



# Wein BESCHREIBUNG

KONQUEST

„Die Eroberung“ der Sinne und des Genusses.

Unsere Interpretation des reinsortigen Cabernet Franc. Schwarze Johannisbeeren treffen auf Waldboden und feine Nougat-Aromatik. Süße Schwarznuss im Finish mit saftig-cremiger Struktur. Bietet einen opulenten Eindruck am Gaumen. 24 Monate im American Oak gereift.

JAHRGANG	2022
REBSORTE	100% Cabernet Franc
VINIFIZIERUNG	Schonendes Entrappen, penible Sortierung zur Eliminierung aller Grünteile, unreifen und überreifen Beeren sowie jeglicher „Biodiversität“. Geregelte Vergärung im Edelstahl-Tank, Maischzeit 21 Tage, biologischer Säureabbau im Barrique
AUSBAU	24 Monate Ausbau in neuen amerikanischen Eichenfässern
BODEN	Rot-Lehm
FÜLLUNG	Juni 2025
TRINKBAR	ab sofort bis 2036
ALKOHOL	14,0 % vol
SÄURE	6,0 g/l
RESTZUCKER	1,2 g/l
SERVIERTEMPERATUR	17°C
PRÜFNUMMER	L-N15889/25
ZERTIFIZIERT	Nachhaltig Austria Organisch Biologisch



SUSTAINABLE  
AUSTRIA



AT-BIO-402  
AT Landwirtschaft

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

