

WEINGUTGAGER



T[^]nn[^]t 16



Anbaugebiet:	Burgenland
Erzeuger:	Weingut Gager GmbH Mittelburgenland - Österreich
Rebsorte:	Tannat
Jahrgang:	2018
Lage / Boden:	schwerer Lehm- und Schotterboden
Ernte (Monat/Jahr):	Anfang Oktober 2018
Gärung:	geschlossener temperaturgesteuerter Gärtank
Alkoholgehalt:	14,0 %
Restzucker:	1,8 g/l
Säure:	5,4 ‰
Weinbearbeitung:	18 Monate neues Barrique
Weinbeschreibung:	Tiefes Rubin mit opakem Kern; in der Nase dunkle Früchte, reife Brombeeren und Nougat umrahmt von einem kräftigen Röstaroma; am Gaumen machen sich rauchige Nuancen und die Würze des Tannats bemerkbar; ein voller kräftiger Körper mit präsentem Tannin, maskulin, robust; umschließt ein saftige Fruchthülle und garantiert somit einen langen, vielschichtigen Abgang
Reifegrad:	lagern
Trinkreife:	2023 - 2033
Verschlussart:	Drehverschluss
Serviertemperatur:	16-18°C
Speisenempfehlung:	ideal zu Steaks und gut gewürzten Fleisch, aller Art vom Wild und Ente
Flascheninhalt:	0,75l
Verpackungsinhalt:	6 Flaschen pro Karton 600 Flaschen pro Palette
Auszeichnungen:	noch nicht bewertet