



Γιάννης Λάμπρου.  
/ Yiannis Lambrou.

## Μεθυμναίος Οίνος

Αν και η Λέσβος είναι ταυτισμένη με το ούζο, όλο και περισσότεροι επισκέπτες αποζητούν να δοκιμάσουν και το κρασί της. Η οικογένεια Λάμπρου είδε ότι τα ηφαιστειογενή εδάφη του νησιού μπορούν να δώσουν κρασιά υψηλής ποιότητας, όμως η έκπληξη ήρθε από αλλού: στους ελάχιστους διασωζόμενους αμπελώνες, κυρίως γύρω από την περιοχή Χύδρα, ανακαλύφθηκε μια ερυθρή ποικιλία που δεν μπορούσε να ταυτοποιηθεί με καμία άλλη στον ελλαδικό χώρο. Η οικογένεια Λάμπρου αποφάσισε να αναδείξει αυτή την ποικιλία, που πια ονομάζεται Χυδριιώτικο, φέρνοντας νέα δεδομένα και νέα δυναμική στο οινικό τοπίο της χώρας μας.

## METHYMNÆOS ORGANIC WINES

These days there's more to Lesbos than just its excellent ouzo distilleries, as wine production on the island has come a long way in the last few years. After realising that the volcanic soil could produce high-quality wines, the Lambros family made another discovery, especially around the Chidira area – a red variety which didn't appear to grow anywhere else. Today the Methymnaeos Winery produces Chidiriotiko wine from the Lambros family's own vineyards as well as others in the region, thus bolstering the local economy as well as enhancing the island's position on the wine map.



### Μεθυμναίος 2011, Μεθυμναίος Οίνος

Οίνος Ερυθρός Ξηρός  
**Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη:** Λέσβος  
**Ποικιλία:** Χυδριιώτικο - μία από τις πιο σπάνιες ποικιλίες του πλανήτη.

#### Το κρασί πίσω από την ετικέτα:

Ωριμασμένο για 4 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και παλαιωμένο για 9 μήνες στη φιάλη. Απαλό ρουμπινί. Έντονη μύτη, με ζεστά αρώματα κόκκινων φρούτων και βανίλιας. Μαλακό, κομψό και μεταξένιο στο στόμα, χωρίς ίχνος πλαδαρότητας.

**Αλκοόλ:** 14% vol. (17,5 ml καθαρής αλκοόλης σε ποτήρι των 125 ml και 13 ml καθαρής αλκοόλης ανά in-flight σερβίρισμα)

### Methymnaeos 2011, Methymnaeos Organic Wines

Dry Red Wine

**Protected Geographical Indication:** Lesbos

**Grape varieties:** Chidiriotiko

– one of the rarest varieties in the world.

**The wine behind the label:** Matured for 4 months in French oak barrels and aged for 9 months in bottle. Light ruby. Intense on the nose, with warm aromas of red fruits and vanilla. Soft, elegant and silky on the palate, without a trace of flabbiness.

**Alcohol:** 14% vol. (17.5 ml of pure alcohol per 125 ml & 13 ml of pure alcohol per in-flight serving)