



DÁVITI

EIN STÜCK GEORGIEN AUF EUREN TELLERN

Herzlich willkommen in unserem georgischen Restaurant „Daviti“! Einem Ort, an dem kulinarische Tradition, herzliche Gastfreundschaft und authentischer Geschmack aufeinandertreffen.

Lassen Sie sich von der Vielfalt der georgischen Küche verführen – von würzigen Khinkali über knuspriges Khatschapuri bis hin zu aromatischen Eintöpfen und erlesenen Weinen aus dem Kaukasus.

Jedes Gericht wird mit Liebe und nach original georgischen Rezepten zubereitet – so wie es seit Generationen in unseren Familien weitergegeben wird.

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns und Guten Appetit!

EUER TEAM VON DÁVITI



VORSPEISEN

1. GEORGISCHER SALAT | QARTULI SALATI 9,90 €

Ein klassischer georgischer Salat aus frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Kräutern.

Serviert mit einer Kräutermischung aus Gurien, V, GF, LF, H2 und hausgemachtem Brot. A1

2. GEORGISCHER BOHNENSALAT | KIRKAJI LOBIO 10,90 €

Traditioneller Kidneybohnen Salat mit aromatischen Gewürzen, Koriander, Knoblauch und Walnüssen. V, GF, LF

Serviert mit hausgemachtem Brot. A1

3. AUBERGINENRÖLLCHEN MIT WALNUSSE FÜLLUNG | NIGVSIANI BADRIJANI 12,90 €

Angebratene Auberginenscheiben, mit einer würzigen Füllung aus Walnüssen, Knoblauch, Kräutern, Granatapfelkernen, und georgischen Gewürzen.

Serviert mit frischem Mtschadi (georgisches Maisbrot) V, GF, LF, H3

4. GEFÜLLTE PAPRIKA MIT WALNÜSSEN | NIGVSIANI BULGARULI 12,90 €

Angebratene Paprikaschoten mit einer würzigen Füllung aus Walnüssen, Knoblauch, Kräutern, Granatapfelkernen, und georgischen Gewürzen.

Serviert mit frischem Mtschadi (georgisches Maisbrot) V, GF, LF, H3

5. SPINAT PKHALI | ISPANACHIS PKHALI 12,90 €

Ein traditionelles georgisches Gericht aus fein gehacktem Spinat, Walnüssen, Knoblauch und georgischen Gewürzen.

Serviert mit frischem Mtschadi (georgisches Maisbrot) V, GF, LF, H3





6. ROTE BETE PKHALI | TSCHARKHLIS PKHALI

10,90 €

Ein traditionelles georgisches Gericht aus fein gehackter roter Bete, Walnüssen, Knoblauch und georgischen Gewürzen.

Serviert mit frischem Mtschadi (georgisches Maisbrot) V, GF, LF, H3

7. KAROTTEN PKHALI | STAPILOS PKHALI

10,90 €

Ein traditionelles georgisches Gericht aus fein gehackten Karotten, Walnüssen, Knoblauch und georgischen Gewürzen.

Serviert mit frischem Mtschadi (georgisches Maisbrot) V, GF, LF, H3

8. PKHALI VARIATION | PKHALIS ASORTI

13,40 €

Zusammengestellt aus:

1x Nigvsiani BadriJani ,

1 x Nigvsiani Bulgaruli,

1x Tscharkhlis Pkhali,

1x Stapilos Pkhali und

1x Ispanachis Pkhali

Serviert mit frischem Mtschadi

(georgisches Maisbrot) 1x V, GF, LF, H3



WARMESPEISEN

20. RINDERRAGOUT | OSTRI 17,90 €
Würziges georgisches Rinderragout mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern, langsam geschmort für intensiven Geschmack. Pikant und herzhaft! GF, LF, G, 2, 6
Serviert mit hausgemachtem Brot. A1
21. SCHWEINFLEISCHPFANNE | OJAKHURI VOM SCHWEIN 17,90 €
Zartes Schweinefleisch, zusammen mit goldbraun gebratenen Kartoffeln, in einer Pfanne geschmort und mit aromatischen Gewürzen sowie frischen Kräutern verfeinert. GF, LF
Serviert mit hausgemachtem Brot und Adjika. GF, LF, V, A1
22. RINDFLEISCHPFANNE | OJAKHURI VOM RIND 19,90 €
Zartes Rindfleisch, zusammen mit goldbraun gebratenen Kartoffeln, in einer Pfanne geschmort und mit aromatischen Gewürzen sowie frischen Kräutern verfeinert. GF, LF
Serviert mit hausgemachtem Brot und Adjika. GF, LF, V, A1
23. HÄNCHENFLEISCHPFANNE | OJAKHURI VOM HÄNCHEN 18,90 €
Zartes Hähnchenfleisch, zusammen mit goldbraun gebratenen Kartoffeln, in einer Pfanne geschmort und mit aromatischen Gewürzen sowie frischen Kräutern verfeinert. GF, LF
Serviert mit hausgemachtem Brot und Adjika. GF, LF, V, A1
24. BOHNENEINTOPF | LOBIO 14,50 €
Ein traditioneller georgischer Eintopf aus Kidneybohnen, verfeinert mit Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern und ausgewählten Gewürzen. Serviert wird er mit eingelegtem Gemüse und hausgemachtem Brot. V, GF, LF, 2, 6, A1
25. GEORGISCHES KNOBLAUCHHÄHNCHEN | CHKMERULI 18,90 €
Saftig gebratenes Hähnchenbrustfilet in einer hausgemachten Knoblauchsahnesauce. GF, G
Serviert mit hausgemachtem Brot. A1
26. GEORGISCHE BRATWURST | KUPATI 16,40 €
Hausgemachte georgische Bratwurst aus würzigem Schweinefleisch, Leber und Herz, verfeinert mit Knoblauch und traditionellen Gewürzen. GF, LF
Serviert mit hausgemachtem Brot und Adjika. GF, LF, V, A1

KHACHAPURI

TEIGGERICHTE

30. ADSCHARISCHER KÄSEFLADENBROT | 15,40 €
ATSCHARULI KHACHAPURI
- Traditionelles georgisches Fladenbrot in Bootsform, gefüllt mit geschmolzenem Käse, Eigelb und Butter. Heiß serviert, damit das Eigelb direkt im Käse eingerührt werden kann. VEG, A1, C, G, 2
31. IMERETISCHES KÄSEFLADENBROT | 13,90 €
IMERULI KHACHAPURI
- Traditionelles Fladenbrot aus Imeretien, gefüllt mit Weißkäse und Mozzarella, ofenfrisch gebacken. 24ø VEG, A1, G, 2
32. SAMEPO KÄSEFLADENBROT | 16,40 €
SAMEPO CHACHAPURI
- Traditionelles Georgisches Fladenbrot, gefüllt mit einer Mischung aus zwei Käsesorten (Weißkäse und Mozzarella). Anschließend wird der Teig mit Mozzarella belegt und im Ofen goldbraun und knusprig gebacken. 24ø VRG, A1, C, G, 2
33. KUBDARI 17,90 €
- Traditionelles georgisches Fladenbrot, knusprig gebacken und gefüllt mit einer herzhaften Mischung aus würzigem Rind- und Schweinefleisch, Zwiebeln und fein abgestimmten Gewürzen. 20ø A1, LF
34. KUBDARI AUS PILZEN | KUBDARI SOKOTI 16,40 €
- Ist ein gefülltes Fladenbrot mit Pilzen, Zwiebeln und Gewürzen aus Georgien, das knusprig gebacken wird. 20ø V, LF, A1
35. KUBDARI VOM RIND 18,90 €
- Traditionelles georgisches Fladenbrot, knusprig gebacken und gefüllt mit einer herzhaften Mischung aus würzigem Rindfleisch, Zwiebeln und fein abgestimmten Gewürzen. 20ø A1, LF
36. GEORGISCHES SPINATFLADENBROT | MKHLOVANA 14,50 €
- Traditionelles georgisches Fladenbrot mit weichem Teig, gefüllt mit einer herzhaften Mischung aus frischem Spinat, Weißkäse und Mozzarella. 24ø VEG, A1, G, 2

KHINKALI

50. KHINKALI

3

6

9

11,90€ 18,90€ 25,90€

Saftige, handgemachte Teigtaschen nach georgischer Art, gefüllt mit würzigem Rind- und Schweinefleisch, saftigem Sud und aromatischen Gewürzen und Kräutern. **LF, A1**

51. KHINKALI MIT RIND

12,90€ 19,90€ 26,90€

Saftige, handgemachte Teigtaschen nach georgischer Art, gefüllt mit würzigem Rindfleisch, saftigem Sud und aromatischen Gewürzen und Kräutern. **LF, A1**

52. KHINKALI MIT PILZEN

11,90€ 18,90€ 25,90€

Saftige, handgemachte Teigtaschen nach georgischer Art, gefüllt mit Champignons, saftigem Sud und aromatischen Gewürzen und Kräutern. **V, LF, A1**

SOßEN

60. HAUSGEMACHTE MIRABELLENSAUCE | TKEMALI 4,50 €

Tkemali ist eine georgische Mirabellensauce, die mit Knoblauch, Kräutern und Gewürzen vermischt wird. Sie ist sauer-würzig und passt gut zu Fleisch, Kartoffeln oder Brot. V, GF, LF

61. HAUSGEMACHTE SCHARFE SAUCE | ADJIKA 4,50 €

Eine scharfe, rote Paste aus Paprika, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen, die den Gerichten eine würzige Schärfe verleiht. V, GF, LF

62. HAUSGEMACHTE KRÄUTERMISCHUNG | GURULI SUNELI 4,50 €

Traditionelle Kräutermischung aus der Region Gurien, mit Frischen Kräutern, grüner Peperoni, Haselnüssen und Knoblauch im Mörser gemahlen.

Aromatisch und mild scharf. V, GF, LF, H2

63. KETCHUP 1,20 €

VEG, 2, 6

64. MAYONNAISE 1,20 €

VEG, C, G, 2, 6

BEILAGEN

70. GEBRATENE KARTOFFELN | SCHEMTSVARI
KARTOPHILI 6,90 €

Knusprig gebratene Kartoffeln, gewürzt mit traditionellen georgischen Gewürzen für einen intensiven Geschmack. V, LF, GF

71. MAISBROT | MTSCHADI 4,90 €

Mtschadi ist ein traditionelles georgisches Maisbrot, das ohne Hefe zubereitet wird. 2 St. V, GF, LF

72. HAUSGEMACHTES FLADENBROT | SHOTIS PURI 3,80 €

Traditionelles georgisches Fladenbrot mit knuspriger Kruste und weichem Inneren. V, LF, A1

73. WEIßKÄSE | TETRI KVELI 5,90 €

Mittelsalziger Frischkäse aus Kuhmilch, in feine Scheiben geschnitten. Eine typische Beilage der georgischen Küche – frisch, aromatisch und perfekt zu Brot, Salaten oder warmen Speisen. VEG, GF, G, 2

KINDERMENÜ

80. POMMES MIT CHICKEN-NUGGETS 7,90 €

Serviert mit Ketchup oder Mayonnaise nach Wunsch A1, C, 2, 4

DESSERT

90. QADA

8,40€

Frisch gebackener, warmer und buttriger Kuchen mit süßer Füllung aus Mehl, Zucker und Butter.

Serviert mit Vanilleeis und Schokoladensauce. VEG, A1, C, G, 6

91. QADA MIT WALNUSSFÜLLUNG | NIGVZIANI QADA

8,90€

Warmer, buttriger Kuchen mit aromatischer Walnussfüllung.

Serviert mit Vanilleeis und Schokoladensauce.

VEG, A1, C, G, H3, 6

92. SIGARETI

6,90€

Knuspriges, zartes Gebäck, gefüllt mit einer süßen Walnussmischung.

Serviert mit Marmelade. VEG, A1, H3, C, G, 6

93. IDEALI

8,90€

Ein traditioneller georgischer Dessertklassiker mit lockeren Biskuitböden und einer feinen Creme aus gesüßter

Kondensmilch, Butter und gehackten Walnüssen. VEG, A1, C, G, H3, 2

94. MEDOKI | GEORGISCHER HONIGKUCHEN

8,90€

Feine Schichten, zarte Creme und ein wunderbar aromatischer Honiggeschmack. VEG, A1, C, G, 2



- SUPRA - DAS GEORGISCHE FESTMAHL

Die Supra ist das Herz der georgischen Esskultur:
eine reich gedeckte Tafel mit Gerichten zum Teilen, die gemeinsam in der
Mitte des Tisches serviert werden.

Mit georgischer Herzlichkeit bereiten wir für Sie nach Absprache

(mindestens 2 Tage im Voraus)

auch traditionelle georgische Gerichte zu,
die nicht auf unserer Speisekarte stehen

–
ob sie Ihnen vertraut sind oder Sie davon gehört haben
und sie gerne probieren möchten.

Ab 4 Portionen möglich.

Gerne stellen wir für Sie ein individuelles Supra-Menü zusammen

–
ganz nach Ihren Vorstellungen,
Ihren Wunschgerichten und der Anzahl Ihrer Gäste.

Sprechen Sie uns einfach an

–
wir freuen uns darauf,
Ihr Supra gemeinsam mit Ihnen zu gestalten.



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

120. ESTRAGON LIMONADE Tarkhuna Kazbegi V, GF, LF, 1, 2, 6	0.5 l	5,80 €
121. BIRNE LIMONADE Mskhali Kazbegi V, GF, LF, 1, 2, 6	0.5 l	5,80 €
122. BORJOMI WASSER MIT KOHLENSÄUREN V, GF, LF	0.5 l	5,80 €
123. ACQUA MORELLI STILL V, GF, LF	0,75 l	7,60 €
124. ACQUA MORELLI STILL V, GF, LF	0,25 l	3,30 €
125. ACQUA MORELLI CLASSIC V, GF, LF	0,75 l	7,60 €
126. ACQUA MORELLI CLASSIC V, GF, LF	0,25 l	3,30 €
127. COCA-COLA ZERO V, GF, LF, 1, 3, 6, 10	0,2 l	3,40 €
128. COCA-COLA ZERO V, GF, LF, 1, 3, 6, 10	0,4 l	5,20 €
129. COCA-COLA V, GF, LF, 1, 3, 6, 10	0,2 l	3,40 €
130. COCA-COLA V, GF, LF, 1, 3, 6, 10	0,4 l	5,20 €
131. FANTA ORANGE V, GF, LF, 1, 3, 6, 10	0,2 l	3,40 €
132. FANTA ORANGE V, GF, LF, 1, 3, 6, 10	0,4 l	5,20 €
133. SPRITE V, GF, LF, 1, 3, 6	0,2 l	3,40 €
134. SPRITE V, GF, LF, 1, 3, 6	0,4 l	5,20 €
135. MEZZO MIX V, GF, LF, 1, 3, 6, 10	0,2 l	3,40 €
136. MEZZO MIX V, GF, LF, 1, 3, 6, 10	0,4 l	5,20 €
137. SÄFTE V, GF, LF, 3, 6 (Orangensaft/Apfelsaft/Maracujasaft,/Kirschensaft/Bananensaft/Ananas)	0,2 l	3,10 €
138. TONIC WATER/GINGER ALE/ BITTER LEMON V, GF, LF, 1, 6, 9	0,2 l	3,40 €
139. HOMEMADE LIMONADE V, GF, LF, 1, 2, 6 (Grenadine Limonade/Peach Limonade/Strawberry Limonade/ Honey-Lemon Limonade)	0,4 l	5,80 €

HEIßE GETRÄNKE

140. ESPRESSO <small>V,GF,LF</small>	3,10 €
141. DOPPELTER ESPRESSO <small>V,GF,LF</small>	4,20 €
142. ESPRESSO MACCIATTO <small>VEG,GF,G</small>	3,20 €
143. KAFFEE CREMA <small>V,GF,LF</small>	3,80 €
144. MILCHKAFFEE <small>VEG,GF,G</small>	4,50 €
145. CAPPUCINO <small>VEG,GF,G</small>	3,90 €
146. LATTE MACCIATO <small>VEG,GF,G</small>	4,30 €
147. HEIßE SCHOKOLADE <small>VEG,GF,G</small> SAHNE + 0,50 €	4,10 €
148. FLAVOURS VANILLE / HASELNUSS / KARAMELL	0,90 €
149. FLAVOURS MIT ALKOHOL AMARETTO / BAILEYS / WHISKEY	2,40 €
150. THILE TEE GRÜNER / SCHWARZER / SANDDORN / KAMILLEN / PFEFFERMINZ / FRÜCHTE	3,50 €

BIER

	0,3 L	0,33 L	0,5 L
160. KAZBEGI - GEORGISCHES BIER <small>V,LF,A</small>			6,10 €
161. VELTINS PILS FASSBIER <small>V,LF,A</small>	3,60 €		5,20 €
162. VELTINS ALKOHOLFREI <small>V,LF,A</small>		3,80 €	
163. VELTINS RADLER VOM FASS <small>V,LF,A</small>	3,60 €		5,20 €
164. VELTINS RADLER ALKOHOLFREI <small>V,LF,A</small>		3,80 €	
165. MAISEL'S WEISSE WEIZEN DUNKEL <small>V,LF,A</small>			5,60 €
166. MAISEL'S WEISSE WEIZEN ORIGINAL <small>V,LF,A</small>			5,60 €
167. MAISEL'S WEISSE WEIZEN ALKOHOLFREI <small>V,LF,A</small>			5,60 €

SPIRITUOSEN

VODKA

170.	CHACHA WEIß KLASSIK 40% <small>V, LF</small>	2 cl	3,30 €
171.	CHACHA BARREL AGED 40% <small>V, LF</small>	2 cl	3,30 €
172.	CHACHA PREMIUM 45% <small>V, LF</small>	2 cl	3,50 €
173.	CHACHA VOM EICHENFASS 45% <small>V, LF</small>	2 cl	3,50 €
174.	9 MILE <small>V, LF</small>	2 cl	2,90 €

WHISKEY

180.	JIMSHER WHISKEY VOM SAPERAVI FASS <small>V, LF</small>	2 cl	3,50 €
181.	JIMSHER WHISKEY TRIO <small>V, LF</small>	2 cl	4,30 €
182.	JACK DANIELS <small>V, LF</small>	2 cl	3,30 €

BRANDY

190.	SARAJISHVILI 5 JAHRE ALT <small>V, LF</small>	2 cl	6,80 €
191.	CARLOS 1 <small>V, LF</small>	2 cl	3,50 €

GIN

200.	SEARS <small>V, LF</small>	2 cl	3,10 €
201.	BOMBAY SAPPHIRE <small>V, LF</small>	2 cl	3,30 €

LIKÖR

210.	BAILEYS ON THE ROCKS <small>V, LF</small>	4 cl	4,80 €
211.	AMARETTO <small>V, LF</small>	2 cl	3,10 €
212.	MALIBU <small>V, LF</small>	2 cl	3,10 €
213.	CREMA ALPINA LIMONE <small>V, LF</small>	2 cl	3,50 €
214.	CREMA ALPINA PISTACCHIO <small>V, LF</small>	2 cl	3,50 €
215.	LIMONCELLO <small>V, LF</small>	2 cl	3,50 €

WEIN, SEKT UND MEHR

ROTWEIN

	0,2 l	0,75 l
220. ALAZANI VALLEY KHAREBA 11,5% LIEBLICH	6,20 €	19,90 €
221. PIROSMANI KHAREBA 12% HALBTROCKEN	6,90 €	25,90 €
222. MUKUZANI KHAREBA 14,5% TROCKEN	8,60 €	27,40 €
223. OJALESHI QVEVRI KHAREBA 12,5% TROCKEN		87,90 €
224. OTSKHANURI SAPERE QVEVRI KHAREBA 12% HALBTROCKEN		103,30 €

ROSÉWEIN

230. ROSÉ SAPERAVI 12% TROCKEN	6,20 €	19,90 €
231. ROSÉ SAPERAVI 12% LIEBLICH	6,20 €	19,90 €

WEIßWEIN

240. ALAZANI VALLEY KHAREBA 11% LIEBLICH	6,20 €	19,90 €
241. TSITSKA KHAREBA 12,5% TROCKEN	7,90 €	24,70 €
242. TSOLIKAURI QVEVRI KHAREBA 12% TROCKEN		80,80 €
243. KISI QVEVRI KHAREBA 12,5% TROCKEN		103,60 €

SEKT

250. BAGRATIONI SEKT KLASSIK 0,1 lL 5,80 € 0,7 lL 34,90 €
11,5% HALBTROCKEN V,LF,L,2,3

APERITIV

260. LILLET WILD BERRY V,LF,1,9 6,90 €

261. APEROL SPRITZ V,LF,1,9 7,10 €

262. LIMONCELLO SPRITZ 7,10 €

263. HUGO V,LF,1,9 7,10 €

264. BLUE LADY V,LF,1,9 7,10 €

APERITIV ALKOHOLFREI

270. LILLET WILD BERRY V,LF,1,9 5,90 €

271. APEROL SPRITZ V,LF,1,9 6,10 €

272. HUGO V,LF,1,9 6,10 €

273. BLUE LADY V,LF,1,9 6,10 €

COCKTAILS

280. CAIPIRINHA V, GF, LF 7,80 €
Rum, Limette, Rohrzucker
281. MOJITO V, GF, LF 7,80 €
Rum, Limette, Rohrzucker, Minze
282. CUBA LIBRE V, GF, LF, 10 7,80 €
Rum (gold), Limettensaft, Cola, Limette
283. PINA COLADA VEG, GF, G 7,80 €
Rum, Zitronensaft, Kokossirup, Schlagobers, Ananassaft
284. SEX ON THE BEACH V, GF, LF 7,80 €
Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry Saft, Zitronensaft, Orangensaft
285. SWIMMING POOL VEG, GF, G 7,80 €
Wodka, Ananassaft, Schlagobers, Cream of Coconut,
Blue Curacao
286. TEQUILA SUNRISE VEG, GF, LF 7,80 €
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine Sirup
287. MAI TAI V, GF, LF, H 7,80 €
Brauner Rum, Limette, Mandelsirup, Zuckersirup, Ananassaft,
Orangenlikör
288. MOSKOW MULE V, GF, LF 7,80 €
Wodka, Limette, Ginger Beer
289. WITHE RUSSIAN VEG, GF, G, 10 7,80 €
Wodka, Kaffeelikör, Sahne, Kaffeebohnen

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

290. VIRGIN TAI V, GF, LF, H

6,10 €

Limette, Zitrone, Ananassaft, Maracujasaft, Mandelsirup

291. IPANEMA V, GF, LF, 10

6,10 €

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft, Minze

292. VIRGIN COLADA VEG, GF, G

6,10 €

Schlagobers, Kokosmilch, Ananassaft, Ananas, Cocktailkirsche

293. ENERGIZER V, GF, LF

6,10 €

Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft, Erdbeere, Banane



Allergene:

A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen ,B - Krebstiere ,C – Eier ,D – Fisch, E – Erdnüsse, F - Soja ,G – Milch incl. Milchzucker, H – Schalenfrüchte, Nüsse namentlich: H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, I – Sellerie ,J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid, M – Lupinen, N - Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoffe, 3 – Antioxidationsmitteln 4 – Geschmacksverstärker, 5 – Eisensalze, 6 – Süßungsmittel 7 - Phosphate, 8 – Stoffe zur Oberflächenbehandlung 9 – Chinin, Chininsalze , 10 – koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit Koffeininhalt über 150 mg/l, 11 – Thiabendazol zur Nacherntenbehandlung 12 – Genetisch veränderte Lebensmittel

Kürzel Bedeutung:

V - vegan; VEG – vegetarisch; GF – glutenfrei; LF – laktosefrei

!!! Viele unserer Gewürze – wie Koriander, Safran, Bockshornklee, Pfeffermischungen, Chili und Knoblauch – enthalten natürliche Antioxidantien, die seit Jahrhunderten in der georgischen Küche geschätzt werden. Die meisten Gewürze werden als ganze Samen eingekauft, frisch gemahlen und direkt vor der Zubereitung verarbeitet – für volles Aroma und höchste Qualität. (3)!!!

Hinweis zu unseren Weinen:

Unsere georgischen Weine werden traditionell und naturbelassen hergestellt. Sie enthalten keine Zusatzstoffe wie Chinin oder künstliche Aromen. Sulfite können in geringen Mengen als natürliches Konservierungsmittel vorkommen.



Vielen Dank für Ihren Besuch!

Hat es ihnen geschmeckt?
wir würden uns über eine Bewertung freuen!

jetzt scannen & bewerten

