

WEINGUTGAGER



Cuvée Q2 - 2016



Anbaugebiet:	Burgenland
Erzeuger:	Weingut Gager GmbH Mittelburgenland - Österreich
Rebsorte:	60% Blaufränkisch, 25% Cab. Sauvignon, 15% Syrah
Jahrgang:	2016
Lage / Boden:	schwerer Leimboden
Ernte (Monat/Jahr):	Anfang Oktober 2016
Gärung:	geschlossener temperaturgesteuerter Gärtank
Alkoholgehalt:	13,5 %
Restzucker:	3,7 g/l
Säure:	5,1 ‰
Weinbearbeitung:	17 Monate im gebrauchten Barrique
Weinbeschreibung:	dunkles Rubingranat; intensive klare Nase nach reifen Waldhimbeeren und Kirschen unterstützt von harmonischen Röstaromen; am Gaumen ein satter, kompakter Ansatz mit festem Fruchtkern und feiner Fruchtsüße; ausgeglichene Balance von Kraft und Finesse; elegant und charmant.
Reifegrad:	genießen
Trinkreife:	2019 - 2023
Verschlussart:	Drehverschluss
Serviertemperatur:	16-19°C
Speisenempfehlung:	ein vielseitiger Speisenbegleiter zu dunklem Fleisch und Wild, sowie kraftvollen Pasteten
Flascheninhalt:	0,75l
Verpackungsinhalt:	6 Flaschen pro Karton 600 Flaschen pro Palette
Auszeichnungen:	aktuell nicht bewertet