



**KIR-YIANNI**

## *Ramnista Xinomavro*

---

**ÄRGÅNG:** 2013

---

**DRUVSORT:** Xinomavro

---

**ALKOHOLHALT:** 14,5%

---

**PRODUKTTYP:** Röda viner - medelfylliga

---

**URSPRUNG:** Naoussa, Makedonien, Grekland

---

**PRODUCENT:** Kir-Yianni

---

**ARTIKELNUMMER:** 2070-01

---

**PRIS EXKL MOMS:** 103,20 kr/750 ml

---

**PRIS INKL MOMS:** 129,00 kr/750 ml

---

**SORTIMENT:** Beställning

---

**FÄRG:** Medelljus röd.

**DOFT:** Frisk och nyanserad rik doft packad med röda frukter som jordgubbar och körsbär samt färska örter, vanilj och fat.

**SMAK:** Medelfyllig, komplex och syrlig smak inlindad i en markerad men mjuk tanninstruktur som påminner mycket om Barbaresco. Fatlagringen är väl integrerad med ett långt avslut med toner av körsbär och tobak.

**PASSAR TILL:** Främst till rött kött som nöt och vilt men även kittostar och lagrade hårdostar. Mår bra av att dekanteras någon timme innan servering.

**TILLVERKNING & LAGRING:** Druvorna tas från de vingårdslotter i Yianakohori med lägst pH för att maximera den aromatiska intensiteten och komplexiteten. Druvorna får först kallmacerera vid 8-10° C i fyra dagar för att sedan fermenteras 12-15 dagar varav en tredjedel i öppna jäskar. Vinet lagras 16 månader i franska och amerikanska ekfat (60% 225 L och 40% 500 L), varav cirka 15% är nya. Efter en väldigt lätt klarning och filtrering får vinet lagras på flaska i ytterligare sex månader.

KIR-YIANNI

Företaget grundades så sent som 1997 av Yiannis Boutaris med vingårdar i Naoussa och Amyndeon på varsin sida av berget Vermion i nordvästra Grekland. Fokus ligger på druvsorten Xinomavro som är den lokala fixstjärnan, men de odlar även internationella druvsorter som Syrah, Merlot och Cabernet Sauvignon. I Naoussa har de 40 hektar delat på lika många lotter planterade med främst Xinomavro, och i Amyndeon har de 16,5 hektar planterade med gröna druvsorter som Sauvignon Blanc, Roditis och Chardonnay.

Idag drivs företaget av Yiannis son Stellios Boutaris som styr vinmakningen för att skapa viner med speciell karaktär. Vinerna ska vara balanserade, rika men eleganta och ha hög syra för att ge vinet kropp och lagringspotential - en stil som tilltalar den moderna vinkonsumenten.

