



K + K Kirnbauer, Phantom Magnum 2018

Deutschkreutz, Weingut K+K Kirnbauer

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland, Mittelburgenland-Rosalia
Auszeichnung(en):	Falstaff 93 Punkte,
Traubensorte(n):	Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah
Alkoholgehalt:	14 ‰
Optimale Trinktemperatur:	16-18°C
Degustationsnotiz:	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
Vinifikation:	Vergärung im Edelstahltank, biologischer Säureabbau im Barrique, Ausbau 18 Monate im 225l Barrique
Kulinarische Empfehlung:	Kalbsfilet an Morchelsauce, Steinpilzrisotto, Lamm, Wild
Inhalt:	150 cl
Preis pro Flasche:	CHF 65.—inkl. MwSt.
Artikel Nr.:	AK02301.18.150

