



## "Das Phantom"

Weingut K+K Kirnbauer  
Oesterreich, Burgenland

CHF 32.50

### Vinifikation

Gärung im Edelstahltank, Ausbau für 18 Monate in neuen und gebrauchten französischen Barriques

### Charakter

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand; zart rauchig-würzig unterlegt mit schwarzer Beerenfrucht, ein Hauch von Lakritze und Cassis, feine Edelholzwürze; im Gaumen stoffig, angenehmes Brombeerkonfit, frische Kirschen, elegant und ausgewogen, wirkt leichtfüssig und trinkanimierend; zeigt gute Länge, verfügt über Reifepotenzial

### Geschichte

Sanfte Hügel, sattes Grün, mächtige Kastanien, ein weiter Himmel: "Blaufränkischland" – Geografie und pannolisches Klima machen das Mittelburgenland zur Bilderbuchlandschaft für Rotweinwinzer.

Das Weingut der Familie Kirnbauer thront gleichsam über den Dächern von Deutschkreutz und bietet hervorragende Ausblicke in die Weingärten. Walter Kirnbauer war seiner Zeit voraus, als er 1987 als einer der ersten Winzer in Österreich eine Cuvée produzierte. Heute zählt "Das Phantom" aus dem Blaufränkischland mit seiner tiefdunklen Weichsel- und Cassisfrucht sowie seiner komplexen Struktur zu den bekanntesten Rotweinen Österreichs.

### Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Schmor-Braten, gebratene Leber  
Unser spezieller Tipp: glasierte Kalb-Schulter

### Technische Details

Traubensorten:	40% Blaufränkisch, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 2% Syrah / Shiraz
Trinkreife:	2024 - 2032
Alkohol:	14 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein



---

## Bewertungen

2021	Falstaff	93/100
2020	Falstaff	92/100
2019	Falstaff	93/100
2018	Falstaff	93/100
2017	Falstaff	93/100
2016	Vinum	17/20
2016	Falstaff	94/100
2015	Falstaff	92/100
2013	Falstaff	93/100
2011	Falstaff	94/100

