

WEINGUTGAGER

Cuvée Cablot - 2018



Anbaugebiet:	Mittelburgenland
Erzeuger:	Weingut Gager GmbH Mittelburgenland - Österreich
Rebsorte:	60% Cab. Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cab. Franc
Jahrgang:	2018
Lage / Boden:	schwerer Lehmboden
Ernte (Monat/Jahr):	Mitte Oktober
Gärung:	geschlossener temperaturgesteuerter Gärtank
Alkoholgehalt:	14,5 %
Restzucker:	2,4 g/l
Säure:	5,5 ‰
Weinbearbeitung:	20 Monate im neuen Barrique
Weinbeschreibung:	tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern; dominantes Bouquet nach reifen Beeren mit Tabak, Kaffee und einer gut integrierten Röstaromatik; der kraftvolle Körper balanciert eine dunkelbeerige Frucht mit einer straffen Tanninstruktur und endet in einem langen Finish; die Kraft in Kombination mit der charakterstarken Struktur bringt sehr viel Reifepotential mit.
Reifegrad:	lagern
Trinkreife:	2024 - 2038
Verschlussart:	Kork
Serviertemperatur:	16-18°C
Speisenempfehlung:	sehr gut zu kräftigen Wildgerichten, dunklem Wildgeflügel und kräftigen Rindfleischgerichten
Flascheninhalt:	0,75l, 1,5l
Verpackungsinhalt:	6 Flaschen, 3 Flaschen pro Karton 624 Flaschen pro Palette (0,75l Flaschen)
Auszeichnungen:	noch nicht bewertet