## WG K+K KIRNBAUER eGEN

# Das Phantom K+K Kirnbauer




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 600955-22 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Fasslagermonate:** | 18 |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Jahrgang:** | 2022 |
| **Rebsorten:** | 39% Blaufränkisch, 31% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 7% Syrah |
| **Restzucker:** | 1.00 g/l |
| **Säure:** | 5.40 g/l |
| **Serviertemperatur:** | 15 |
| **Trinkreife:** | 20 |
| **Alkoholgehalt:** | 14 % |
| **Anbaugebiet:** | Mittelburgenland |
| **Anbauregion:** | Burgenland |
| **Ausbau:** | im neuen und gebr. Barrique |
| **Farbe:** | Rot |
| **EAN:** | 9120046047218 |

### Preise

**Flasche 24,00 €** brutto

Preis pro Liter: 32,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Blaufränkisch-dominertes "Flaggschiff“ mit Merlot, Cabernet und Syrah.

• Mit strahlendem Dunkelgranatrot präsentiert sich Das Phantom im Glas.
• Eine vielschichtige, interessante Nase aus Waldbeerencocktail, schwarzer Olive, Würze von Rosmarin und kühler Minze sowie eine dezente Zedernholz-Untermalung. Feine Röstaromen aus der Barrique-Lagerung erinnern an Virginia Tabakblätter und edlem Leder sowie Tintenblei.
• Dunkle, saftige Waldbeeren finden sich am Gaumen wieder, diese werden von einer einzigartigen pannonischen Würze umhüllt.
Trotz dunkler Aromatik in der Nase und einem Anklang von Cappuccino am Gaumen ist der Wein sehr finessenreich, saftig und frisch mit einem würzigen Minz-Finish im Abgang. Die jugendlich eleganten Tannine gepaart mit der animierenden Säure bilden eine wunderschöne Balance und versprechen reine Trinkfreude.

Einfach "Phantomastisch“!