

GAGER HORST TANNAT GAGER JOSEF & HORST



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Gager Horst
Traubensorte(n):	Tannat
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°C
Auszeichnungen:	Falstaff 93 / 100

Im Glas ein tiefdunkles Rubin mit fast schwarzem Kern. In der Nase dunkle Waldbeeren, reife Brombeeren und Nougat umrahmt von kräftigen Röstaroma, am Gaumen rauchige Nuancen. Ein voller kräftiger Körper mit präsentem Tannin, maskulin und die Würze des Tannats macht sich bemerkbar. Saftige Fruchtfülle und ein langer Abgang garantieren für ein langes Leben.

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.