 l)	**12,50 €**

Aspro, trocken
Trockener Weißwein mit fein-fruchtigem Geschmack. Er wird leicht gekühlt serviert und passt zu Vorspeisen, Fisch und Geflügel.

0,2 l	**5,90 €**
0,5 l	**12,50 €**

Imiglikos, lieblich
Lieblicher Weißwein, reich an Aroma und weich im Geschmack. Ein idealer Begleiter zu Früchten, Süßem und Käse oder einfach als Aperitif genossen, wird er leicht gekühlt serviert und passt hervorragend zu jedem leichten Essen.

0,2l	**5,90 €**
Karaffe (0,5 l)	**12,50 €**

OFFENE ROSÉWEINE

Rozé Krasi, trocken
Trockener Roséwein, aromavoll mit zartem, fruchtigen Geschmack und kräftiger Farbe. Er wird leicht gekühlt serviert.

Glas (0,2 l)	**5,90 €**
Karaffe (0,5 l)	**12,50 €**

WEINSCHORLE

Weinschorle mit einem Rot- oder Weißwein Ihrer Wahl

Glas (0,2 l)	**5,00 €**

SEKT UND PROSECCO

Glas (0,1 l)	**3,90 €**
Flasche (0,75 l)	**28,50 €**

OFFENE ROTWEINE

Nemea, trocken
Dieser trockene Rotwein kommt aus der Gegend von Nemea im Osten des Pelepones. Gewonnen wird dieser in Eichenfässern gealterte Wein aus der Rebsorte Agiorgitiko. Er ist von dunkelroter Farbe, mit fruchtigem Aroma und vollmundigem Charakter. Er passt besonders gut zu allen dunklen Fleischgerichten.

Glas (0,2 l)	**5,90 €**
Karaffe (0,5 l)	**12,50 €**

Imiglikos, lieblich
Ein lieblicher, vollmundiger Rotwein mit samtiger Farbe und weichem Geschmack, der die Frische der Trauben und ihre ausgeprägten Eigenschaften einfängt. Bei Zimmertemperatur serviert, begleitet er Salate, Früchte oder Desserts, geht aber auch als Aperitif.

Glas (0,2 l)	**5,90 €**
Karaffe (0,5 l)	**12,50 €**

Mavrodaphne Likörwein, süß
Der aus der gleichnamigen Mavrodaphne Traube gekelterte Wein ist voluminös, dicht und von leuchtend samtroter bis rötlichbrauner Farbe. Er kann sowohl als Aperitif getrunken werden, geht aber auch als Begleiter zum Dessert.

Glas (0,2 l)	**6,50 €**
Karaffe (0,5 l)	**14,00 €**

FLASCHENWEINE – WEISS

Paranga, Kir Yianni
Super Meze Wein. Paranga heißt die Weißwein-Cuvée aus dem nordgriechischen Makedonien – zu 20 Prozent aus der Muskattraube Malagousia, bietet sie Aromen von Jasmin, Pfirsich und Aprikose. Das Gros aus 80 Prozent Roditis stellt knackige Säure und Würze. Ein idealer Fisch- und Vorspeisenwein.

Flasche (0,75 l)	**23,90 €**

Semeli Mantinia
Hellgelb strahlende Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase zarte Noten von Blüten und Zitrus im Vordergrund. Deutliche Aromen, die an Zitronenschale, Jasmin und Rose ereinnnern. Im Mund fruchtbetont und ausgewogen, mittelgeswicht, harmonisch und frisch mit gut eingebundener Säure und langem Nachhall.

Flasche (0,75 l)	**26,90 €**

Alpha Estate „Malagouzia“
Der Malagouzia von Alpha Estate ist ein frischer und knackiger Weißwein. Die Malagouzia Trauben stammen aus der Region Florina/ Amynteon welche in einem einzigartigen Klima in Höher von 650m wachsen. Der Weißwein hat eine brilliante hellgelbe Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund machen diesen Wein einzigartig.

Flasche (0,75 l)	**26,90 €**

WEINE



FLASCHENWEINE – ROSE

Akakies, Kir Yianni
Die typischen Aromen von reifen Erdbeeren und Kirschen von der autochthonen Rebsorte "Xinomavro", binden sich harmonisch mit den Noten von Rosenblättern. Am Gaumen verweilt die kühne Säure, Salden mit der aromatischen Intensität und geht in einen langanhaltenden, würzigen Abgang über. Er kann allein als Aperitif genossen werden, Er passt aber auch sehr gut zu vegetarischen Gerichten.

Flasche (0,75 l) **24,90 €**

FLASCHENWEINE – ROT

Paranga, Kir Yianni
Der Paranga Rotwein ist eine einzigartige und fruchtige Cuvée, aus den edlen Rebsorten Xinomavro, Merlot und Syrah. Er besitzt eine dunkelrote Farbe, im Bouquet dominieren Aromen von Zimt, Nelken, Früchte und grünen Pfeffer. Der Rotwein erinnert im Geschmack an Gewürze und Eichenholz mit einer leicht erdigen Note. Ein weicher, harmonischer Rotwein mit langanhaltendem Abgang. Ein vielseitiger Speisenbegleiter, der mit vegetarischen Gerichten und Gegrilltem harmoniert.

Flasche (0,75 l) **24,90 €**

Katogi Averoff
Die Trauben dieses trockenen Rotweins reifen an den Hängen des Berges Pindos (Region Ioannina) in einer Höhe von 950 Meter. Er wird jeweils zur Hälfte aus der Cabernet Sauvignon-Traube und der traditionellen griechischen Edelrebsorte Agiorgitiko hergestellt. Der Katogi Averoff hat eine glänzend tiefrote Farbe. Sein komplexes Bouquet spiegelt die typischen Aromen der beiden Rebsorten wieder: fruchtig und würzig mit Noten von Eiche und Vanille. Der Katogi Averoff empfiehlt sich als Begleiter zu dunklen Fleischgerichten und gegrilltem Lamm.

Flasche (0,75 l) **26,90 €**

Nemea, Papaioannou
Gekennzeichnet durch saubere Aromen aus konzentrierten roten Früchten und auf einem Hintergrund von Vanille und Milchschokolade. Im Mund beginnt es mit einem süßen Geschmack, der eine Säurebalance entwickelt, während ihm die Tannine eine feste Struktur gibt. Der Wein passt ideal zu Fleischgerichten.

Flasche (0,75 l) **28,90 €**

Axia Syrah, Alpha
Der Wein ist eine großartige Kombination von Syrah und der autochthonen Rebsorte Xinomavro. Im Glas hat er eine großartige glänzende, purpurrote Farbe. Im Bouquet harmonieren Reife Brombeeren und Pflaumen ideal mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Am Gaumen ist er schön vollmundig mit Vanillenoten, ausgewogenen Tanninen, einer ausbalancierten Säure und Holz Note. Ein langer Abgang mit Quittenaroma, der Lust auf mehr macht. Er passt zu dunklen Fleischgerichten.

Flasche (0,75 l) **28,90 €**