



**KIR-YIANNI**

# *Ktima Kir-Yianni Yianakohori Hills*

---

**ÅRGÅNG:** 2014

---

**DRUVSORT:** Merlot, Syrah

---

**ALKOHOLHALT:** 13,5%

---

**PRODUKTTYP:** Röda viner - medelfylliga

---

**URSPRUNG:** Naoussa, Makedonien, Grekland

---

**PRODUCENT:** Kir-Yianni

---

**ARTIKELNUMMER:** 2850-01

---

**PRIS EXKL MOMS:** 95,20 kr/750 ml

---

**PRIS INKL MOMS:** 119,00 kr/750 ml

---

**SORTIMENT:** Ordinarie

---

**FÄRG:** Medelljus röd.

**DOFT:** Intensiva aromer packad med röda frukter som jordgubbar och körsbär samt vanilj och fat.

**SMÅK:** En hög fruktkoncentration med inslag av körsbär och jordgubbar som balanseras av fina ektoner. Ktima Kir-Yianni Yianakohori Hills är ett elegant och runt vin med fin kryddighet från syrahdruvorna som ger vinet intensitet och en lång eftersmak.

**PASSAR TILL:** De flesta köttretter såsom lamm, nöt och lättare rätter av vilt.

**TILLVERKNING & LAGRING:** Ktima Kir-Yianni Yianakohori Hills 2012 består till 50% av Greklands nationaldruva xinomavro samt de internationella druvorna merlot (30%) och syrah (20%). Druvorna till vinet är hämtade från Yianakohoris sydöstra sluttningar på 230-320 meters höjd. Druvorna handplockas och genomgår en kallmacerering i 3-4 dagar innan alkoholjäsning och därefter en malolaktisk jäsning innan det vilar på franska och amerikanska ekfat i 14 månader. Därefter vilar vinet i ståltank i 6 månader innan det är redo att möta världen.

KIR-YIANNI

Företaget grundades så sent som 1997 av Yiannis Boutaris med vingårdar i Naoussa och Amydeon 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 Amydeon 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.

