



Kreutzer Weinberge 2015

Weingut Gager
Mittelburgenland (13,5 Vol.%)
Trinkreife bis 2023

Beim Besuch bei Horst Gager im wunderschönen Weingut in Deutschkreutz sind wir auf diese tolle Rotweincuvee gestossen. Gleich war klar, dass es diesen Wein ab sofort nur exklusiv bei uns gibt! Vor allem der großartige Jahrgang 2015 und die wunderschöne Harmonie des Weines hatte uns gleich in den Bann gezogen.

Die Idee war, neben dem Flaggschiff „Quattro“ einen ähnlichen Wein zu kreieren, der jedoch preislich günstiger angesetzt ist, aber eine ähnliche Stilistik aufweist. Dabei ist unter anderem die Balance aus Frucht und Kraft ausschlaggebend gewesen, ohne jedoch die Heimat zu verleugnen. Aus unterschiedlichen kleinen Weinbergen in Deutschkreutz (auch kurz Kreutz von Einheimischen genannt) stammen die Trauben für diese Cuvée, womit auch schnell der Name dafür gefunden war.

Der Zweigelt sorgt hier für die Fruchtigkeit und für die Trinkfreunde, der Blaufränkisch für die Würze und Eleganz. Ausgebaut 18 Monate in gebrauchten Barriques, gibt das Holzfass die notwendige Kraft und Seidigkeit ohne dabei plump zu wirken. In der Nase und im Mund findet man den typischen Gagertouch nach etwas Vanille, Schoko gepaart mit Weichseln, dunklen Beeren und eleganten Gewürzen. Das kraftvolle Tannin schmiegt sich wie Seide im Abgang an dann Gaumen und schreit sofort schreit nach einen 2. Schluck. Auch die gut stützende Säure hilft dabei, noch (viel) mehr davon trinken zu wollen.



neunweine.at

Wein kaufen wie ein Kenner

Das Rezept zum Wein powered by

GuteKü**che**.at



GEBRATENE ENTENBRUST

Zutaten für 4 Portionen

4 Stk Entenbrüste á 180g
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 EL Öl

Zubereitung

Die Haut der Entenbrüste mit einem sehr scharfen Messer rautenförmig einschneiden.
Anschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer einmassieren.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In eine ofenfeste Pfanne das Öl geben und erhitzen.

Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten hineinlegen und goldbraun anbraten lassen (Hitze nicht ganz stark), umdrehen und nochmal 2 Minuten auf der anderen Seite braten lassen.

Danach die Pfanne für 8 Minuten in den heißen Ofen stellen.

Die Entenbrüste herausnehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.
Fleisch in Scheiben schneiden und mit Beilagen anrichten.