Preis: CHF 34.00

75.0 cl.

Wein:	2008 Das Phantom
Land:	Ã–sterreich
Region:	Burgenland
Bereich:	Mittelburgenland
Klassifikation:	
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorten:	BlaufrÃ¤nkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Art:	Rotwein
Typ:	Mittelschwere, gehaltvolle und krÃ¤ftige Rotweine
Passt zu:	Sparsam gewÃ¼rzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, GemÃ¼se gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und HartkÃ¤sen.
Service:	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge JahrgÃ¤nge gewinnen mit dem Dekantieren.
Lagerfähigkeit:	4 - 6 Jahre, grosse JahrgÃ¤nge bis 8 Jahre.
Genussreife:	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
Degustation Notiz:	Dunkelgranatrot. Aroma vielschichtige, interessante Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note, feine RÃ¶staromen aus 18monatiger Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen AnklÃ¤ngen; elegante Cassisfrucht am Gaumen, sehr finessenreich und vollmundig mit langem Abgang.
Produzent:	Weingut Kirnbauer