



Bela Rex

Sorte:	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
Jahrgang:	2001
Alter der Rebstöcke:	17 – 19 Jahre
Boden:	Schottriger Lößboden, kalkhaltige Lehmböden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Mitte September startete die Ernte für die Cuvée mit Merlot, gefolgt von Cabernet Sauvignon Ende Oktober. Die Witterungsverhältnisse waren perfekt. Jede Rebsorte wurde separat vinifiziert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Die Weine reiften 23 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 2 Monate im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	September 2003
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 2,0 g/l Säure: 5,8 g/l
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat, mit schwarzem Kern und violette Ränder. Duft nach schwarzen Beeren, Cassis und Holla. Am Gaumen feste Struktur, präsenste Tannine. Wirkt im Finale mineralisch, lange anhaltend.
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Wildgerichte
Verfügbare Füllmenge:	0,375 l, 0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Methusalem (6l), Salmanazar (9 l), Balthazar (12 l), Nebukadnezar (15 l), Melchior (18 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann