



WEINVERSAND-AUS-GRIECHENLAND.de



KIR-YIANNI

Weingut: Kir-Yianni
Rotwein: **Ramnista**

Der Yianakohori wird von Kir-Yianni hergestellt, deren Weingut im Nordwesten Griechenlands in der Region Naoussa an den Hängen des Berges Vermion gegründet wurde. Das Makroklima in diesem Gebiet ist im Winter von häufigem Niederschlag und im Sommer trockenen Sommern geprägt, so daß während des Sommers Tropfbewässerung zum Einsatz kommt. In einem Boden aus Lehm und Kalkstein auf einer Höhe von 280 bis 330 Metern gedeiht der Ramnista zu einem hervorragenden Wein, der aus autochthonen Rebsorte Xinomavro vinifiziert wird.

Zur Herstellung des Ramnista werden die Trauben von Hand ausgewählt. Nach der Fermentierung reift der Wein zwölf Monate im Eichenfass und weitere zwölf bis achtzehn Monate in der Flasche. Der Ramnista offenbart, wie eine harmonische Balance zwischen Reifegrad, Rebsorte und dem geeigneten Weinfass geschaffen werden kann. Durch sein außergewöhnliches Reifepotenzial wird dieser Wein nach fünf Jahren samtig weich, und steigert sich in den darauffolgenden fünfzehn Jahren zu einem edlen Tropfen.

Der Ramnista enthüllt ein reiches Rubinrot. Das komplexe Aroma von Pflaume, Himbeere, Leder und Eiche vermengen sich harmonisch mit Spuren aus Erde und Mineralien. Der hohe Säuregehalt mündet in einem reichhaltigen Bouquet, das von Trüffel und Zimt getragen ist, und Spuren von Trockenfrüchten enthält. Der Ramnista ist ein trockener Wein hoher Güte, dessen Tannine und feine Struktur einen delikaten Abgang hinterlassen.

Der Ramnista ist ein idealer Begleiter zu Lamm und Tomatensoße, und harmoniert besonders mit mildem Käse.

Jahrgang:2004
ph-Wert:3,40
Zuckeranteil:1,70 g/L
Säuregehalt:5,40 g/L
Alkoholgehalt:13%
Serviertemperatur:18 °C

