



## K + K Kirnbauer, Phantom Magnum 2018

Deutschkreutz, Weingut K+K Kirnbauer

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland, Mittelburgenland-Rosalia
<b>Auszeichnung(en):</b>	Falstaff 93 Punkte,
<b>Traubensorte(n):</b>	Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah
<b>Alkoholgehalt:</b>	14 ‰
<b>Optimale Trinktemperatur:</b>	16-18°C
<b>Degustationsnotiz:</b>	dunkles granatrot, zarte Randaufhellung. In der Nase ein einladendes Bouquet nach Kräutern und Brombeeren, reife Zwetschge, Holzwürze mit Schoko-Nougat unterlegt. Am Gaumen zeigt sich der Wein komplex, saftig, straff, gut eingebundene Tannine, eingelegte Kirschen, würziger Abgang
<b>Vinifikation:</b>	Vergärung im Edelstahltank, biologischer Säureabbau im Barrique, Ausbau 18 Monate im 225l Barrique
<b>Kulinarische Empfehlung:</b>	Kalbsfilet an Morchelsauce, Steinpilzrisotto, Lamm, Wild
<b>Inhalt:</b>	150 cl
<b>Preis pro Flasche:</b>	CHF 65.—inkl. MwSt.
<b>Artikel Nr.:</b>	AK02301.18.150

