Zum Vasi
CAFE & BISTRO



Willkommen im **Cafe Bistro zum Vasi**

Ihrer griechischen Taverne mit Herz und Tradition.
Schön, dass Sie bei uns sind! Bei uns erwarten Sie die Aromen Griechenlands, frisch zubereitete Spezialitäten und ein Stück mediterrane Lebensfreude. Wir möchten Sie einladen, eine kleine kulinarische Reise durch die griechische Küche zu genießen – mit Liebe gekocht, wie bei uns zu Hause.
Ob traditionelle Klassiker, herzhafte Vorspeisen oder süße Verführungen: Wir wünschen Ihnen eine entspannte Zeit, guten Appetit und viele genussvolle Momente in unserem Haus.

Kali orexi – guten Appetit!

SPEISEKARTE

Kalte Vorspeisen (Kria Orektika)

01. Tzatziki$_{f}$ mit Pita$_{a}$ *7,50 €*
Cremiger griechischer Joghurt mit frischen Gurken, Knoblauch und Olivenöl, serviert mit griechischem Fladenbrot

02. Tirosalata$_{f}$ mit Pita$_{a}$ *7,50 €*
Würzige Fetacreme mit einer feinen Schärfe, verfeinert mit Paprika und Olivenöl, dazu griechisches Fladenbrot

03. Melitzanosalata$_{f,h}$ mit Pita$_{a}$ *7,50 €*
Aromatische Creme aus gegrillten Auberginen mit Knoblauch und Olivenöl, serviert mit griechischem Fladenbrot

04. Taramosalata$_{f,b,h,}$ mit Pita$_{a}$ *7,50 €*
Traditionelle griechische Creme aus Fischrogen, fein abgeschmeckt mit Zitrone, dazu griechisches Fladenbrot

05. Portion Griechische Kalamata Oliven mit Stein *5,50 €*

06. Portion Pita$_{a}$ *3,00 €*
Griechisches Fladenbrot mit einer Prise Meersalz & Oregano

07. Kalte Gemischte Vorspeise (Kria Pikilia) $_{f,a,hh,}$ *11,50 €*
Bunte Mischung aus kalten griechischen Spezialitäten für I Person **(von 1-6 Enthalten)**

08. Stück Fetakäse$_{f}$ mit Olivenöl & einer Prise Oregano *5,50 €*

Zum Vasi
CAFE & BISTRO

Warme Vorspeisen (Zesta Orektika)

10. Gigantes$_{i}$ mit Pita$_{a}$ - Vegan 8,50 €
Zarte Riesenbohnen aus dem Ofen, geschmort in einer fruchtig-aromatischen Tomaten-Kräutersoße mit griechischem Fladenbrot

11. Dolmadakia$_{i,}$ mit Pita$_{a}$ - Vegan 8,50 €
Weinblätter gefüllt mit aromatischen Reis-Kräuter-Mischung, verfeinert mit Zitrone und Olivenöl dazu warmes griechisches Fladenbrot

12. Bujurdi$_{j}$ mit Pita$_{a}$ „Pikante Käsemischung" 13,50 €
Heißer Schafskäse& Käsemischung aus dem Ofen mit Gemüse und Olivenöl charakterisiert

13. Feta filo Saganaki$_{a,j}$ „ Kreta Style" 11,50 €
Feta in Knusprigem Filoteig gebacken, mit griechischem Bergblütenhonig, und gehackten Walnüssen

14. Traditionelle griechische Zucchinibällchen$_{a,j}$ mit Minze und Dill. Auch Vegan möglich 9,50 €
Goldbraun gebacken, serviert mit cremigem Tzatziki

15. Gebackene „Manitaria" Champignons in knuspriger Panade, Auch Vegan möglich 9,50 €
dazu reichen wir unser hausgemachtes Tzatziki$_{j}$

Suppe (Suppes)

31. Koto Suppa$_{j}$ 7,50 €
Herzhafte griechische Hühnersuppe mit zartem Hühnerfleisch, Reis und einem Hauch von Zitrone

32. Tomaten-Couscous-Cremesuppe$_{j,a,i}$ Vegan 6,50 €
Cremig pürierte Tomatensuppe mit Couscous-Einlage, garniert mit Crouton´s

Zum Vasi
CAFE & BISTRO



Salate (Salates) (Dressing nach wahl)

---

20. Gemischter kleiner Salat 6,50 €

21. „Choriatiki" Griechischer Bauernsalat 14,50 €

Großzügig geschnittene Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Paprika, dazu Kalamata-Oliven und griechischer Fetakäse. Auf frischem Salatbett angerichtet und mit bestem Olivenöl sowie Oregano verfeinert.

22. kleiner „Choriatiki" 8,50 €

24. Mediteraner Gyros-Salat[a,f,i,j] 16,50 €

Knusprig gebratenes Gyros vom Schwein oder Hähnchen auf einem bunten, frischen Salat, dazu cremiges Tzatziki

25. Rote Beete Walnuss Salat[f,k] 13,50€

Zarte Rote-Bete-Würfel, kombiniert mit geriebenem Fetakäse und knackigen Walnüssen

26. Knusper Garnelen Salat[f,a,b]

Goldbraun frittierte Garnelen in knuspriger Panko-Panade 18,50 €

auf einem Bett aus buntem Salat, serviert mit cremigem Tzatziki und süß-saurer Soße.

27. Frischer, bunter Salat mit Fetakäse im knusprigen Filomantel, 17,50 €

verfeinert mit griechischem Bergblütenhonig und gehackten Walnüssen.

30. Frischer Bunter Salat mit Gebackenen „Manitaria[a,j,]" 15,50 €

Champignons in knuspriger Panade dazu cremiges Tzatziki[j]

Für unsere kleinen Genießer

---

90. Portion Kartoffel Chips 5,50 €

91. Mini Pita Pizza Margherita mit Tomatensoße & Käse [a,f] 7,50 €

92. Mini Pita Pizza[a,j,] „mediterraner Art" mit knusprigem Gyros vom Schwein oder Hähnchen Tomatensoße, Käse überbacken & Paprika 10,50 €

93. Frische Eiernudeln mit Tomatensoße 7,50 €

Hausgemaches extra Tzatziki 3€

Traditionelle Griechische Aufläufe

40. „Moussaka" a,c,f,h — 17,50 €

Traditioneller griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln und würzigem Hackfleisch (Rind und Schwein), bedeckt mit cremiger Béchamelsoße und goldbraun mit Käse überbacken.

42. „Moussaka Vegetarisch" a, c, f — 16,50 €

Herzhafter vegetarischer Auflauf mit verschiedenen Gemüsesorten (Auberginen, Kartoffeln, Zucchini, Paprika und Karotten) cremiger Béchamelsoße und goldbraun überbackenem Käse. Mit

49. "Gemista" Gefüllte Paprika und Tomaten – Vegan — 16,50 €

Paprika und Tomaten nach griechischer Art, gefüllt mit einer würzigen Reismischung, im Ofen gegart und in fruchtiger Tomatensoße serviert.

Traditionelle Griechische Fleisch Gerichte

---

43. Traditionelles Gyros a,f,i,j vom Schwein oder Hähnchen

Saftig gewürztes Gyros, frisch gebraten und nach griechischer Art serviert. — 18,50 €

Mit Kartoffelchips und Cremiges Tzatziki

44. Gyros a,f,i,j **an Metaxa-Soße** — 21,50 €

Gyros vom Schwein oder Hähnchen in einer feinen Metaxa-Soße, mit Käse goldbraun überbacken und am Tisch mit **Metaxa flambiert** dazu Reis und Tzatziki

45. Gyros a,f,i,j mediterraner Art mit Feta — 22,50 €

Gyros vom Schwein oder Hähnchen mit Fetakäse, Tomaten, Zwiebeln und Paprika, mit Käse überbacken dazu Reis und Tzatziki

46. „Gyros a,f,i,j Schwarzwald" — 23,50 €

Gyros vom Schwein oder Hähnchen in cremiger Rahmsoße mit Champignons, Zwiebeln und Speck, mit Käse goldbraun überbacken dazu Kartoffelchips

47. „Lamm Stifado" — 24,50 €

Zart geschmortes Lammfleisch mit Schalotten in einer fein abgestimmten Rotwein-Tomatensoße, abgerundet mit einer Prise Zimt dazu Kartoffelchips

48. Zarte Hackfleischbällchen a,f,i,j in fruchtiger Tomatensoße dazu Reis — 18,50 €

Zum Vasi
CAFE & BISTRO

Traditionelle Griechische Fisch Gerichte

---

53. Garnelen[b] „Saganaki[f]" 22,50€

Geschälte Garnelen, im Ofen in fruchtiger Tomatensoße gegart
und mit Fetakäse- Mousse sowie Käse überbacken dazu Teigwaren

54. Garnelen[b] „Saganaki[f] **Ouzo** 23,50€

Geschälte Garnelen in fruchtiger Tomatensoße, mit Fetakäse-Mousse
und Käse überbacken und am Tisch mit Ouzo flambiert mit Teigwaren

55. Doradefilet an Zitronen-Weißwein -Soße aus dem Ofen 24,50€

Zartes Doradenfilet, serviert mit einer feinen Soße aus Zitrone und Weißwein
Dazu Reis

56. Lachswürfel aus dem Ofen 23,50€

Zarte Lachswürfel, im Ofen mit Fetakäse, Tomaten und Paprika zubereitet
Dazu Teigwaren

Frische Eiernudelgerichte

61. Eiernudeln mit Champignons und Speck [a, c, f] 16,50 €

Frische Eiernudeln mit gebratenen Champignons und herzhaftem Speck
in feiner Parmesan-Sahne-Soße

62. Eiernudeln mit Lachs [a, c, d, f] 17,50 €

Frische Eiernudeln mit zarten Lachswürfeln in einer cremigen Fetakäse-Sahne-Soße.

63. Eiernudeln mit Garnelen [a, b, c, f] 18,50€

Frische Eiernudeln mit geschälten Garnelen in feiner Tomatensoße, verfeinert mit Fetakäse.

Dessert

Tageskuchen und Dessert auf Anfrage 4,50 €

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte 5,00 €

75. Kugel Bourbon Vanille [j,k,e,1] 2,00 €

79. Heiße Beeren mit einer Kugel Vanille und Sahne [j,k,e,f] 6,50 €

80. Portion Sahne[f] 0,50 €

83. Affogato Espresso [11], Bourbon Vanille [j,k,e,1] und Sahne[f] 6,50 €

84. Griechischer Joghurt[f] mit Walnüssen[k] & Honig 7,50 €

Kali Orexi

GETRÄNKEKARTE

Aperitifs

Aperol Spritz[1,h]	7,50€
Lillet Wild Berry[1,h]	7,50€
Hugo[1,h]	7,50 €
Vodka Lemon[1,h] / Tonic[1,h]	7,50 €
Gin Tonic[1,h]	7,50 €

Alkoholfreie Aperitifs

Itarol Spritz alkoholfrei[1,h]	7,50 €
Lillet Wild Berry alkoholfrei[1,h]	7,50 €
Hugo alkoholfrei[1,h]	7,50 €

Sekt & Champagner

Haussekt[h] (0,1 l)	4,00 €
Haussekt[h] (0,75 l)	24,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial[h] (0,75 l)	120,00 €



Offene Weine

Weißwein

Ionos trocken$_{h}$	0,1 l 4,50 € / 0,25 l 8,50 € / 0,5 l 15,00 €
Cavino Imiglykos$_{h}$	0,1 l 4,50 € / 0,25 l 8,50 € / 0,5 l 15,00 €
Retsina Malamatina$_{h}$	0,1 l 4,50 € / 0,25 l 8,50 € / 0,5 l 15,00 €
Schorle$_{h}$	0,25 l 4,50 €

Roséwein

Ionos trocken$_{h}$	0,1 l 4,50 € / 0,25 l 8,50 € / 0,5 l 15,00 €
Schorle$_{h}$	0,25 l 4,50 €

Rotwein

Ionos trocken$_{h}$	0,1 l 4,50 € / 0,25 l 8,50 € / 0,5 l 15,00 €
Cavino Imyglikos$_{h}$	0,1 l 4,50 € / 0,25 l 8,50 € / 0,5 l 15,00 €
Mavrodaphne$_{h}$	0,1 l 4,50 € / 0,25 l 8,50 € / 0,5 l 15,00 €
Schorle$_{h}$	0,25 l 4,50 €

Bier vom Fass

Rothaus$_{a,h}$ 0,3 l	3,00 €
Rothaus$_{a,h}$ 0,4 l	3,50 €
Rothaus$_{a,h}$ 0,5 l	4,00 €
Waldhaus Naturtrüb$_{a,h}$ 0,3 l	3,50 €
Waldhaus Naturtrüb$_{a,h}$ 0,4 l	4,00 €
Waldhaus Naturtrüb$_{a,h}$ 0,5 l	4,50 €
Radler$_{a,h}$ (süß/sauer) 0,3 l	3,00 €
Radler$_{a,h}$ (süß/sauer) 0,4 l	3,50 €
Radler$_{a,h}$ (süß/sauer) 0,5 l	4,00 €
Radler alkoholfrei 0,5 l	4,00 €
Cola-Weizen 0,5 l	4,50 €



Flaschenbier

Rothaus alkoholfrei a,h 0,33 l	3,50 €
Rothaus Hefeweizen a,h 0,5 l	4,50 €
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei a,h	4,50 €
Waldhaus Hefeweizen a,h 0,33 l	4,00 €

Spirituosen

Ouzo (2 cl, mit Anis)	3,50 €
Ouzo (4 cl, mit Anis)	6,50 €
Metaxa 7★h (4 cl)	6,50 €

Softgetränke (Flaschen)

Coca-Cola1,9 0,33 l	3,90 €
Coca-Cola Zero1,8,9 0,33 l	3,70 €
Fanta1,3 0,33 l	3,90 €
Sprite 0,33 l	3,90 €
Mezzo Mix1,3,9 0,33 l	3,90 €
Fuze Tea3 0,4 l	3,90 €

Wasser (Flaschen)

Bad Dürrheimer 0,25 l	3,50 €
Bad Dürrheimer 0,5 l	5,50 €



Zum Vasi
CAFE & BISTRO

Offene Getränke

Wild Berry[1,h]	0,2 l 3,00 € / 0,4 l 4,50 €
Tonic Water[1,h]	0,2 l 3,00 € / 0,4 l 4,50 €
Bitter Lemon[1,h]	0,2 l 3,00 € / 0,4 l 4,50 €
Tafelwasser	0,2 l 2,50 € / 0,4 l 4,00 €

Säfte & Schorlen

Sauerkirsche	0,2 l 3,00 € / 0,4 l 4,50 €
Apfel	0,2 l 3,00 € / 0,4 l 4,50 €
Johannisbeere	0,2 l 3,00 € / 0,4 l 4,50 €
Rhabarber	0,2 l 3,00 € / 0,4 l 4,50 €
Orange	0,2 l 3,00 € / 0,4 l 4,50 €

Warme Getränke

Kaffee Crème[9]	3,00 €
Milchkaffee[9,j]	3,00 €
Espresso[9]	2,50 €
Espresso Doppio[9]	3,00 €
Espresso Macchiato[9,j]	3,00 €
Cappuccino[9,j]	3,50 €
Latte Macchiato[9,j]	4,00 €
Heiße Schokolade[j]	4,00 €
Tee (Kamille, Schwarztee, Früchte, Pfefferminze, Kräuter, Grüner, Rooibos)	3,00 €
Sahne[j]	0,50 €

Mit Zahlen gekennzeichnete Speisen und Getränke enthalten folgende Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, **2** mit Konservierungsstoff (alternativ konserviert), **3** mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker, **5** geschwärzt, **6** gewachst, **7** mit Phosphat **8** mit Süßungsmittel, **9** koffeinhaltig,
10 chininhaltig **11** taurinhaltig

Mit Buchstaben gekennzeichnete Speisen und Getränke enthalten folgende Allergene:
a glutenhaltiges Getreide, **b** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, **c** Eier und Eiererzeugnisse
d Fisch und Fischerzeugnisse, **e** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **f** Senf und Senferzeugnisse, **g** Weichtiere, **h** Schwefeldioxid und Sulfite, **i** Soja und Sojaerzeugnisse,
j Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), **k** Schalfenfrüchte, **l** Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **m** Sesamsamen und Samenerzeugnisse, **n** Lupinen und Lupinenerzeugnisse

Zum Vasi
CAFE & BISTRO

Flaschenrotweine

Nemea Spezial 0,75l 18,00 €

Beschreibung
g.U. Nemea – Rebsorte: Agiorgitiko100%
Rubinrote Farbe. Typisches Aroma der Agiorgitiko Traube.
Er präsentiert sich recht angenehm auf der Zunge. Geradlinige, feinsaftige, klare Frucht, zart hefig und floral, feine Säure, süffige Art, ein Hauch Gerbstoff, kräuterige Nuancen, guter Abgang!
Reift mindestens sechs Monate in Eichenfässern und mindestens 6 Monate in der Flasche.

Theopetra 0,75l 38,00 €

Beschreibung
g.g.A. Meteora – Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Limniona
Wer kennt Sie nicht die hängenden Klöster von Meteora. Die Familie Tsililis präsentiert uns mit ihrer Theopetra Estate Linie Spitzenweine in höchster Qualität aus genau dieser weltbekannten Region.
Der trockene Theopetra Estate Rotwein wird aus der thessalischen Sorte Limniona sowie der internationalen Syrah und Cabernet Sauvignon gewonnen. Auf den abschüssigen Hängen des Tsililis Weinguts Nahe der Meteora Klöster finden die Trauben optimale Wachstumsbedingungen.
Der kontrollierte Reifeprozess findet für 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern statt und weitere 12 Monate in der Flasche. Die Rotwein Cuvée ist geprägt von fruchtigen Aromen nach Schwarzbeeren, Pflaumen und Sauerkirschen, würzigen Aromen nach Muskatnuss, Nelken und schwarzem Pfeffer, sowie süßlichen Nuancen nach Schokolade und Karamell. Am Gaumen präsentiert sich der Theopetra Wein von Tsililis vollmundig mit reichen und samtigen Tanninen und einem feinwürzigen und komplexen Finish.

Mega Spileo Cuvée III 0,75l 27,00 €

Beschreibung
g.g.A. Achaia – Rebsorten: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Mavrodaphne
Der Cuvée III Rotwein der Domain Mega Spileo zugehörig zur Cavino Kellerei ist eine ausgezeichnete Cuvee aus Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon und Mavrodaphne. Der trocken ausgebaute Cuvée reift 8 Monate in neuen Eichenfässern. Das Ergebnis ist ein tiefroter Wein mit einem zutiefst komplexen Bouquet. Intensive Noten von roten Früchten gefolgt von Gebäck und süßen Gewürzen im Hintergrund treten in Erscheinung. Warm und charmant am Gaumen und mit Finesse ausbalanciert mündet der Cuvée III Rotwein der Domain Mega Spileo in einem eleganten Abgang.

Zum Vasi
CAFE & BISTRO

Voutsa 0,75l 42,00 €

Beschreibung

g.g.A. Continental Greece / Attiki-Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

Das Weingut wurde aus Liebe zu gutem Qualitätswein gegründet. Allerdings haben sowohl das Kloster Votsas als auch das Kloster Agios Nikolaos eine lange Beziehung zu Weinbergen und Weinproduktion. Die Klöster waren berühmt für die Herstellung authentischer und qualitativ hochwertiger Weine. Schriftliche Aufzeichnungen über die Weinproduktion stammen aus dem Jahr 1795, während das handgefertigte Fass in den Kellern des Klosters Agios Nikolaos aus dem Jahr 1782 stammt, was darauf hindeutet, dass das Kloster seit dieser Zeit in der Weinproduktion tätig war.

Die Voutsas WINERY ist ein geschichtsträchtiges Unternehmen, das die Tradition der Herstellung authentischer Weine von hoher Qualität fortsetzt.

Tiefrot-violette Farbe, intensive Nase, reife schwarze Früchte mit einer charakteristischen Rauch- und Zedernnote, verbunden mit der subtilen Präsenz des neuen Fasses. Am Gaumen straff und jugendlich, mit dichter Struktur. Voller Körper, feste, aber zarte und reife Tannine und befriedigende Säure. Intensiver und komplexer Nachgeschmack. Kann 8 bis 15 Jahre alt werden.

Flaschenweißweine

Moschofilero 0,75l 20,00 €

Beschreibung

g.g.A. Peloponnese - Rebsorten: Moschofilero 100%

Ein besonders aromatischer Wein und ein ausgezeichnetes Beispiel für die Rebsorte in ihrer besten Form. Ausgesprochen erfrischend, mit lebhaften Blumen- und Früchtearomen und einem delikaten, ausgewogenen Gaumen mit dem frischen, reinen Geschmack von Zitrusfrüchten.

Chateau Julia 0,75l 34,00 €

Beschreibung

g.g.A. Drama - Rebsorten: Chardonnay 100%

Der Chateau Julia Cardonnay von Costa Lazaridi ist ein wundervoller Weißwein von gelbgrüner Farbe und mit einem beeindruckend fruchtigen Aroma. Der Spitzenwein aus Drama in Thrakien entfaltet im Glas nach kurzer Zeit sein Bouquet von Blumen, Ananas und Zitrusfrüchten. Im Geschmack zeigt er sich samtig weich mit ausdrucksstarken Aromen, gut ausgewogen mit viel Säure und einem langen kraftvollen Abgang

Die fruchtbaren Landschaften Nordriechenlands zählen zu den besten Weinbauregionen der Welt. Die Chardonnay Rebe findet dort sehr gute Bedingungen. Costa Lazaridi bietet uns mit dem Chateau Julia Chardonnay erstklassiges. Der alkoholstarke Weißwein verfügt über ein gutes Lagerungspotential, auch nach mehr als vier Jahren verliert er nicht an Esprit

Zum Vasi
CAFE & BISTRO

Alpha Estate	0,75l	41,00 €

Beschreibung
g.g.A. Florina/ Amynteon - Rebsorten: Sauvignon Blanc 100%
Der Sauvignon Blanc Weißwein von Alpha Estate hat eine glänzende, leicht gelbe Farbe mit grünem Schimmer. Die Sauvignon Blanc Trauben dieses ausgezeichneten Weißweins stammen aus der Region Amynteon, welche in einer Höhe zwischen 620 - 710m gedeihen. In der Nase stark und lebendig, am Gaumen rund und sanft mit typischen Sauvignon Blanc Merkmalen. Im Bouquet dominieren Aromen von Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi. Der Weißwein von Alpha Estate ist fein strukturiert und hat einen langen Abgang.

Mega Spileo Cuvèe III	0,75l	23,00 €

Beschreibung
g.g.A. Achaia - Rebsorten: Assyrtiko, Chardonnay, Malagouzia
Der Cuvée III Weißwein der Domain Mega Spileo zugehörig zur Cavino Kellerei ist eine ausgezeichnete Cuvee aus 60% Malagouzia, 20% Asyrtiko, 20% Chardonnay. Jede Rebosrte wird separat vinifiziert und wird dementsprechend unterschiedlich lange gelagert. Während Malagouzia und Assyrtiko 3 Monate in neuen Eichenfässern reifen, reift Chardonnay 4 Monate lang. Das Ergebnis kann sich sehen lassen und überzeugt mit seiner Komplexität. Intensive Noten von weißen Blumen, Basilikum und weißer Nektarine mit Kokosbutter im Hintergrund treten in Erscheinung. Das Säuregerüst ist fein ausbalanciert und das Finish lang und frisch.

Flaschenrosèweine

Naousa Makedonikos	0,75l	21,00 €

Beschreibung
g.g.A. Makedonien - halbtrockener Rosewein, Rebsorte: Xinomavro
Der Naoussa Makedonikos Rose ist ein halbtrockener Rosewein aus Makedonien, Griechenland. Hergestellt aus der Rebsorte Xinomavro, besticht dieser Wein durch sein wunderbares leuchtendes tiefes Rose und sein feines Aroma mit fruchtigen Nuancen von Aprikose, Erdbeere, Maulbeeren und reifem Apfel. Der Most wird mit sanftem Druck gewonnen, um den prickelnden Geschmack, die Frische und das fruchtige Bouquet zu bewahren. Dies verleiht dem Wein einen weichen und intensiven Geschmack, der eine erfrischende Ergänzung für jede Gelegenheit darstellt. Ein wahrhaftiges Geschmackserlebnis, das Sie sich nicht entgehen lassen sollten.