

K&K KIRNBAUER Phantom Cuvée Burgenland



Jahrgang:	2022
Inhalt:	150 cl
Produzent:	K&K Kirnbauer
Traubensorten:	Blafränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah (Shiraz)
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Eine Cuvée komponiert aus rund 44% Blafränkisch, 23% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc und 4% Syrah. In der Nase Zeigen sich Aromen von dunkler Beerenfrucht, schwarze Kirschen und etwas Cassis, unterlegt mit würzigen Noten von gerösteten Nüssen und Tabak. Am Gaumen rund, kräftig, mit feinem Touch von Edelbitterschokolade im Abgang.

Empfehlung

Hervorragender Begleiter zu gebratenen und geschmorten Fleischgerichten wie Lammkrone mit Morchel Risotto oder Rindsschmorbraten, sowie zu Wild, oder auch zu gebratener Leber.

Produzent

Im Mittelburgen-Blafränkisch-Land war das Familienunternehmen Kirnbauer, geleitet von Walter und Irmgard und begleitet von Alexandra, Andrea und Markus aus der nächsten Generation, eines der ersten in Österreich, das einen Cuvéewein einführte (1987): Das Phantom. Das Aushängeschild des Weinguts – phantom.at – ist ein Blend aus Blafränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. So geheimnisvoll der Name, so greifbar der Wein: tiefdunkel, kräftig und komplex. Ein Wein, gross und mächtig wie der charismatische Walter Kirnbauer. Mehr als doppelt solange im Barrique als der Phantom (18 Monate) ist der wuchtige Forever: 38 Monate, und wie der Name sagt, ist er für ein langes Leben gedacht. Allgemein gilt, Kirnbauer-Weine sind nicht nur von beträchtlicher Statur, sondern sie sind auch intensive Duftweine.