

WEINGUTGAGER

Cuvée Quattro 2021



Anbaugebiet:	Mittelburgenland
Erzeuger:	Weingut Gager GmbH Mittelburgenland - Österreich
Rebsorte:	30% Blaufränkisch, 30% Cab. Sauvignon, 20% Zweigelt, 20% Merlot
Jahrgang:	2021
Lage / Boden:	schwerer Lehm- und Schotterboden
Ernte (Monat):	Anfang Oktober
Gärung:	geschlossener temperaturgesteuerter Gärtank
Alkoholgehalt:	14,5 %
Restzucker:	2,0 g/l
Säure:	5,3 ‰
Weinbearbeitung:	Merlot und Cabernet - 17 Monate neues Barrique Blaufränkisch und Zweigelt - 17 Monate gebrauchtes Barrique
Weinbeschreibung:	Man kennt ihn! Sein starker Auftritt und der Ruf, der ihm vorausseilt, machen ihn zum gerne gesehenen Gast einer jeden Feierlichkeit. Mit ihm vergessen nicht nur Weinliebhaber die Zeit, in seiner Gesellschaft vergehen Stunden fast wie Sekunden. Als einer der ersten Cuvées des Landes genießt er Kult-Status und die vergangenen Jahre haben seinen Charakter geformt und gefestigt. Als Botschafter des Cuvées verströmt er ein wahres Potpourri an Düften – Tabak, Kaffee und tiefrote Waldbeeren sind klar wahrzunehmen. Er ist unser Fixstern, mit dem wir untrennbar verbunden sind. Und so ist unser Logo sein Etikett – oder doch umgekehrt?
Reifegrad:	genießen und lagern
Trinkreife:	2024 - 2038
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)