

WINERY



KIR·YIANNI

KIR YIANNI
雅尼庄园

Yiannis Boutaris 于1997年创建了雅尼庄园, 之后迅速成为领导希腊葡萄酒也发展的酒庄。现在酒庄由他的儿子Stellios和Mihalis接管, 并将百年传承的酿酒技术于21世纪现代化技术相结合, 致力于追求真实与改革, 并决心将这股热情代代相传。雅尼庄园拥有在希腊西北方的两个葡萄园, 一个在纳乌沙, 一个在阿美特昂。在葡萄园中精心护理, 赋予了雅尼葡萄酒独特的个性、陈酿潜力和典型性。



REGION

NAOUSSA

NAOUSSA

纳乌沙-欧盟“原产地保护产区” (PDO)

位于伊马夏 (Imathia) 省内, 是希腊最重要的法定等级产区之一。这里的希诺玛洛至可用于酿造干型红葡萄酒、半干及半甜的葡萄酒。该产区向东南延伸至海拔50至450米 (165-1480英尺) 的魏敏山脉 (Mt Vermion), 气候为半大陆性气候。

REGION

AMYNDEON

AMYNDEON

阿美特昂-欧盟“原产地保护产区”(PDO)

Amyndeon (Amyndeo)是马其顿西北部的一个产区, 位于Naousa以西20英里(32公里)。Amyndaio镇周围的高海拔葡萄园主要种植Xynomavro葡萄品种, 这是Amyndaio的等级法律允许的唯一品种。我们选择不同的葡萄酒风格, 从清淡的果味红酒到干红玫瑰, 它们既可以是普通的静态酒, 也可以生产成气泡酒。

PRODUCT

AKAKIES ROSE
雅尼庄园桃红葡萄酒



年份
2020

类型
干型桃红

酒精
13%

容量
750ML

酒庄
KIR-YIANNI 雅尼庄园 (希腊)

侍酒温度
10-12°C

产区
Amyndeon阿美特昂
欧盟“原产地保护”标签级葡萄酒(PDO)

葡萄品种
100% Xinomavro 希诺玛洛

推荐食物搭配
它可以作为开胃酒或与烤鸡搭配，
以鲑鱼或金枪鱼为基础，
以及地中海或亚洲菜肴的素食菜肴。

PRODUCT

AKAKIES ROSE 雅尼庄园桃红葡萄酒

葡萄酒香气



青草



草莓



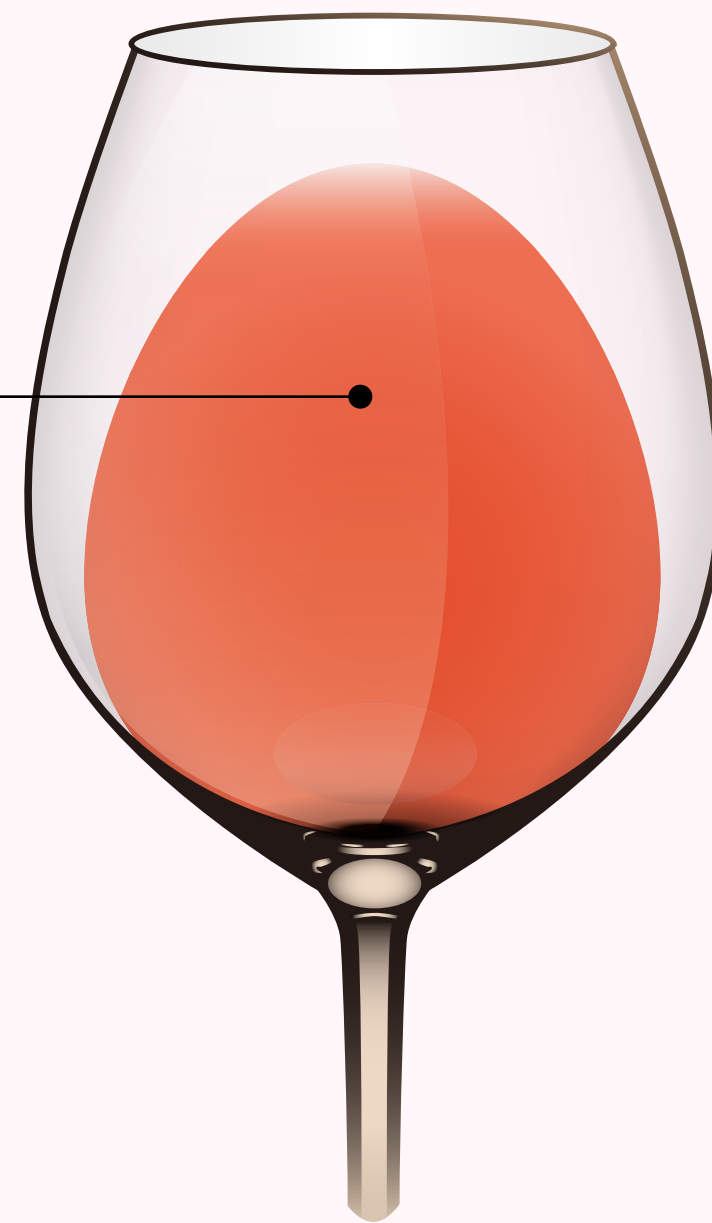
西红柿



柠檬



新鲜胡椒



品酒笔记

明亮的酒体, 带有浓郁的芳香, 草莓和小红森林的果香, 构成了葡萄酒中典型的诱人品质。圆润的酸度令人耳目一新, 没有一种Amyndeon的辛辣, 反而以一种挥之不去的果味回味直至结束。果味浓郁, 清新的酸度和悠长的回味。

酿造工艺

Akakies是两种酿酒技术的最终结合: 90%的葡萄必须去皮, 剩下的10%留作果汁发酵。葡萄被保存在11到14摄氏度寒冷的房间里。葡萄在碾压和粉碎后, 与空气接触的发生氧化, 发酵后, 酒每周3次沉渣, 以软化自然酸度, 增加酒量。

背景

酒庄位于希腊西北部的Amyndeon, 这是唯一产出桃红酒的P.D.O产区, 在Agios Panteleimon的葡萄种植区, 葡萄园位于700米的高度。葡萄园的平均产量不超过40华氏/他。土壤是沙质和贫乏的, 因此能生产出高品质和浓郁芳香的葡萄酒。该地区的气候特征是寒冷的冬季和温暖的夏季, 而四个相邻的湖泊则导致了温和的大陆气候的存在。

PRODUCT

AKAKIES ROSE SPARKLING
雅尼庄园·阿可可桃红起泡酒



年份
2020

类型
干型桃红起泡

酒精
12%

容量
750ML

酒庄
KIR YIANNI雅尼庄园 (希腊)

侍酒温度
6-8°C

产区
Amyndeon阿美特昂
欧盟“原产地保护”标签级葡萄酒(PDO)

葡萄品种
100% Xinomavro 希诺玛洛

推荐食物搭配
开胃酒, 晚安酒, 水果, 面包前餐

品酒笔记
丰富而细腻的起泡带出了希诺玛诺独特而美妙的香气。且富有野生草莓, 成熟的樱桃和红宝石番茄的香味, 独特的品味, 在酸度和糖之间有一个明亮的平衡, 口感醇厚, 酸度高, 回味持久。

PRODUCT

AKAKIES ROSE SPARKLING 雅尼庄园·阿可可桃红起泡酒



葡萄酒香气



草莓



樱桃



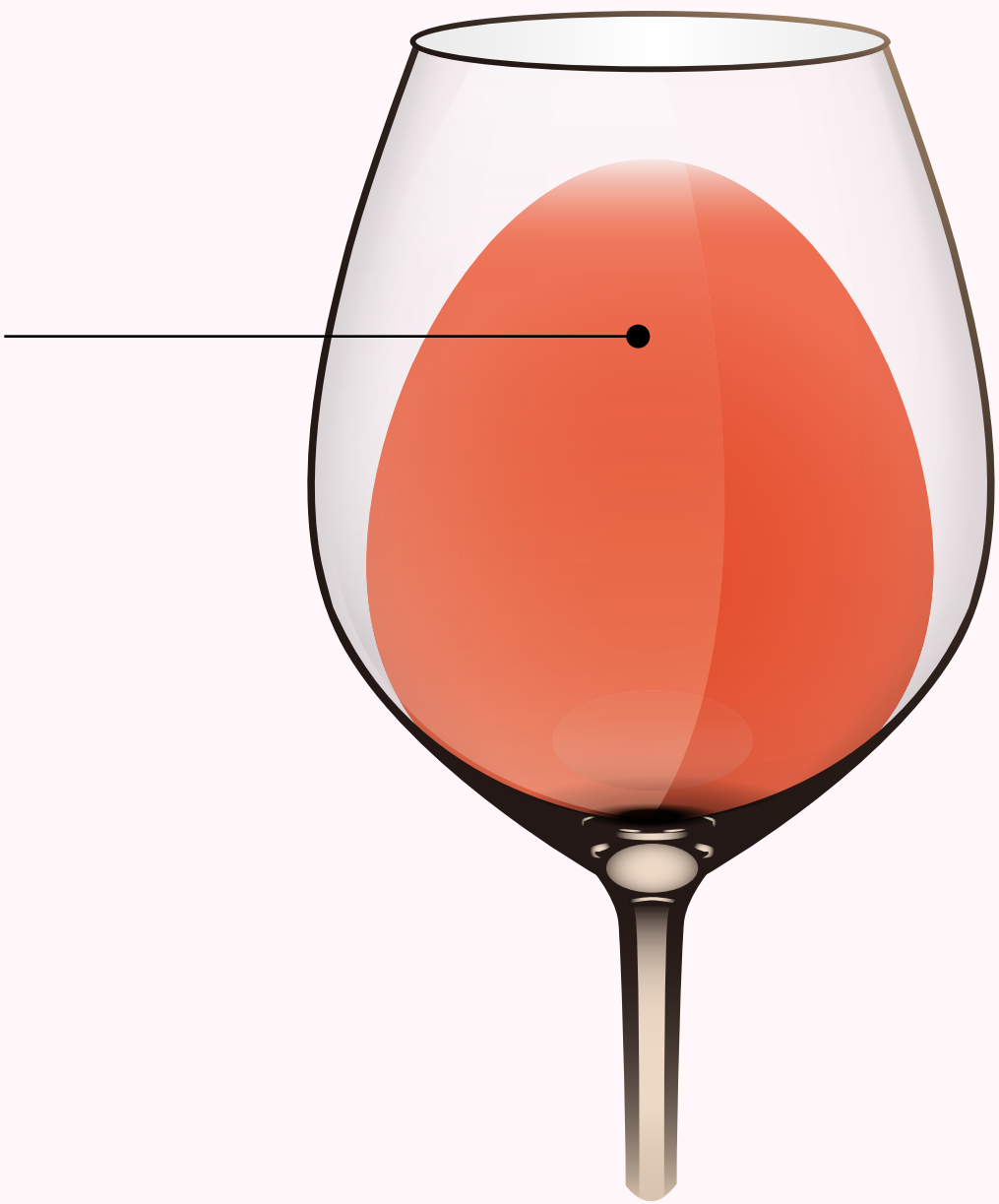
番茄



蜜橘



青草



酿造工艺

必须完全由在收获过程中精心选择的葡萄组成,其成分糖、酚和酸性都控制在一个良好的阶段。生产akakies起泡酒的最佳期限是10.5 ABV。在葡萄酒厂交货后,在压榨之前,葡萄在11-14摄氏度时被冷藏。通常压榨时,三种压力在持续和逐渐增加的压力下发生。为了生产Akakies,我们使用第二个压力。此后等待第一次酒精发酵完成,一般这种发酵的时间很短,使用传统的方式进行。酒在它的残渣中停留几个月,然后被转移到容器中进行第二次发酵,在此期间,气泡形成,酒在酒精中增加1%。

背景

这些葡萄来自于希腊西北部弗洛里纳的Amyndeon上的Agios Panteleimon的葡萄栽培区。该地区的高海拔(6亿米)和贫瘠的沙质土壤导致了葡萄酒的生产,显示出了精妙和罕见的芳香。作为缓冲区的四个周边湖泊为Xinomavro的种植创造了完美的天气条件,在这种大陆气候下比预期的要温和得多。葡萄园的巨大多样化,导致了不同年份葡萄的技术和酚醛成熟,需要对每一种葡萄酒进行细致的管理。因此,葡萄在酒庄的交货时刻被分类,酒精的潜力、酸度、酚类和重量。这种选择每年都进行,允许选择合适的酿酒技术,考虑原料的质量和不同的特性。

PRODUCT

KALI RIZA 雅尼庄园·卡丽红葡萄酒



年份
2017

类型
干红

酒精
13.5%

容量
750ML

酒庄
KIR YIANNI雅尼庄园(希腊)

侍酒温度
16-18°C

产区
Amyndeon阿美特昂
欧盟“原产地保护”标签级葡萄酒(PDO)

葡萄品种
100% Xinomavro 希诺马洛(60年老藤)

推荐食物搭配
土豆炖排骨, 红烧羊排,
野生菌菇烩饭, 芝士焗饭

品酒笔记
明亮的红色, 带有果香, 口感丰富而复杂, 清爽的酸度, 后味丝滑。野草莓和樱桃的气味浓郁, 并夹杂着青草香味, 入口清新而平和, 酒体饱满, 适于当下即饮, 同时也可窖藏。适合搭配红酒酱汁烹饪的肉类, 野生菌菇烩饭, 芝士或碎牛肉馅红椒, 肉类馅饼, 烤奶酪。酒裙为呈红色略带铜红色, 是Amyndeon镇的Xinomavro希诺马洛所特有的颜色

PRODUCT

KALI RIZA 雅尼庄园·卡丽红葡萄酒

葡萄酒香气



野草莓



樱桃



青草



甘草



烟草



皮革



肉桂



酿造工艺

Kali Riza是由希腊西北部的Amyndeon地区种植的希腊著名葡萄品种xinomavro(希诺马洛)葡萄生产的。葡萄在收获时精心挑选具备年龄和糖、酚和酸等综合素质较好的葡萄。葡萄脱皮之后被压碎,在10摄氏度的温度下浸泡6天,这一过程旨在提取更多的颜色和香味。酒精发酵持续2周,然后是1周后发酵浸渍。在这段时间之后,葡萄酒被转移到桶里,沉静14个月。最后,酒装瓶,再陈静一年。在酒厂交货时,他们的温度控制在8-10摄氏度。

背景

酒庄内的葡萄均种植于希腊西北部弗洛里纳Amyndeon上的Agios Panteleimon的葡萄栽培区。该地区的高海拔(600m)和贫瘠的沙质土壤使该地区生产的葡萄酒具有一种罕见的芳香。环绕湖周围,为xinomavro的种植创造了完美的天气条件,在这种大陆气候下比预期的要温和得多。这些葡萄来自60岁的老葡萄树,产量不超过6000公斤/公顷。葡萄园的选择是基于他们的土壤,以及葡萄树的健康和能够达到完全成熟的能力。