



Wein BESCHREIBUNG

BLAUFÄNKISCH „7301“

7301 Deutschkreutz – DIE Blaufränkisch DNA.

Ein Spiegel der Lagen unserer Heimat. Prägnante Brombeer-Kirschfrucht in der Nase unterstützt von Kräuter-Aromen und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen wieder und eine animierende Saftigkeit mit präziser Frucht verleitet zum zweiten Glas.

Dieser charakteristische Wein wurde im gebrauchten Barrique ausgebaut. Er verbindet die Kräuter-Pfeffer-Würze des klassischen Blaufränkisch mit dem weichen, runden Charme des Barrique-gereiften Weines.

JAHRGANG	2023
REBSORTE	Blaufränkisch
VINIFIZIERUNG	geregelte Vergärung und biologischen Säureabbau im Edelstahl
AUSBAU	16 Monate im Fass
BODEN	schwerer Lehm, sandiger Lehm
FÜLLUNG	Februar 2025
TRINKBAR	ab sofort bis 2033
ALKOHOL	13,5 % vol
SÄURE	5,8 g/l
RESTZUCKER	1,2 g/l
SERVIERTEMPERATUR	15°C
PRÜFNUMMER	L-N5241/25
ZERTIFIZIERT	Nachhaltig Austria



SUSTAINABLE
AUSTRIA

WG K+K Kirnbauer eGen | Rotweinweg 1 | 7301 Deutschkreutz
Tel.: +43 2613 89722 | kirnbauer@phantom.at | www.phantom.at

