



Wein BESCHREIBUNG

Das Blaufränkisch-dominierte Flaggschiff – ergänzt durch Cabernet, Merlot und Syrah – zeigt sich in dichtem Granatrot. Die gute Viskosität wird durch enge, langsam tränende Schlieren unterstrichen und deutet bereits auf Konzentration und Struktur hin.

In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Aromenspiel: Amarena-Kirsche trifft auf kühle Minze und die feine Herbe von Vogelbeere. Hochreife Cranberries und Brombeeren sorgen für saftige Fruchtfülle. Erdige Nuancen vom Merlot induziert, ergeben mit Pekan-Nuss und dunkler Schokolade eine warme, tiefgründige Dimension.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein fruchtbetont und präzise, klar von Kirsche dominiert. Eine feine Salzigkeit und würzige, fast orientalisch anmutende Noten verleihen ihm zusätzliche Spannung. Das Zusammenspiel aus Frucht, Würze und Säure wirkt harmonisch und balanciert. Im lang anhaltenden Finish zeigt sich ein vielversprechendes Tanninpotenzial, das dem Wein Struktur und Zukunft verleiht.

DAS PHANTOM

JAHRGANG

2024

REBSORTE

48% Blaufränkisch, 21% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 8% Carbernet Franc, 3% Syrah

VINIFIZIERUNG

Vergärung in Edelstahl, biologischer Säureabbau im Barrique

AUSBAU

18 Monate im 225 l Barrique

BODEN

schwerer Lehm, sandiger Lehm, Kalksandstein

FÜLLUNG

April 2026

TRINKBAR

ab sofort bis 2043

ALKOHOL

13,5 % vol

SÄURE

5,9 g/l

RESTZUCKER

0,7 g/l

SERVIERTEMPERATUR

17°C

PRÜFNUMMER

L-N13753/26

ZERTIFIZIERT

Nachhaltig Austria
Organisch Biologisch



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