

2015-07-08 13:53 CEST

## Grekiskt kvalitetsvin Ktima Kir-Yianni till sommarens grillmiddagar

Hösten 2015 lanserades **Ktima Kir-Yianni Yianakohori Hills** i Systembolagets ordinarie sortiment. Detta innebär att den svenska konsumenten har tillgång till ännu ett grekiskt kvalitetsvin. Som vinland har Grekland en uppåtgående trend vilket styrks av denna satsning från Systembolaget samt uppmärksamhet från flera vinkännare.

**Ktima Kir-Yianni Yianakohori Hills** kommer från producenten Kir-Yianni som är en av de yngre och modernare i Grekland. Detta är samma producent som står bakom populära Ramnista Xinomavro som är Systembolagets förra fasta lanseringen av grekiskt vin. Framgången med Ramnista Xinomavro i Sverige är en av de huvudsakliga anledningarna till att Systembolaget valde att ta in Ktima Kir-Yianni Yianakohori Hills i sitt ordinarie sortiment.

Kir-Yiannis viner passar den svenska vinkonsumenten. Vinerna är eleganta, rika och balanserade och har en relativt hög syra.

Ktima Kir-Yianni Yianakohori Hills består till 50% av Greklands nationaldruva xinomavro samt de internationella druvorna merlot (30%) och syrah (20%). Druvorna till vinet är hämtade från Yianakohori's 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.

Ktima Kir-Yianni Yianakohori Hills bjuder på 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. Vinet passar till de flesta kötträtter såsom lamm, nöt och lättare rätter av vilt.

Vinhuset Kir-Yianni grundades 1997 av Yiannis Boutaris och idag är det hans son Stellios Boutaris som sköter vinmakningen. Egendomen ligger i

appellationen Naoussa på fastlandet i nordvästra hörnet av grekiska Makedonien.

### **Kir-Yianni Yianakohori Hills 2013**

**Volym:** Flaska 750 ml

**Pris:** 109 kr

**Varunummer:** 2850

**Sortiment:** Ordinarie Sortiment

**Alkoholhalt:** 14,5%

**Ursprung:** Imathia/Naoussa

**Druvsorter:** Xinomavro (50%), merlot (30%), syrah (20%)

**Lagring:** Vinet har lagrats på franska och amerikanska ekfat i 14 månader.

Därefter vilar vinet i ståltank i 6 månader innan det är redo att möta världen.

**Lagringspotential i flaska:** Vinet kan med fördel lagras i upp till tio år

[Länk till Systembolaget](#)

För mer information, bilder och varuprov kontakta Lisa Lind, pressansvarig i Oenoforosgruppen, [lisa.lind@oenoforos.se](mailto:lisa.lind@oenoforos.se).

---

**Oenoforosgruppen består av Oenoforos, som utvecklar egna varumärken, importören Carovin, Senses Wineclub med över 60 000 medlemmar samt Nordic Sea Winery, det egna vineriet och produktionsanläggningen i Simrishamn. Ägare och koncernchef är Takis Soldatos.**

#### **Oenoforos AB**

Oenoforos är Sveriges mest dynamiska och innovativa företag inom vinbranschen. Vårt motto lyder ”väl valda viner” – vi har alltid prisvärdheten som ledstjärna i vårt arbete med kvalitetsvin till bästa pris. Vi importerar, marknadsför och distribuerar förstklassiga viner och har ett stort och brett urval av pris- och kvalitetsmässigt fina viner från hela världen.

#### **Carovin AB**

Carovin är en vin- och spritimportör av högkvalitativa produkter i mellan- och högprissegmentet. Vi importerar vin från de flesta vinproducerande länderna i världen och väljer ut de bästa producenterna från varje vinregion. I vår portfölj hittar man spännande och unika produkter som är valda med omsorg.

Vi levererar till Systembolaget och de bästa restaurangerna i Sverige. Carovin är verksamt på marknaden sedan 1995 och har etablerat sig som en kvalitetsleverantör.

### **Senses Wineclub**

En vinklubb för vin- och matintresserade med över 60 000 medlemmar. Senses Wineclub genomför provningar och även mässor runt om i Sverige.

### **Nordic Sea Winery**

2008 startade Oenoforosgruppen Nordic Sea Winery i Simrishamn. Vineriet är en av norra Europas mest moderna vinanläggningar. På Nordic Sea Winery produceras några av Systembolagets mest sålda och kända varumärken. Druvorna till vinet plockas runt om i världen och jäser på satellitvinerier för att sedan skeppas till Nordic Sea Winery där vinerna förädlas, lagras och buteljeras innan de tappas på flaska eller box.

”Genom att flytta slutproduktionen av vin från olika platser i världen till Sverige skapas större möjlighet att kontrollera kvaliteten genom hela produktionskedjan, från val av druva till slutprodukt. Dessutom skapas stora miljövinster samt lokala arbetstillfällen”, berättar Takis Soldatos.

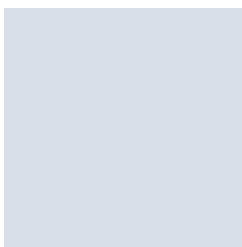
Sommaren 2014 öppnar Nordic Sea Winery för allmänheten och ett unikt besöksmål har skapats. Besökarna kan följa vinproduktionen på nära håll och lära sig allt från hur druvorna skördas till det att vinerna buteljeras. Guidade turer går genom vineriet och produktionen, vinodlingar och ekfatskällare och avslutas med vinprovning. På Nordic Sea Winery finns också en nyöppnad vinbar och restaurang där man kan njuta av vin och mat.

### **Takis Soldatos**

Takis Soldatos är grundare och VD för Oenoforosgruppen. Takis är en pionjär och innovatör i vinbranschen som besöker vingårdar världen runt för att hitta druvor av den allra främsta kvaliteten.

Takis Soldatos verkar för att göra viner som svenska marknaden uppskattar. Takis Soldatos utnämndes till ”Årets Dryckesprofil 2010” för sitt arbete som pionjär och innovatör i den svenska vinbranschen.

## Kontaktpersoner



### **Lisa Lind**

Presskontakt

Public Relations Manager Oenoforos Group

Press och media

[lisa.lind@oenoforos.se](mailto:lisa.lind@oenoforos.se)

0706 - 66 04 21

08 - 505 515 29