



Wein BESCHREIBUNG

Der Blaufränkisch leuchtet in einem tiefen Granatrot mit dichtem Rand und kündigt bereits optisch seine Intensität an. Dieser Wein offenbart ein reichhaltiges und nuanciertes Aromenspiel, das den Gaumen mit Tiefe und Eleganz begeistert.

In der Nase entfalten sich vollreife Herzkirschen, begleitet von dunklen Noten von Tintenblei, Jod und Brombeeren. Wilde Preiselbeeren und ein Hauch von Hibiskus bringen eine fruchtige Lebendigkeit, während dezente torfige Nuancen und feine Edelmaroni eine erdige Tiefe hinzufügen. Die kühle Frucht harmonisiert perfekt mit salzigen Akzenten, schwarzen Oliven, schwarzem Pfeffer und einer subtilen Wacholderbeerennote.

Am Gaumen - trocken mit inspirierenden Tanninen, die dem Wein Struktur und Tiefe verleihen. Das lebendige Säurespiel bringt Frische und Vitalität, während die präzise Frucht am Gaumen – dominiert von roten Früchten – für ein harmonisches Gleichgewicht sorgt. Der Wein zeigt eine beeindruckende Gaumenresilienz, die sich in einem langen, mineralischen Kirsch-Finish offenbart.

BLAUFRÄNKISCH GOLD
MBGLD DAC RESERVE

JAHRGANG

2022

REBSORTE

Blaufränkisch

VINIFIZIERUNG

Vergärung in Edelstahl, biologischer
Säureabbau im Barrique

AUSBAU

18 Monate im Barrique

BODEN

schwerer Lehm, sandiger Lehm

FÜLLUNG

August 2024

TRINKBAR

ab sofort bis 2039

ALKOHOL

13,5 % vol

SÄURE

6,8 g/l

RESTZUCKER

1,0 g/l

SERVIERTEMPERATUR

17°C

PRÜFNUMMER

L-N19485/24

ZERTIFIZIERT

Nachhaltig Austria
Organisch Biologisch



AT-BIO-402
AT Landwirtschaft



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