

Das Phantom E.A. Burgenland

Artikelnummer: 36204710

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz
(Syrah), Blaufränkisch



Degustationsnotiz: Diese Rotwein-Cuvée ist eine dunkelgranatrote Vermählung aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon und erstmals Syrah. Er überzeugt mit vielschichtiger und interessanter Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note, feinen Röstaromen aus 18monatiger Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen Anklängen. Im Gaumen erinnert er an elegante Cassisfrucht. Sein langer Abgang überzeugt sehr finessenreich und vollmundig.

Lage und Vinifikation: Dieser Cuvée wird im Edelstahltank vergärt, anschliessend folgt der biolog. Säureabbau im Barrique über 18 Monate.

Passt zu: Dieser Wein ist der ideale Begleiter zu saftigen Medaillons vom Kalbsfilet und Lamm mit einem kräftigen Morchelrisotto.

75cl, 2010

CHF 34.00