



Wein BESCHREIBUNG

Das Blaufränkisch-dominierte Flaggschiff – ergänzt durch Cabernet, Merlot und Syrah – präsentiert sich in tiefdunklem Purpur mit nahezu schwarzem Kern. Die hohe Viskosität kündigt Kraft und Dichte an, eingerahmt von einem schmalen, fast schimmernden Rand.

In der Nase entfaltet sich ein komplexes Aromenspiel: Graphit und Johannisbeer-Röster treffen auf schwarzen Kaffee, Assam-Tee und Hibiskus. Noten von schwarzem Kaffee und dunkler Trauben-Nuss-Schokolade unterstreichen die Tiefe, während reife Kirschen und ein „meaty“ Charakter dem Wein eine sinnliche, fast fleischige Dichte verleihen.

Am Gaumen zeigt sich Das Phantom saftig, mit druckvollen, zugleich samtigen Tanninen. Aromatisch dominieren Amarena-Kirsche und feinherbe Kakaobohne. Der Spannungsbogen zieht sich lang und präzise bis in ein eindrucksvolles Finish: trocken, salzig, mit kühler mineralischer Ader – ein Nachhall von Tiefe und Eleganz.

DAS PHANTOM

JAHRGANG	2023
REBSORTE	37% Blaufränkisch, 23% Cabernet, 22% Merlot, 15% Carbernet Franc, 3% Syrah
VINIFIZIERUNG	Vergärung in Edelstahl, biologischer Säureabbau im Barrique
AUSBAU	18 Monate im 225 l Barrique
BODEN	schwerer Lehm, sandiger Lehm
FÜLLUNG	April 2025
TRINKBAR	ab sofort bis 2042
ALKOHOL	13,5 % vol
SÄURE	5,9 g/l
RESTZUCKER	1,3 g/l
SERVIERTEMPERATUR	17°C
PRÜFNUMMER	L-N14207/25
ZERTIFIZIERT	Nachhaltig Austria Organisch Biologisch



SUSTAINABLE
AUSTRIA



AT-BIO-402
AT Landwirtschaft