

WEINGUTGAGER

Cuvée Quattro 2016



Anbaugebiet:	Mittelburgenland
Erzeuger:	Weingut Gager GmbH Mittelburgenland - Österreich
Rebsorte:	30% Blaufränkisch, 30% Cab. Sauvignon, 20% Zweigelt, 20% Merlot
Jahrgang:	2016
Lage / Boden:	schwerer Lehm- und Schotterboden
Ernte (Monat/Jahr):	Oktober 2016
Gärung:	geschlossener temperaturgesteuerter Gärtank
Alkoholgehalt:	14,0 %
Restzucker:	3,0 g/l
Säure:	5,3 ‰
Weinbearbeitung:	Merlot und Cabernet - 17 Monate neues Barrique Blaufränkisch und Zweigelt - 17 Monate gebrauchtes Barrique
Weinbeschreibung:	dunkles Rubingranat mit opakem Kern; in der Nase — Waldbeeren umrahmt von feinen Röstaromen und einer leichten Würzigkeit; am Gaumen — harmonisch fruchtbetont mit Tiefgang und einer angenehm eleganten Tannin-Struktur; im Abgang — ein langes kräftiges Finish; ein Wein mit Charakter eines außergewöhnlichen Jahrganges.
Reifegrad:	genießen und lagern
Trinkreife:	2020 - 2029
Verschlussart:	Drehverschluss / Kork
Serviertemperatur:	16-18°C
Speisenempfehlung:	Mediterran gegrilltes Gemüse, ideal zu Steaks, gut gewürztes Fleisch und allen Arten von Wild und Ente
Flascheninhalt:	0,75l, 1,5l, 3,0l und größere Flaschen auf Anfrage
Verpackungsinhalt:	21 Flaschen, 6 Flaschen, 3 Flaschen pro Karton / Restliche einzeln Naturkork 624 Flaschen pro Palette (0,75l Flaschen) Drehverschluss 600 Flaschen pro Palette (0,75l Flaschen)
Auszeichnung:	noch nicht bewertet