



2018 Das Phantom MAGNUM

Hersteller: K+K Kirnbauer
ARTIKEL-NR. 36958

Vinifikation/Ausbau:

Die Reben wachsen auf schwerem und sandigem Lehmboden. Vergärung in Edelstahlstank. Biologischer Säureabbau mit anschliessendem Ausbau von 16 Monaten im Barrique.

Charakter:

Das Phantom ist DAS Flaggschiff vom Weingut K+K Kirnbauer. Einer der bekanntesten Weine Österreichs. Dunkelgranatrote Vermählung aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Vielschichtige, interessante Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note, feinen Röstaromen aus Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen Anklängen. Elegante Cassisfrucht und dunkle Kirsche am Gaumen, sehr finessenreich und vollmundig mit langem Abgang.

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36958
Jahrgang	2018
Geschmack	trocken
Weinstil	fruchtig & weich
Anbauregion	Burgenland
Land	Österreich
Rebsorte	35% Blaufränkisch 32% Cabernet Sauvignon 32% Merlot 1% Syrah
Füllmenge	1500 ml
Trinktemperatur	16° - 18° C
Alkoholgehalt	13.5 % Vol.
Hersteller	K+K Kirnbauer
Passt zu	Kalbfleisch, Lamm geschmort, Geschmortes, Wild