



PHANT

South African Wine



CABERNET SAUVIGNON

Intense deep ruby colour with rich cherry, plum and cassis on the nose; youthful and vigorous mouth feel with the juicy layers of fruit lifted with appetizing acidity and ripe tannins; the wine is well balanced and accessible with a harmonized fruity finish. The wine will compliment roast rosemary lamb; peppered venison or beef fillet with bone-marrow sauce; hard cheeses such as the gruyere family or mature English Cheddar will be a delicious match.



SAUVIGNON BLANC

Aromatic and fresh with tropical guava, fig and green apple flavours, light and easy-drinking with crisp acidity and a clean refreshing finish. Enjoy with hot goat's cheese salad, smoked salmon and fennel salad, fish buerre blanc, fritto misto, tempura vegetables or seafood, chicken with roasted pepper. It also compliments fresh asparagus dishes well.



SHIRAZ

The flavours found in Shiraz can vary with the terroir but most have a deep red and black fruit core with a pepper and smoked spice edge. Foods that match well with these flavours are Cassoulet, Charcuterie, Duck Breast with Cranberry compote, Barbecued Pork Ribs, Pepper Steak or Oxtail. Mature Shiraz work well with game dishes. The wine has a glowing ruby colour with expansive sweet ripe plum and red berry flavours; the tannic structure is soft and silky which creates juicy drinkability despite its youth; ripe sweetness and a twist of smoky spice on the finish.



CHENIN BLANC

Abundant melon and tropical ripeness with honeyed apple and pear flavours adding depth; floral tones and a hint of citrus lifts the well rounded taste; soft and easy-drinking. Perfect for sipping with friends or serve with pear salad with walnuts and rocket; will compliment gently spiced fish or chicken dishes.



CABERNET SAUVIGNON/ MERLOT

The wine has a developed nose with mixed red fruit and herbaceous tones; the components are well integrated and balanced with some tobacco, cedar and grippy tannins adding interest to the finish. The vines are between 5 and 15 years old and the selection was made from 10 different farms/ vineyards in the Wellington area. Enjoy with Roast Rack of Lamb with Rosemary and Red Wine reduction; Confit de Canard; Steak and Kidney Pie, Roast Partridge.



MUSCAT D'ALEXANDRIE

The Muscat for the Phant wine comes from 15 - 20year old bush vines planted on 4 wine farms in the WELLINGTON area. Soft and silky with a seductive floral bouquet of honeysuckle followed through with honeyed raisin, glace pineapple and lychee flavours; the wine is smooth and slips down gently. Try with a cake or sweet.





PHANT

South African Wine



CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon má syté rubínovou barvu a v jeho buketu dominují ovocné tóny - třešňové, švestkové a černorybízové. Hned při prvním doušku si všimneme ovocného ladění, které je zřetelné i při poměrně dlouhém chuťovém doznívání. Vyváženou chuť vína doplňují příjemná kyselinka a na druhé straně nijak nedráždící, vyvážená taninová trpkost. Toto víno dobře ladí s červenomasitými pokrmy, jako je například jehněčí pečeně nebo svičková, anebo také s vyzrálými tvrdými sýry, třeba čedarového typu.



SAUVIGNON BLANC

PHANT Sauvignon Blanc 2008 je bílé, suché, lehké aromatické víno s příjemnou kyselinkou, které po každém doušku zanechává v ústech osvěžující dojem. V chuti jsou zřetelné tóny zeleného jablka a fíku, znalce exotického ovoce možná napadne i přirovnání ke guavě. V jeho vůni dominují bylinky. Toto víno se velmi dobře hodí k pečenému kuřeti, rybě v bílé omáčce, zkrátka k mnohým „plodům moře“ nebo i uzenému lososu. Vřele jej lze doporučit i ke specialitám jako je teplý salát s kozím sýrem, italské fritto misto, japonská tempura, fenyklový salát nebo jídla, jejichž podstatnou součástí je čerstvý chřest.



SHIRAZ

Shiraz PHANT 2008 je červené suché komplexní víno, které vyniká zářivě rubínovou barvou a v chuti jej charakterizují zralé švestky a brusinky. Taniny jsou sotva znatelné, v poměrně dlouhém chuťovém doznívání se objevují zralé, kořenité a kouřové tóny. Navzdory mladosti jde o víno vyvážené a dobře pitelné. Hodí se velmi dobře k uzeninám, ke grilovaným vepřovým žebříčkům, ke kachně, k ostřejší kořeněnému steaku, ke zvěřině nebo například k francouzskému cassouletu, který se připravuje z vepřového a husího masa, z klobás a bílých fazolí.



CHENIN BLANC

PHANT Chenin Blanc 2008 je bílé suché, jemné, vyvážené, velmi dobře pitelné víno. V jeho chuti převažují výrazné tóny tropického ovoce a také melounu, které při dozívání přecházejí až k odstínům přezrálých jablek či hrušek. Ovocné chuti doplňuje květinové aroma s náznaky citrusových vůní. Toto víno se hodí jak k samostatnému vychutnávání, tak i k lehkým kuřecím nebo rybím jídlům, případně k těstovinám. Chcete-li si je vychutnat s nějakou neobvyklou laskominou, připravte si k němu hruškový salát s vlaškými ořechy.



CABERNET SAUVIGNON/ MERLOT

Směska Cabernet Sauvignon/Merlot PHANT 2008 je červené suché víno s vyzrálým a vyváženým aroma lesního ovoce a exotického koření s lehoučce tabákovým vyzněním. V chuti se také projevují zralé ovocné tóny a není těžké postřehnout i výraznější taniny. Toto víno pasuje například k pečenému jehněčímu, k bažantovi, ke steaku nebo ke „confit de canard“, což je francouzská specialita, tymiánem kořeněné, zavařené plátky kachního masa.



MUSCAT D'ALEXANDRIE

PHANT Muscat 2007 (pozdní sběr) je bílé polosladké hebké víno s něžným aroma muškátu a lučních bylin. Pokud jde o chuťový vjem, i méně cvičený jazyk rozezná přezrálé hrozny nebo ananas. Toto víno vyniká dlouhým chuťovým dozíváním. Víno se hodí k samostatnému popíjení. Chcete-li si je vychutnat s nějakou neobvyklou laskominou, připravte si jahodové tiramisu nebo čokoládový dort.