



Wein BESCHREIBUNG

Blaufränkisch-dominiertes „Flaggschiff“ mit Merlot, Cabernet und Syrah.

Mit strahlendem Dunkelgranatrot präsentiert sich Das Phantom im Glas. Eine vielschichtige, interessante Nase aus Waldbeerencocktail, schwarzer Olive, Würze von Rosmarin und kühler Minze sowie eine dezente Zedernholz-Untermalung. Feine Röstaromen aus der Barrique-Lagerung erinnern an Virginia Tabakblätter und edlem Leder sowie Tintenblei. Dunkle, saftige Waldbeeren finden sich am Gaumen wieder, diese werden von einer einzigartigen pannonischen Würze umhüllt. Trotz dunkler Aromatik in der Nase und einen Anklang von Cappuccino am Gaumen ist der Wein sehr finessenreich, saftig und frisch mit einem würzigen Minz-Finish im Abgang. Die jugendlich eleganten Tannine gepaart mit der animierenden Säure bilden eine wunderschöne Balance und versprechen reine Trinkfreude.

Einfach „Phantomastisch“!

JAHRGANG	2022
REBSORTE	44% Blaufränkisch, 23% Merlot, 20% Cabernet, 9% Carbernet Franc, 4% Syrah
VINIFIZIERUNG	Vergärung in Edelstahl, biologischer Säureabbau im Barrique
AUSBAU	18 Monate im 225 l Barrique
BODEN	schwerer Lehm, sandiger Lehm
FÜLLUNG	März 2024
TRINKBAR	ab sofort bis 2041
ALKOHOL	14,0 % vol
SÄURE	5,8 g/l
RESTZUCKER	1,0 g/l
SERVIERTEMPERATUR	17°C
PRÜFNUMMER	L-N7370/24
ZERTIFIZIERT	Nachhaltig Austria Organisch Biologisch

DAS PHANTOM



SUSTAINABLE
AUSTRIA



AT-BIO-402
AT Landwirtschaft

