



SCHLAMPANPAN

INOFILOS

Euer Gründungsjahr / Inhaber:

2018 online, 2019 unser Laden. Sonja und Andreas Buxbaum

Beschreibt Euer Sortiment in einem Satz:

90% Weine aus Griechenland, 10% Weine aus Österreich und Deutschland

Was ist die teuerste Flasche in eurem Sortiment und was kostet sie?

Ein trocken ausgebauter Mavrodaphne von uralten Rebstöcken von der Insel Kefalonia (114 Euro)

Welchen Weißwein in der Preiskategorie 10-15 Euro empfiehlt ihr für Casual Drinking am Nachmittag?

Einen mineraltisch-salzig-knackigen Assyrtiko Jahrgang 2022 vom Weingut Vorvoukeli aus Thrakien in Nord-Ost Griechenland. Alternativ einen ganz wunderbar leicht sparkelnden Blanc de Noir des Weinguts der Brüder Patistis vom Pilion in Theassalien in Griechenland

Welchen Rotwein empfiehlt ihr für den üppigen Braten am Abend?

Einen kräftigen Braten mit dunkler Sauce begleitet u.a. perfekt der kräftig-erdig-würzige Avgoustiatis Nature 2019 aus Zakynthos oder auch ganz edel die Nifeli Avgoustaiatis 2017 Reserve Old Vines auch aus Zakynthos.

Was gibt es bei euch, was es nirgendwo anders gibt?

Einzigartige Weine aus griechische autochthonen Rebsorten. Griechenland hat mehr als 200 Reben, die nur dort vorkommen und aus denen rare, charaktervolle, spannende Weine gekeltert werden.

Gibt es einen Weintrend 23/24?

Auf jeden Fall Natural- und Orangeweine aus seltenen Rebsorten, auch alkoholfreie und alkoholfreie Weine werden mehr nachgefragt

Was haltet ihr vom DRY JANUARY?