



Das Phantom 13,5% 1,5 L Kirnbauer

Produkt	89042412	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	-	Erhältliche Einheiten	KA 3FL, FL
Volumenprozent	14 %	Marke	Weingut K+K Kirnbauer

Produktbeschreibung

handverlesene Selektion Elegante Vermählung mit Blaufränkisch , Merlot, Cabernet und Syrah 16 Monate Reife im Barrique

Inhaltsstoffe

Enthält Sulfite

Merkmale / Ernährungshinweise

BIO

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Rotwein	Verschlussart	Naturkork
Jahrgang	2022	Rebsorten im Cuvée	44% Blaufränkisch, 23% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 4% Syrah
Land Erzeugung	Österreich	Restzucker	trocken / brut
Gebiet Erzeugung	Burgenland	Restzuckerwert	1,0 g/l
Winzer	Weingut K+K Kirnbauer	Säuregehalt	-
Appellation	Burgenland QW	Glasform	Bordeaux
Rebsorte	Cuvée	Trinkreife	2 bis 10 Jahre
Weincharakter	kräftig, dicht, gehaltvoll	Speisenempfehlung	Wildragout mit Butterspätzle, Steak vom Wildbret würzig zubereitet, Rinderfiletsteak gebraten, Roastbeef, Enten/Gänsebrust süßlich zubereitet, Ente/Gans im Ganzen gebraten, Hartkäse würzig, Weichkäse mit Rotschmiere
Bewertung	-		
Sensorische Beschreibung	Vielschichtige Nase nach Waldbeeren, schwarzer Olive, Rosmarin, Minze mit Zedernholz. Feine Röstaromen erinnern an Tabak und Leder. Trotz der dunklen Aromatik und etwas Cappuccino am Gaumen ist der Wein finessenreich, saftig und frisch mit würzigem Minzaroma im Abgang. Elegantes Tannin und animierende Säure versprechen Trinkspaß pur. (Verkostungsnotiz Weingut)		