

GAGER HORST CABLOT CUVÉE GAGER JOSEF & HORST



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Gager Horst
Traubensorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°C
Auszeichnungen:	Falstaff 95 / 100

Im Glas ein tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern; einladendes Bouquet nach reifen Beeren, Tabak, Kaffee und einer feinen Röstaromatik. Der kraftvolle Körper balanciert eine dunkelbeerige Frucht mit einer straffen Tanninstruktur und endet in einem langhaltenden Abgang. Die Kraft in Kombination mit der charakterstarken Struktur bringt sehr viel Reifepotential mit.

Empfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen und Wildgeflügel, Risotto und Pasta sowie zu Hart- und Weichkäse. Geschmorte Gemüsegerichte passen ebenfalls hervorragend zu dem Wein.

Produzent

Gager Horst - Terroir ist eines der Worte, das in der Weinbranche einen grossen Stellenwert hat. Das Weingut Gager ist in einer Region zuhause, die für lehmige, schwere Böden bekannt ist. Diese haben sehr viele Nährstoffe und bilden somit kräftige Fundamente für die Weine. Das Klima ist in dieser Gegend ebenfalls das wärmste in Österreich und versorgt die Rebstöcke mit ausreichend Sonne. Es ist nicht nur die Natur, sondern auch der Mensch, der diese Region positiv prägt. Die regionale Weingeschichte und viele andere kleine Dinge sind es, die hier dem Wein Charakter verleihen.