
5+1 gratis //KIRNBAUER Das Phantom

KIRNBAUER Das Phantom ist ein außergewöhnlicher Rotwein, der durch seine tiefgründige Komplexität und Eleganz besticht. Er präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot und entfaltet ein vielschichtiges Bouquet aus dunklen Beeren, wie Brombeeren und schwarzen Kirschen, ergänzt durch würzige Noten von Pfeffer und einer dezenten Holznote. Am Gaumen zeigt sich Das Phantom kraftvoll und harmonisch, mit samtigen Tanninen und einer lebendigen Säure, die für eine ausgewogene Struktur sorgen. Der lange Abgang hinterlässt einen bleibenden Eindruck und macht ihn zu einem idealen Begleiter für kräftige Speisen, wie gegrilltes Fleisch oder gereiften Käse. Ein Wein, der sowohl für besondere Anlässe als auch für gemütliche Abende perfekt geeignet ist und



die Leidenschaft des Weinguts
KIRNBAUER widerspiegelt.

| | |
|------------------------|--|
| Aroma | Johannisbeeren, Röstaromen, Waldbeeren |
| Passt zu | Rindsgulasch, Geschmorter Ochsenschlepp, Roastbeef, Entrecote "Parisienne" |
| Auszeichnungen | 93 Falstaff |
| Weinstil | Kraftvoll-komplex-opulent |
| Land | Österreich |
| Sorte | Rotwein |
| Rebsorten | Blaufränkisch, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah |
| Region | Burgenland |
| Gebiet | Mittelburgenland |
| Jahrgang | 2022 |
| Geschmack | trocken |
| Verschluss | Naturkork |
| Lagerfähig | 2033 |
| Säure | 5,4 |
| Restzucker | 1 |
| Trinktemperatur | 16-18°C |
| Ausbau | Barrique |
| Boden | sandiger Lehm, schwerer Lehm |
| Hersteller | Weingut K+K Kirnbauer, Rotweinweg 1, 7301 Deutschkreutz, Österreich |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Bio / Vegan | Vegan |
| Alkoholgehalt | 14% |
