



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

2024

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

Juli 2026

TRINKBAR

ab sofort bis 2033

ALKOHOL

13,5 % vol

SÄURE

6,0 g/l

RESTZUCKER

0,7 g/l

SERVIERTEMPERATUR

15°C

PRÜFNUMMER

L-N18871/26

ZERTIFIZIERT

Nachhaltig Austria
Organisch Biologisch



K+K CUVÉE



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