



Wein BESCHREIBUNG

HOUDINI ZWEIFELT RESERVE

Im Glas zeigt sich HOUDINI in dunklem Granatrot mit schmalem, präzisiertem Rand. Die animierende Viskosität lässt bereits erahnen, dass sich hier Konzentration und Eleganz nicht fesseln, sondern gegenseitig befreien.

HOUDINI ist vielschichtig und tiefgründig in der Nase: reife Amarenakirsche und dichtes Kirschkompott bilden den Kern, fein verwoben mit würzigen Nuancen. Darunter liegt eine dezente Zedernholznote aus der pannonischen Eiche. Schwarzer Assamtee bringt Ernsthaftigkeit und Tiefe, während ein feiner Hauch von Jasminblüte für einen beinahe schwebenden Abschluss sorgt.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig, reif und zugleich lebendig. Die Frucht wirkt konzentriert, aber nie schwer. Tannine und Säure sind hervorragend eingebunden – präsent, tragend und doch gelöst. Statt zu fesseln, geben sie Halt und lassen dem Wein Raum, sich frei zu entfalten. HOUDINI befreit sich von seinen Tanninketten, zeigt Kraft ohne Härte und Struktur ohne Enge.

Das Finish ist lang, getragen von Tiefe und einer eleganten, inneren Spannung. Ein Zweigelt aus alten Reben, gereift in pannonischer Eiche – nicht, um geformt zu werden, sondern um sich zu entfalten.

JAHRGANG	2023
REBSORTE	100% Zweigelt
VINIFIZIERUNG	Vergärung in Edelstahl, biologischer Säureabbau im Barrique
AUSBAU	24 Monate im 225 l Barrique; Das Eichenholz des Barriques stammt aus eigenen Waldbeständen im Girmer Wald.
BODEN	schwerer Lehm
FÜLLUNG	Jänner 2025
TRINKBAR	ab sofort bis 2040
ALKOHOL	14,0 % vol
SÄURE	5,9 g/l
RESTZUCKER	1,0 g/l
SERVIERTEMPORATUR	17°C
PRÜFNUMMER	L-N24368/25
ZERTIFIZIERT	Nachhaltig Austria Organisch Biologisch



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

