



Weingut K+K Kirnbauer blaufränkisch 7301

OMSCHRIJVING

Het familiebedrijf K+K Kirnbauer is in het hart van Burgenland gelegen in de meest zuidelijke regio van Oostenrijk vlakbij de Neusiedler See die een grote invloed heeft op de regio samen met de 300 dagen zon per jaar. Perfect om rode wijnen te produceren. Kirnbauer bezitten 45 ha wijngaarden en daarnaast nog ettelijke hectaren bos, vooral eiken waarmee ze hun eigen wijnvaten laten maken waarvan er een 1000-tal in hun kelders liggen. Momenteel staat Marcus aan het hoofd van het wijndomein samen met zijn echtgenote Marlène. Das Phantom is hun vlaggenschip wijn genoemd in de Oostenrijkse gastronomie & hotelsector, en die ze produceren sedert 1987 toen de Oostenrijkse wijnbouw nog in hun kinderschoenen stond.

Wijn

Blaufränkisch "7301" is de nieuwste creatie van 2 vroegere blaufränkisch wijnen die nu samen 1 cuvée vormen. Deze nieuwe wijn is een ode aan de Cru Village wijn en daarom 7301 genaamd refererend naar het postnummer van het Oostenrijkse Deutschkreutz. De rijping gebeurt deels in grote houten vaten en deels in gebruikte barriques. Het combineert de kruidige aroma's, de pepersmaak en het fruitig aroma van zwarte kersen met de zachte ronde charme van de barrique gerijpte wijn. Rond en romig in de mond, lange afdronk en heel sappig.

CATEGORIE

Rode wijn

LAND VAN HERKOMST

Oostenrijk

STREEK

Burgenland

TYPE

rood, fris, verfijnd

GERECHT

GEVOGELTE
stoofpotje (vol au vent, waterzooi...)

KALF, VARKENSVLEES

ROOD VLEES
rauw, tartaar, carpaccio

PASTAGERECHTEN
roomsaus, kaas (quiche, carbonara, ham-kaas)

WERELDKUUKEN, OOSTERS

OVENSCHOTELS
witloof-ham, gehakt-prei, moussaka,

CHARCUTERIE & TAPAS

KAAS
witschimmel kaas (camembert, brie)

JAARTAL

2017

APPELLATIE

Burgenland

DOMEIN

Weingut K+K Kirnbauer

INHOUD

0.75L

DRUIF

blaufränkisch

AFSLUITING

schroefdop