



Weingut K+K Kirnbauer  
Deutschkreutz, Austria



## UNSERE WEINE 2020

### **Cesario brut** € 11,00

Winzersekt aus Sauvignon Blanc und Cabernet Franc. Nach der Blanc de Blanc et Blanc de Noirs Methode. Sehr fruchtiger und leichter Winzersekt - nach Blüten und hellen Früchten duftend, sehr feines Mousseux, erfrischend und belebend. Flaschenvergoren nach der traditionellen Methode.

### **Wilde Wilde White 2018** € 7,00

Fruchtig-frische Vermählung aus Sauvignon Blanc und Welschriesling. Belebend wie eine Blumenwiese im Sommer. Leicht und duftig mit einem Hauch von Pfirsich und Hollunderblüten. DER ideale Vorspeisen- und Terrassenwein.

### **Chardonnay „Zwickl“ 2018** € 14,00

Kräftiger, dichter und lange haltbarer Weisswein. In Barriques vergoren und 9 Monate ausgebaut. Mit einer wunderschönen Nase, die an Exotik, Mandeln, weiße Schokolade und Hawaii-Ananas erinnert. Dieser Wein wird nur grob gefiltert, daher wird er zum vollendeten Geruchs- und Geschmackserlebnis.

### **K + K Cuvée 2017** € 6,90

Diese Cuvée wird in großen Eichenfässern (Slavonische Eiche) ausgebaut und hat ein leuchtendes Rubinrot mit violetter Schimmer, fruchtig-mineralische Nase, nach Kirschen duftend, Brombeeren am Gaumen, weich und mollig im Abgang. Ein „kleines Phantom“ mit Blaufränkisch, Merlot, Cabernet, Zweigelt und Syrah. Ideale Serviertemperatur 15°C.

### **7301 Blaufränkisch 2017** € 9,40

Dunkle Kirschen, feines Nougat und feine Kräuter in der Nase. Saftig und cremig am Gaumen und im Finish ein langer, fruchtbetonter Abgang mit außergewöhnlichem Trinkfluss erfreut die Sinne von ausgewiesenen Weinkennern genauso wie die des Genießers. Ideale Serviertemperatur 15°C.

### **Blaufränkisch GOLD Reserve Mbgld. DAC 2017** € 21,00

Tiefdunkles Rubingranat. Zart rauchig, balsamisch, mit angenehmer Kräuterwürze unterlegtes Brombeerkonfit. Kräftvoll, dazu eine Spur Herbstlaub, Tintenblei, salzig-saftig. Zieht immer eine feine Extraktssüße im Abgang und gute Länge. Reifepotenzial! Ideale Serviertemperatur 17° C.

## UNSERE BESONDERHEITEN 2020

### **Zweigelt GIRMER Reserve 2017** € 17,50

Tief-rubinroter Zweigelt aus unserem ältesten Weingarten, ausgebaut in pannonischen Barrique aus eigenem Wald. Violette Reflexe, süße Nase, erinnert an Rum-Kokos, schokoladig mit weichen Tanninen, lang anhaltend. Ein ungewöhnlicher Zweigelt. Internationale Klasse!

### **DAS PHANTOM 2017 0,375 / 0,75L** € 11,70 / € 21,00

Eine Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon/Franc, Merlot und Syrah. Sattes Purpur, violette Reflexe. Intensiv ausströmendes Brombeerenbouquet, dunkles Holz, schwarze Schokolade, dahinter feine Pfeffernoten und Black Currant. Am Gaumen geht die schwarzbeerige Aromatik weiter, die Tannine sind füllig und voller Charme.

### **Syrah 2017** € 25,00

Tiefdunkles Granatrot und sehr dicht. Vielschichtige Nase, die an Minze und dunkle Schokolade („After Eight“!) erinnert. Anklänge an Veilchen, Zimt und dezente Gewürznelken. Dieser Wein ist wuchtig am Gaumen durch die 16-monatige Lagerung im neuen Barrique. Eindrucksvoller Abgang und ausgezeichnetes Lagerpotenzial.

### **KONQUEST 2017 0,75 / 1,5L** € 35,00 / € 75,00

100% Cabernet Franc „Konquest“ ist die „EROBERUNG“ der Sinne und des Genusses. Im Duft wilde Beeren, Moos und zart geröstete Haselnuss. Am Gaumen kommen Vogelbeeren und Orangenschale dazu. Bezaubernd charmant, seidige Tanninstruktur und extrem trinkig. Salziganimierendes Finish. 24 Monate im Barrique ausgebaut.

### **FOREVER 2017 ab Dezember 2020** € 75,00

Ein GROSSER ROTWEIN aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Wuchtige Bordeaux-Aromatik, Cassisbeeren, betörende Frucht, Kaffee, Kakao, markante Tannine. Er wird mind. 36 Monate in neuen Barrique-Fässern ausgebaut und ist in 15 bis 20 Jahren am Höhepunkt.

Alle barrique-ausgebauten Weine sind auch in Groß-Flaschen erhältlich!

[www.phantom.at](http://www.phantom.at)

Tel. +43 2613 89 722  
Fax +43 2613 89 722 12

[kirnbauer@phantom.at](mailto:kirnbauer@phantom.at)

Die Preise verstehen sich ab Hof incl. Steuern und incl. Verpackung. Versand erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Käufers.  
Zahlbar netto innerhalb von 14 Tagen auf das Konto IBAN AT52 4300 0314 1595 0000 Volksbank Südburgenland BIC VBOEATWWXXX  
Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung in unserem Eigentum. Gerichtsstand ist Oberpullendorf.