



Wein BESCHREIBUNG

Ein „kleines“ Phantom in großen Eichenfässern (slavonische Eiche) ausgebaut. Ein charaktvoller Rotwein mit einem dunklen, rubinroten Kern, umrahmt von dezenten violetten Reflexen am Rand.

In der Nase entfaltet sich ein facettenreiches Aromenspektrum: Reife dunkle Beeren und Waldfrüchte werden von einer feinen Erdigkeit begleitet. Dazu gesellen sich Noten von Zwetschkenröster, veredelt durch Nelken, salzige Röstaromen und ein Hauch von Salzmandeln.

Am Gaumen zeigt sich die K+K Cuvée saftig und weich, mit einer perfekt abgestimmten Balance zwischen Würze und Frucht. Das lange, samtige Finish hinterlässt einen bleibenden Eindruck und lädt zum nächsten Glas ein.

JAHRGANG | 2022

REBSORTE | Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Cabernet, Syrah

VINIFIZIERUNG | geregelte Vergärung und biologischen Säureabbau im Edelstahl

AUSBAU | 16 Monate im großen Eichenfass aus slowenischer Eiche

BODEN | schwerer Lehm, sandiger Lehm

FÜLLUNG | Januar 2025

TRINKBAR | ab sofort bis 2033

ALKOHOL | 13,0 % vol

SÄURE | 5,6 g/l

RESTZUCKER | 1,0 g/l

SERVIERTEMPERATUR | 15°C

PRÜFNUMMER | L-N24725/24

ZERTIFIZIERT | Nachhaltig Austria
Organisch Biologisch

K+K CUVÉE



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