DISTRIBUTED FREE

SANT' OR

Organic Vineyards

Co-funded by Greece and the European Union

ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΣ

Στο ιστορικό χωρίο Σαντομέρι Αχαΐας, σε απόσταση 30 χιλιόμετρων από την Πάτρα και σε υψόμετρο 400 μέτρων βρίσκεται το οικογενειακό παραδοσιακό οινοποιείο Sant’or πλαισιωμένο από 40στρ. βιοδυναμικούς-βιολογικούς αμπελώνες με τις τοπικές γηγενείς ποικιλίες Ροδίτης, Μαυροδάφνη, Σανταμερίανα, Αγιωργίτικο και 32στρ. ελαιώνες με τις τοπικές ποικιλίες Σταφυλοελία και Κορονία.

Το επισκέψιμο οικογενειακό οινοποιείο Sant’or ενσωματώνει όλες τις σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης. Βρίσκεται στην Βορειοδυτική πλευρά της Πελοποννήσου στους πρόποδες του βουνού Σκόλλι.

Κατά την μυθολογία ο Ηρακλής έχει μεταφέρει αυτό το κομμάτι βουνού από τον Ερύμανθο. Ο Ομηρος το αναφέρει ως <Ωλενίην πέτρη>.

Το όνομα Σαντομέρι προέρχεται από τον Γάλλο φρούραρχο Νικολά Ντε Σαιντ Ομέρ (1273) που είχε στρατοπεδεύσει στο σημείο αυτό, όπου και υπάρχουν τα ερείπια του Κάστρου.

Σύμφωνα με την παράδοση λέγεται ότι εδώ πέθανε η γυναίκα του Κωνσταντίνου Παλαιολόγου, του τελευταίου Αυτοκράτορα του Βυζαντίου.

OUR TRADITIONAL WINERY

The family-owned traditional winery Sant'or is located in the historic village Santomeri of Achaia, 30km from Patras, at an altitude of 400m amidst a biodynamic-organic vineyard. Our vineyard covers 4 hectares including local Greek varieties such as Roditis, Maurodafni, Santameriana, Agiorgitiko and 3.2 hectares of olive trees with the local varieties Stafiloelia and Koronia.

The family winery incorporates all modern vinification methods.
It is situated on the north-western side of Peloponnese at the foothills of Mt Skolli.

According to myth, Hercules had moved part of this mountain from Mt Erimanthos. Homer refers of the district as "Oleniin Petri".

The name Santomeri comes from the French garrison commander Nicolas de Saint-Omer (1273), who had camped there during the Frankish domination of the region.

Tradition has it that here is where the wife of Constantinos Palaiologos, the last Byzantine Emperor, died.

"15 χρόνια μετά, συνειδητοποίησα πως ώφειλα να διαφυλάξω και να αναπαράγω αυτόν τον πλούτο της πατρώας μου γης, και αποφάσισα να αναβιώσω την ποικιλία".

DAS TRADITIONELLE WEINGUT

Im historischen Dorf Santomeri der Präfektur Achaia auf der Halbinsel Peloponnes, ca. 30km von Patras entfernt und in einer Höhe von 400 m, befindet sich unsere traditionelle Weinkellerei “Sant’or“, eingesäumt von biodynamischen Weingärten biologischen Anbaus mit einer Fläche von 4 ha, wo die lokalen, einheimischen Rebsorten Roditis, Mavrodafni, Santameriana, Agiorgitiko angebaut werden, und von 3,2 ha großen Olivenhainen mit den lokalen Sorten Stafilloelia und Koronia.

Die Weinkellerei in Familienbesitz, die für Besucher zugänglich ist, verfügt über alle modernen Weinbereitungsmethoden.

Sie befindet sich auf der nordwestlichen Seite von Peloponnes am Fuße des Berges Skolli.

Nach der Mythologie soll Herkules diesen Teil des Berges von Erymanthos hierher gebracht haben. Homer erwähnt diesen als <Oleniin Petri>.

Der Name Santomeri stammt vom französischen Befehlshaber Nicolas de Saint-Omer (1273), der an jener Stelle sein Lager aufgeschlagen hatte, wo heute die Burgruinen anzutreffen sind.

Überlieferungen nach soll hier die Gemahlin von Konstantinos Palaiologos, des letzten byzantinischen Kaisers, gestorben sein.

SANT'OR

Agiorgitiko

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / RED DRY WINE / TROCKENER ROTWEIN

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 100% Αγιωργίτικο.

ΠΕΡΙΟΧΗ: Πελοπόννησος.

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ: Βιολογικοί ξερικοί αμπελώνες σε πλαγιές λόφων από επιλεγμένες περιοχές.

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλοπηλώδες, σχιστολιθικά πετρώματα.

ΚΛΙΜΑ: Ήπιοι χειμώνες, ξηρά καλοκαίρια.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Κλασσική ερυθρή οινοποίηση. Παλαιωμένο σε δρύινα βαρέλια.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΡΑΣΙΟΥ: Βαθυκόκκινο χρώμα, αρώματα κερασιού, βύσσινου και γλυκόριζας. Πλούσιο στόμα με μαλακές τανίνες και μακρά επίγευση.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: Αναζητά το κρέας σε όλες τις μορφές του.

GRAPE VARIETIES: 100% Agiorgitiko

LOCATION: Peloponnese.

VINEYARDS: Organic rain fed vineyards at the foothills of select areas.

SOIL: Clay loam, schistose rocks.

CLIMATE: Mild winters, dry summers.

VINIFICATION: Classic red vinification. Aged in old oak barrels.

DESCRIPTION: Deep red colour, cherry, sour cherry and liquorice bouquet. Rich mouthfeel with velvety tannins and a long aftertaste.

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ - ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

FOOD PAIRING: Pairs great with meat in all its forms.

SORTE: 100% Agiorgitiko.

REGION: Peloponnese.

WEINBERGE: Biologischen Anbaus an den Hangen von ausgewahlten Regionen.

BODEN: Tonhaltiger Lehmboden, Schieferstein.

KLIMA: Milde Winter und trockene Sommer.

HERSTELLUNG: Klassische Rotweinbereitung, Alterung in Eichenfassern.

BESCHREIBUNG DES WEINES: Dunkelrote Fabre mit Aromen von Kirschen, Sauerkirschen und Lakritze. Reiches Mundgefuhl mit sanften Tanninen und Langem
Nachgeschmack.

SERVIERVORSCHLAG: Passt zu Kase, Nudelgerichte, Rotes Fleisch.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ - ΒΡΑΒΕΙΑ

Organic wine

SANT'OR

Ροδίτης

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / WHITE DRY WINE / TROCKENER WEISSWEIN

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 100% Ροδίτης.

ΠΕΡΙΟΧΗ: Ν. Αχαΐας.

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ: Βιοδυναμικοί - Βιολογικοί ξερικοί αμπελώνες σε πλαγιές λόφων από επιλεγμένες περιοχές.

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλοπηλώδες, σχιστολιθικά πετρώματα.

ΚΛΙΜΑ: Ήπιοι χειμώνες, ξηρά καλοκαίρια.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία, μετά από στατική απολάσπωση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΟΙΝΟΥ: Λευκοκίτρινο χρώμα, αρώματα λεμονανθών και λευκόσαρκων φρούτων. Καλοδομημένο σώμα με μακρά επίγευση.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: Αγαπά την φέτα καθώς και τα θαλασσινά, τα λευκά κρέατα και τις σαλάτες.

GRAPE VARIETIES: 100% Roditis.

LOCATION: Achaia.

VINEYARDS: Biodynamic - Organic rainfed vineyards at the foothills of select areas.

SOIL: Clay loam, schistose rocks.

CLIMATE: Mild winters, dry summers.

VINIFICATION: Fermentation at controlled temperature, after static debourbage.

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ - ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

DESCRIPTION: White Yellow colour, lemon blossom and white-fleshed fruit bouquet. Well-structured body with long aftertaste.

FOOD PAIRING: Ideal with feta cheese and seafood, white meat and salads.

SORTE: 100% Roditis.

REGION: Bezirk Achaia.

WEINBERGE: Trockene Weinberge Biodynamischer - Biologischen Anbaus an den Hängen von ausgewählten Regionen..

BODEN: Tonhaltiger Lehmboden, Schieferstein.

KLIMA: Milde Winter und trockene Sommer.

HERSTELLUNG: Gärung unter kontrollierter Temperatur nach statischem Vorklären..

BESCHREIBUNG DES WEINES: Leuchtende goldgelbe Farbe. Zitronen- und Steinfruchtaromen. Gut strukturierter Körper mit langem Nachgeschmack..

SERVIERVORSCHLAG: Genießen Sie diesen Wein mit Feta-Käse, Fisch, Weißfleisch und Salaten.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ - ΒΡΑΒΕΙΑ

Organic wine

SANT'OR

Agiorgitiko

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / RED DRY WINE / TROCKENER ROTWEIN

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 100% Αγιωργίτικο.

ΠΕΡΙΟΧΗ: Πελοπόννησος.

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ: Βιολογικοί ξερικοί αμπελώνες σε πλαγιές λόφων από επιλεγμένες περιοχές.

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλοπηλώδες, σχιστολιθικά πετρώματα.

ΚΛΙΜΑ: Ήπιοι χειμώνες, ξηρά καλοκαίρια.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Άγριες Ζύμες, Κλασσική ερυθρή οινοποίηση.
Παλαιωμένο σε παλιά δρύινα βαρέλια ,εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΡΑΣΙΟΥ: Βαθυκόκκινο χρώμα, αρώματα κερασιού, βύσσινου και γλυκόριζας. Πλούσιο στόμα με μαλακές τανίνες και μακρά επίγευση.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: Αναζητά το κρέας σε όλες τις μορφές του.

GRAPE VARIETIES: 100% Agiorgitiko.

LOCATION: Peloponnese.

VINEYARDS: Organic rain fed vineyards at the foothills of select areas.

SOIL: Clay loam, schistose rocks.

CLIMATE: Mild winters, dry summers.

VINIFICATION: Classic red vinification. Aged in old oak barrels, bottled unfiltered.

DESCRIPTION: Deep red colour, cherry, sour cherry and liquorice bouquet. Rich mouthfeel with velvety tannins And a long aftertaste.

FOOD PAIRING: Pairs great with meat in all its forms.

SORTE: 100% Agiorgitiko.

REGION: Peloponnese.

WEINBERGE: Trockene Weinberge Biologischen Anbaus an den Hangen von ausgewahlten Regionen.

BODEN: Tonhaltiger Lehmboden, Schieferstein.

KLIMA: Milde Winter und trockene Sommer.

HERSTELLUNG: Freier Most, wild vergoren, spontane malolaktische Gärung. Ungefiltert abgefüllt.

BESCHREIBUNG DES WEINES: Dunkelrote Fabre mit Aromen von Kirschen, Sauerkirschen und Lakritze. Reiches Mundgefuhl mit sanften Tanninen und Langem Nachgeschmack.

SERVIERVORSCHLAG: Passt zu Kase, Nudelgerichte, Rotes Fleisch.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ - ΒΡΑΒΕΙΑ

Organic wine

SANT'OR

Ροδίτης

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / WHITE DRY WINE / TROCKENER WEISSWEIN

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 100% Ροδίτης.

ΠΕΡΙΟΧΗ: Σαντομέρι Αχαΐας.

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ: Βιοδυναμικοί - Βιολογικοί ξερικοί αμπελώνες σε πλαγιές λόφων από επιλεγμένες περιοχές.

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλοπηλώδες, σχιστολιθικά πετρώματα.

ΚΛΙΜΑ: Ήπιοι χειμώνες, ξηρά καλοκαίρια.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Προρόγος, Άγριες ζυμώσεις και αυθόρμητη μηλογαλακτικη, εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΟΙΝΟΥ: Λευκοκίτρινο χρώμα, αρώματα φλοιών εσπεριδοειδών με νότες ορυκτότητας. Στόμα με ικανοποιητική επίγευση και δροσερή οξύτητα.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: Αγαπά την φέτα καθώς και τα θαλασσινά, τα λευκά κρέατα και τις σαλάτες.

GRAPE VARIETIES: 100% Roditis.

LOCATION: Santomeri Achaia.

VINEYARDS: Biodynamic - Organic rain fed vineyards at the foothills of select areas.

SOIL: Clay loam, schistose rocks.

CLIMATE: MMild winters, dry summers.

VINIFICATION: Free run must, Wild fermented, spontaneous malolactic fermentation. Bottled unfiltered.

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ - ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

DESCRIPTION: Bright white yellow colour, flavor of citrus peels and mineral hints. Rich mouth fell with crispy acidity and long after taste.

FOOD PAIRING: Ideal with feta cheese and seafood, white meat and salads.

SORTE: 100% Roditis.

REGION: Santomeri Bezirk Achaia.

WEINBERGE: Trockene Weinberge Biodynamischer - Biologischen Anbau an den Hangen Von ausgewahlten Regionen.

BODEN: Tonhaltiger Lehmboden, Schieferstein.

KLIMA: Milde Winter und trockene Sommer.

HERSTELLUNG: Freier Most, wild vergoren, spontane malolaktische Gärung. Ungefiltert abgefüllt.

BESCHREIBUNG DES WEINES: Leuchtende goldgelbe Farbe. Zitronen- und Steinfruchtaromen Gut strukturierter Korper mit langem Nachgeschmack.

SERVIERVORSCHLAG: Geniesen Sie diesen Wein mit Feta-Kase, Fisch, Weisfleisch und Salaten.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ - ΒΡΑΒΕΙΑ

demeter

Organic wine

SANTAMERIANA

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / WHITE DRY WINE / TROCKENER WEISSWEIN

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 100% Σανταμεριάνα.

ΠΕΡΙΟΧΗ: Σαντομέρι Αχαΐας.

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ: Βιοδυναμικός - Βιολογικός ξερικός αμπελώνας με κλίση 60°.

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλοπηλώδες, σχιστολιθικά πετρώματα.

ΚΛΙΜΑ: Ήπιοι χειμώνες, ξηρά καλοκαίρια.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Προρώγος, Άγριες ζυμώσεις και αυθόρμητη μηλογαλακτικη, εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΟΙΝΟΥ: Λευκοκίτρινο χρώμα, αρώματα φλοιών εσπεριδοειδών με νότες ορυκτότητας. Στόμα με ικανοποιητική επίγευση και δροσερή οξύτητα.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ (ΣΥΝΤΑΓΗ): Με λευκά τυριά, ομελέτες, πίττες.

GRAPE VARIETIES: 100% Santameriana.

LOCATION: Santomeri - Achaia.

VINEYARDS: Biodynamic - Organic rainfed vineyard with a slope of 60°.

SOIL: Clay loam, schistose rocks.

CLIMATE: Mild winters, dry summers.

VINIFICATION: Free run must, Wild fermented, spontaneous malolactic fermentation. Bottled unfiltered.

DESCRIPTION: Bright white yellow colour, citrus peel bouquet with mineral notes. Robust aftertaste and refreshing acidity.

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ - ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

FOOD PAIRING: White cheese, omelets, pies.

SORTE: 100% “Santameriana”.

REGION: Santomeri Bezirk Achaia.

WEINBERGE: Trockener Weingarten Biodynamischer - Biologischen Anbau mit einer Neigung von 60 Grad.

BODEN: Tonhaltiger Lehmboden, Schieferstein.

KLIMA: Milde Winter und trockene Sommer.

HERSTELLUNG: Freier Most, wild vergoren, spontane malolaktische Gärung. Ungefiltert abgefüllt.

BESCHREIBUNG DES WEINES: Weisgelbe Farbe, Aromen von citrusfruchten mit mineralischen Noten. Volles Mundgefuhl mit langem Nachgeschmack und erfrischendem Sauregrad.

SERVIERVORSCHLAG: Passt zu weisem Kase,Omeletten, Pasteten.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ - ΒΡΑΒΕΙΑ

demeter

Organic wine

Slow Food®

SANTAMERIANA
Amphora aging – Skin Contact

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / WHITE DRY WINE / TROCKENER WEISSWEIN

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 100% Σανταμεριάνα.

ΠΕΡΙΟΧΗ: Σαντομέρι Αχαΐας.

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ: Βιοδυναμικος - Βιολογικός ξερικός αμπελώνας με κλίση 60°.

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλοπηλώδες, σχιστολιθικά πετρώματα.

ΚΛΙΜΑ: Ήπιοι χειμώνες, ξηρά καλοκαίρια.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Εκχείλιση 20μέρων σε κεραμικό αυγό και πήλινους αμφορείς, εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΟΙΝΟΥ: Πορτοκαλοχάλκινο χρώμα, πολυσύνθετη μύτη, περγαμόντο με νότες ώριμου αποξηραμένου φρούτων, βερίκοκου, κερύθρας, καραμελωμένης πορτοκαλόφλυδας και έντονη ορυκτότητα. Πλούσιο στόμα με καλοδομημένες ταννίνες, δροσερή οξύτητα και μακρά επίγευση.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ (ΣΥΝΤΑΓΗ): Αρνί, πρόβεια τυριά, ασιατική κουζίνα.

GRAPE VARIETIES: 100% Santameriana.

LOCATION: Santomeri - Achaia.

VINEYARDS: Biodynamic - Organic rainfed vineyard with a slope of 60°.

SOIL: Clay loam, schistose rocks.

CLIMATE: Mild winters, dry summers.

VINIFICATION: Skin contact 20Days in Cement Egg, amphora.Bottled unfiltered.

DESCRIPTION: Orange/copper color, bergamot complex nose of dried fruits,

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ - ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

apricot, honeycomb, orange peel with intense minerality. Full bodied with well integrated tannins, vibrant acidity and long after taste.

FOOD PAIRING: Lamb, Chinese cuisine, sheep cheese.

SORTE: 100% “Santameriana”

REGION: Santomeri Bezirk Achaia.

WEINBERGE: Trockener Weingarten Biodynamischer - Biologischen Anbau mit einer Neigung von 60 Grad.

BODEN: Tonhaltiger Lehmboden, Schieferstein.

KLIMA: Milde Winter und trockene Sommer.

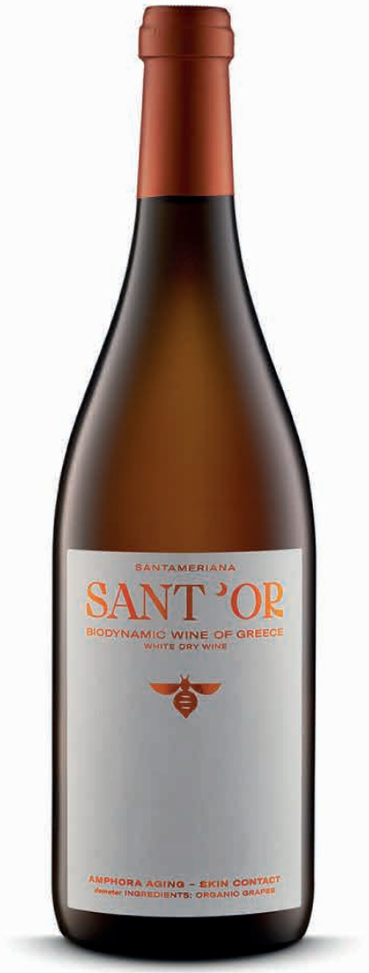
HERSTELLUNG: Freier Most, wild vergoren, spontane malolaktische Gärung. Ungefiltert abgefüllt.

BESCHREIBUNG DES WEINES: Weisgelbe Farbe, Aromen von Zitrusfruchten mit mineralischen Noten. Volles Mundgefuhl mit langem Nachgeschmack underfrischendem Sauregrad.

SERVIERVORSCHLAG: Lamm, Chinesishe Kuche , Schakase.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ - ΒΡΑΒΕΙΑ

Organic wine



ΡΟΔΙΤΗΣ
Amphora aging – Skin Contact

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / WHITE DRY WINE / TROCKENER WEISSWEIN

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 100% Ροδίτης.

ΠΕΡΙΟΧΗ: Σαντομέρι Αχαΐας.

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ: Βιοδυναμικος - Βιολογικός ξερικός αμπελώνας.

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλοπηλώδες, σχιστολιθικά πετρώματα.

ΚΛΙΜΑ: Ήπιοι χειμώνες, ξηρά καλοκαίρια.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Εκχείλιση 20μέρων σε κεραμικό αυγό και πήλινους αμφορείς. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΟΙΝΟΥ: Βαθύ Πορτοκαλοχάλκινο χρώμα, πολυσύνθετη μύτη με νότες αποξηραμένου ώριμου μήλου, κερύθρας, καραμελωμένης πορτοκαλόφλουδας και έντονη ορυκτότητα. Πλούσιο στόμα με καλοδομημένες ταννίνες, δυνατή δροσερή οξύτητα και μακρά επίγευση.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ (ΣΥΝΤΑΓΗ): Αρνί, πρόβεια τυριά, ασιατική κουζίνα.

GRAPE VARIETIES: 100% Roditis.

LOCATION: Santomeri - Achaia.

VINEYARDS: Biodynamic - Organic rainfed vineyard.

SOIL: Clay loam, schistose rocks.

CLIMATE: Mild winters, dry summers.

VINIFICATION: Skin contact 20Days in Cement Egg, clay amphora. Bottled unfiltered.

DESCRIPTION: Deep Orange/copper color,- complex nose of ripe apple , honeycomb, orange peel with intense minerality. Full bodied with well integrated tannins, vibrant acidity and long after taste.

FOOD PAIRING: Lamb, Sheep cheese, Chinese cuisine.

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ - ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

SORTE: 100% Roditis.

REGION: Santomeri Bezirk Achaia.

WEINBERGE: Trockener Weingarten Biodynamischer - Biologischen Anbau.

BODEN: Tonhaltiger Lehmboden, Schieferstein.

KLIMA: Milde Winter und trockene Sommer.

HERSTELLUNG: Freier Most, wild vergoren, spontane malolaktische Gärung. Ungefiltert abgefüllt.

BESCHREIBUNG DES WEINES: Weisgelbe Farbe, Aromen von Zitrusfruchten mit mineralischen Noten. Volles Mundgefuhl mit langem Nachgeschmack underfrischendem Sauregrad.

SERVIERVORSCHLAG: Lamm, Chinesishe Kuche, Schakase.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ - ΒΡΑΒΕΙΑ

Organic wine

krãsis

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / RED DRY WINE / TROCKENER ROTWEIN

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 100% Μαυροδάφνη

ΠΕΡΙΟΧΗ: Σαντομέρι Αχαΐας.

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ: Βιοδυναμική – Βιολογική οινοποίηση: Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλοπηλώδες, σχιστολιθικά πετρώματα.

ΚΛΙΜΑ: Ήπιοι χειμώνες, ξηρά καλοκαίρια.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Κλασσική ερυθρή οινοποίηση με γηγενής ζύμες. Παλαιωμένο σε δρύινα βαρέλια.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΡΑΣΙΟΥ: Ζωντανό ρουμπινί χρώμα, αρώματα κερασιού και μαρμελάδας φράουλας με ευγενείς γαιώδεις και ζωικές νύξεις. Βελούδινο και πικάντικο στόμα.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: Ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα, λιπαρά ψάρια, ψητά λευκά κρέατα.

GRAPE VARIETIES: 100% Mavrodafni.

LOCATION: Santomeri - Achaia.

VINEYARD: Biodynamic rainfed vineyards at the foothills of select areas.

SOIL: Clay loam, schistose rocks.

CLIMATE: Mild winters, dry summers.

VINIFICATION: Classic red vinification with indigenous yeasts. Aged in oak barrels. Bottled unfiltered.

DESCRIPTION: Vivid, ruby colour, cherry and strawberry jam bouquet with

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ - ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

gentle earthy and animal hints. Velvety and spicy mouthfeel.

FOOD PAIRING: Pasta with red sauce, oily fish, grilled white meat.

SORTE: 100% Mavrodafni

REGION: antomeri Bezirk Achaia.

WEINBERGE: Trockene Weinberge biodynamisch Anbaus an den Hängen von ausgewählten Regionen.

BODEN: Tonhaltiger Lehmboden, Schiefergestein.

KLIMA: Milde Winter und trockene Sommer.

HERSTELLUNG: Klassische Rotweinbereitung mit einheimischen Hefen, Alterung in Eichenfässern.

BESCHREIBUNG DES WEINES: Lebendige rubinrote Farbe, Aromen von Kirschen und Erdbeermarmelade mit sanften erdigen und tierischen Noten. Samtiges und würziges Mundgefühl.

SERVIERVORSCHLAG: Passt zu Pasta mit Tomatensauce, fetten Fischen, gegrilltem Weißfleisch.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ - ΒΡΑΒΕΙΑ

Organic wine

SANT’OR

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο από τις παραδοσιακές ποικιλίες «Πατρινιά» και «Σταφιλοελιές» που καλλιεργείται βιοδυναμικά στα ιδιόκτητα αγροκτήματα μας στο γραφικό ορεινό χωριό Σαντομέρι Αχαΐας.

Η πιστή τήρηση των κανόνων της βιοδυναμικής καλλιέργειας, το υψόμετρο των 400m με το ιδανικό κλίμα, το σχιστολιθικό έδαφος , η επιμονή μας στην συγκομιδή του ελαιοκάρπου με τις παραδοσιακές μεθόδους και η εξαγωγή του ελαιολάδου σε χαμηλές θερμοκρασίες σε πιστοποιημένο ελαιοτριβείο, δημιουργούν άριστης ποιότητας προϊόν.

Η παχύρρευστη υφή του και τα πλούσια αρωματικά χαρακτηριστικά αποτελούν το ιδανικό συνοδευτικό σε όλα τα είδη γευμάτων.

High quality olive oil from the traditional varieties “Patrinia” and “Stafiloelies” grown biodynamically in our own farm at the picturesque mountain village of Santomeri, in Olenia.

Sour strict compliance with the rules of biodynamic farming, the altitude of 400m with an ideal climate, the shale soil, our insistence on harvesting olives using traditional methods and the extraction of olive oil at low temperatures in a certified mill create a top-quality product.
Its thick texture and rich aromatic characteristics make it the perfect accompaniment for all kinds of meals.

Olivenöl höchster Qualität aus den traditionellen Sorten „Patrinia“ und „ Stafiloelies“ aus Biodynamischer Anbau auf unseren privaten Grundstücken im malerischen Gebirgsort Santomeri / Olenia.

Die strikte Einhaltung der Regeln des Biodynamischer Anbaus, die Höhe von 400 m mit dem idealen Klima, der Schieferboden, unser Beharren auf traditionelle Erntemethoden der Olivenfrucht und die Erzeugung des Olivenöls im Niedrigtemperaturverfahren in einer zertifizierten Ölmühle ergeben ein Produkt mit einer vorzüglichen Qualität.

Die dickflüssige Konsistenz des Öles sowie sein reicher aromatischer Charakter gestalten es perfekt für alle Mahlzeiten.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ - ΒΡΑΒΕΙΑ

Organic oil

www.santorwines.gr