

# KIRNBAUER WALTER PHANTOM CUVÉE KIRNBAUER WALTER- & IRMGARD



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Kirnbauer Walter</b>
Traubensorte(n):	Blafränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°C

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Etwas Tabaknuancen, unterlegt von Waldbeernoten, ein Hauch von Orangenzesten. Mittlere Komplexität, saftig, feine Ribiselnoten, Zitrusanklänge im Rückgeschmack, eingebundenes Tannin, bereits gut antrinkbar.

### *Empfehlung*

---

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen und Wildgeflügel, Risotto und Pasta sowie zu Hart- und Weichkäse.

### *Produzent*

---

**Kirnbauer Walter** - Das moderne Weingut liegt auf einem Hügel mitten in den Weinbergen des Blafränkischlandes und wird als Familienbetrieb geführt. Die bekannteste Marke des Weingutes ist Das Phantom, eine Rotweincuvée aus den Sorten Blafränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und neuerdings Syrah, in französischen Barriques ausgebaut.