Das Phantom Cuvée rot 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
Jahrgang	2022
Land Erzeugung	Österreich
Gebiet Erzeugung	Burgenland
Winzer	Weingut K+K Kirnbauer
Appellation	Burgenland QW
Rebsorte	Cuvée
Weincharakter	kräftig, dicht, gehaltvoll
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)

Verschlussart	Naturkork
Rebsorten im Cuvée	44% Blaufränkisch, 23% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 4% Syrah
Restzucker	trocken / brut
Restzuckerwert	1,0 g/l
Säuregehalt	-
Glasform	Bordeaux
Trinkreife	2 bis 10 Jahre
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

Alle Angaben ohne Gewähr. Entscheidend sind die Angaben auf den Verpackungen.
Datenblatt, generiert am 10.07.2025, 06:38