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“!




9 120046 047218 >