

Preis: CHF 34.00

75.0 cl.



Wein: 2006 Das Phantom

Land: Österreich

Region: Burgenland

Bereich: Mittelburgenland

Klassifikation:

Volumenprozent: 13.5 %

Traubensorten: Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Art: Rotwein

Typ: Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine

Passt zu: Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.

Service: Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.

Lagerfähigkeit: 4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.

Genussreife: Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.

Degustation Notiz: Dunkelgranatrot. Aroma vielschichtige, interessante Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note, feine Röstaromen aus 18monatiger Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen Anklängen; elegante Cassisfrucht am Gaumen, sehr finessenreich und vollmundig mit langem Abgang.

Produzent: Weingut Kirnbauer
