SAMOS

VIN DOUX

Cocktails

ΕΟΣΣΑΜΟΥ

ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΑΜΟΥ

ΜΑΛΑΓΑΡΙ - 831 00 ΣΑΜΟΣ - ΕΛΛΑΣ

T: (22730) 87511, 87542 F: (22730) 23907

email: info@samoswine.gr
www.samoswine.com

Γνωρίστε τον μαγευτικό κόσμο των cocktails της Σάμου!

Προετοιμάσαμε μια σειρά από κοκτέιλς με το εξαιρετικό γλυκό κρασί Samos Vin Doux, θέλοντας να αναδείξουμε την εξαιρετική δυνατότητα του κρασιού να αναμιγνύεται με αλκοολούχα ποτά και φρούτα.

Είναι πραγματικά μοναδική η απόλαυση ενός ποτηριού κρασιού Samos Vin Doux, αλλά αξίζει τον κόπο να το δοκιμάσετε και σε κοκτέιλ, ανακαλύπτοντας καινούργιες ενδιαφέρουσες γεύσεις.

Σας προσκαλούμε να δοκιμάσετε την εμπειρία ενός Samos Vin Doux cocktail, είτε με την βοήθεια των συνταγών μας, είτε δημιουργώντας το δικό σας. Το μόνο που χρειάζεστε είναι λίγη φαντασία και ένα μπουκάλι Samos Vin Doux.

Καλή σας απόλαυση!

Discover the fascinating world of Samos cocktails!

We prepared a series of cocktails with the exquisite sweet wine Samos Vin Doux, with the aim of showing the potentiality of mixing Samos Vin Doux with alcoholic drinks and fruits.

Enjoying a glass of Samos Vin Doux is truly unique, but it is also worth tasting it in a cocktail, discovering interesting new flavors.

We would like to invite you to try the experience of Samos Vin Doux cocktail, either with the help of our recipes, or by creating your own. The only thing you need is a little imagination and a bottle of Samos Vin Doux!

Enjoy!

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το Samos Vin Doux είναι το αγαπημένο γλυκό κρασί του Έλληνα καταναλωτή. Φτιαγμένο από μικρόρωγο Μοσχάτο από την Σάμο ανήκει στην κατηγορία των ενισχυμένων με αλκοόλη επιδόρπιων οίνων.

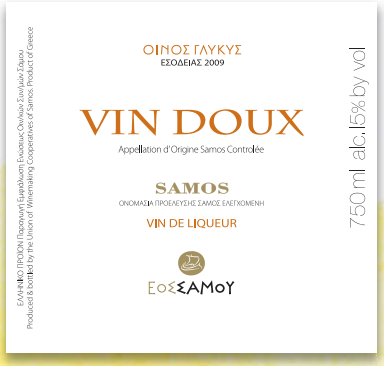
Με έντονα αρώματα λουλουδιών, φρούτων και μελιού και εξαιρετική βελούδινη γεύση που τονίζει τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, αποτελεί μια από τις κορυφαίες προτιμήσεις των καταναλωτών αλλά και των ειδικών του κρασιού στην Ελλάδα και τον κόσμο.

Αλκοολικός τίτλος: 15% vol
Περιεκτικότητα σε σάκχαρα: 200γρ/λίτρο

Samos Vin Doux is the favorite sweet wine of the Greek consumer. It is produced by the samos muscat grape variety, it is a fortified dessert wine.

Its intense but harmonious aromas composed by flowers, fruits and honey, its perfect velvet taste and its aromatic richness enlist this wine in the top preferences of the consumers and wine experts in Greece and abroad.

Alcoholic title: 15%vol
Residual sugars: 200gr/litre



ΕΟΣΣΑΜΟΥ

Η ΕΟΣ Σάμου ιδρύθηκε το 1934. Διαθέτει δύο υπερσύγχρονα οινοποιεία, στο Μαλαγάρι και στο Καρλόβασι της Σάμου.

Τα γλυκά της κρασιά είναι μοναδικά και έχουν κερδίσει την εκτίμηση των καταναλωτών στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Εξάγονται σε 18 χώρες και έχουν τιμηθεί με αναρίθμητα μετάλλια και διακρίσεις στην Ελλάδα και διεθνώς.

Στην ελληνική αγορά, τα κρασία της ΕΟΣ Σάμου αντιπροσωπεύονται και διατίθενται από τη Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ.

The UWC Samos (Union of Winemaking Cooperatives of Samos) was established in 1934. The Union owns two modern wineries, one in Malagari and one in Karlovasi, in Samos.

The sweet wines that it produces are unique and are appreciated by consumers in Greece and abroad.

The wines are exported in 18 countries and they have been honored by numerous awards and distinctions in Greek and international contests.

In the Greek market, the wines of the UWCS are being represented and distributed by W.S Karoulias.

Vanillatini

SAMOS DOUX 40ml
Stoli vanilla 30ml

Μέθοδος: stir
Γαρνιτούρα: ξυλάκι βανίλιας
Ποτήρι: martini

Σε ποτήρι ανάμειξης γεμάτο πάγο, ρίξτε τα ποτά, αναδεύστε για 30δευτ. και σουρώστε σε παγωμένο ποτήρι μαρτίνι.

SAMOS WINE 40ml
Stoli vanilla 30ml

Method: stir
Garnish: vanilla pod
Glass: martini

Pour the drinks in a mixing glass full of ice and stir for 30 seconds. Strain in a frozen martini glass.

Golden sour

SAMOS DOUX 60ml
Metaxa 5* 20ml
Χυμός λεμονιού 30ml

Μέθοδος: shake
Γαρνιτούρα: ξύσμα λεμονιού
Ποτήρι: cocktail

Βάλτε τα υλικά σε shaker και ανακινήστε δυνατά. Σουρώστε σε παγωμένο ποτήρι cocktail.

SAMOS 60ml
Metaxa 5* 20ml
Lemon juice 30ml

Method: shake
Garnish: lemon zest
Glass: cocktail

Shake well all ingredients and strain in a frozen cocktail glass.

Samos sangria

SAMOS DOUX 80ml
Χυμός ανανά 40ml
Cointreau 20ml
Χυμός λεμονιού 10ml

Μέθοδος: shake
Γαρνιτούρα: φλούδα λεμονιού/πορτοκαλιού ή σταφύλια και φρέσκα φύλλα δυόσμου
Ποτήρι: goblet

Ρίξτε τα υλικά σε shaker και χτυπήστε δυνατά. Σουρώστε σε παγωμένο ποτήρι goblet.

SAMOS WINE 80ml
Pinneapple juice 40ml
Cointreau 20ml
Lemon juice 10ml

Method: shake
Garnish: lemon peel /orange slices or grapes and fresh mint leaves
Glass: goblet

Shake well all ingredients and strain in a frozen goblet glass.

Ginger wine

SAMOS DOUX 100ml
Ginger ale 50ml

Μέθοδος: built
Γαρνιτούρα: lime σφήνα
Ποτήρι: highball

Ρίξτε το Samos σε ποτήρι highball και απογεμίστε με ginger ale. Γαρνίρετε με ένα κομμάτι lime.

SAMOS DOUX 100ml
Ginger ale 50ml

Method: built
Garnish: lime wedge
Glass: highball

Pour Samos wine in a highball glass, fill up with ginger ale and garnish with a lime wedge.

Samos mojito

SAMOS DOUX 120ml
ανθρακούχο αναψυκτικό με λεμόνι 60ml
5 φύλλα δυόσμου
2 φλούδες λεμονιού

Μέθοδος: built
Γαρνιτούρα: φλούδες από λεμόνι και δυόσμο
Ποτήρι: collins

Ρίξτε το Samos doux και το ανθρακούχο αναψυκτικό με λεμόνι σε ποτήρι collins γεμάτο πάγο. Γαρνίρετε με φλούδες από λεμόνι και δυόσμο.

SAMOS DOUX 120ml
lemon soda 60ml
5 mint leaves
2 lemon zest

Method: built
Garnish: lemon peel, mint
Glass: collins

Pour Samos doux in a collins glass full of ice, add lemon soda and garnish with lemon peels and mint.

Banana smoothie

SAMOS DOUX 100ml
½ μπανάνα
Κρέμα γάλακτος 10ml

Μέθοδος: blend
Γαρνιτούρα: φέτα μπανάνας
Ποτήρι: cocktail

Ρίξτε τα όλα υλικά μαζί σε ηλεκτρικό μπλέντερ και προσθέστε ένα ποτήρι τριμμένο πάγο. Χτυπήστε μέχρι να γίνει το μείγμα κρεμώδες.

SAMOS DOUX 100ml
1/2 banana
Heavy cream 10ml

Method: blend
Garnish: banana slice
Glass: cocktail

Pour all ingredients in a blender and add a glass full of crushed ice. Shake well until the mix becomes smooth.

Melon smoothie

SAMOS DOUX 100ml
Πεπόνι 50gr
Χυμός λεμόνι 10ml

Μέθοδος: blend
Γαρνιτούρα: μία φέτα πεπόνι
Ποτήρι: cocktail

Ρίξτε όλα τα υλικά μαζί σε ηλεκτρικό μπλέντερ και προσθέστε ένα ποτήρι τριμμένο πάγο. Χτυπήστε μέχρι να γίνει το μείγμα κρεμώδες.

SAMOS DOUX 100ml
Melon 50gr
Lemon juice 10ml

Method: blend
Garnish: melon slice
Glass: cocktail

Pour all ingredients in a blender and add a glass full of crushed ice, Shake well until the mix becomes smooth.

Samos screw driver

SAMOS DOUX 100ml
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι 50ml

Μέθοδος: built
Γαρνιτούρα: φέτα πορτοκάλι
Ποτήρι: highball

Ρίξτε το Samos doux και το φρέσκο χυμό πορτοκάλι σε ποτήρι highball. Γαρνίρετε με μία φέτα πορτοκάλι.

SAMOS DOUX 100ml
Fresh orange juice 50ml

Method: built
Garnish: orange slice
Glass: highball

Pour Samos doux and the fresh orange juice in a highball glass. Garnish with a slice of orange.

Samos spritzer

SAMOS DOUX 100ml
Σόδα 50ml

Μέθοδος: built
Γαρνιτούρα: φλούδα λεμονιού
Ποτήρι: goblet

Σερβίρετε το Samos doux σε ποτήρι goblet γεμάτο πάγο και απογεμίστε με σόδα. Γαρνίρετε με φλούδα λεμονιού.

SAMOS DOUX 100ml
Soda water 50ml

Method: built
Garnish: lemon peel
Glass: goblet

Serve Samos doux in a goblet glass full of ice and fill it up with soda water. Garnish with lemon peel.

Samos breeze

SAMOS DOUX 120ml
Χυμός μάγκο 80ml
Χυμός λεμόνι 10ml

Μέθοδος: built
Γαρνιτούρα: φρέσκα φύλλα δυόσμου
Ποτήρι: collins

Ρίξτε το Samos doux σε ένα ποτήρι collins γεμάτο πάγο και απογεμίστε με χυμό από μάνγκο και χυμό από φρέσκο λεμόνι.

SAMOS DOUX 100ml
Mango juice 80ml
Lemon juice 10ml

Method: built
Garnish: fresh mint leaves
Glass: collins

Pour Samos doux in a collins glass full of ice and fill it up with mango and fresh lemon juice.