

WEINGUTGAGER



T[^]nn[^]t 22



Anbaugebiet:	Burgenland
Erzeuger:	Weingut Gager GmbH Mittelburgenland - Österreich
Rebsorte:	Tannat
Jahrgang:	
Lage / Boden:	schwerer Lehm- und Schotterboden
Ernte (Monat/Jahr):	Mitte Oktober
Gärung:	geschlossener temperaturgesteuerter Gärtank
Alkoholgehalt:	14,5 %
Restzucker:	1,1 g/l
Säure:	5,5 ‰
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:	2029 - 2046
Verschlussart:	Kork
Serviertemperatur:	16-18°C
Speisenempfehlung:	ideal zu Steaks und gut gewürzten Fleisch, aller Art des Wildes und Ente
Flascheninhalt:	0,75l
Verpackungsinhalt:	6 Flaschen pro Karton 600 Flaschen pro Palette
Auszeichnungen:	noch nicht bewertet