



Bela Rex

Sorte:	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
Jahrgang:	2002
Alter der Rebstöcke:	10 – 20 Jahre
Boden:	Schottriger Lößboden, kalkhaltige Lehmböden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Anfang Oktober startete die Ernte für die Cuvée mit Merlot, gefolgt von Cabernet Sauvignon. 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 2004
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,5 g/l Säure: 5,6 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, opaker Kern. Würziger Duft nach dunklen Waldbeeren, schwarzen Ribiseln, Vanille und Zimt. Am Gaumen elegant, saftige Frucht, sehr feste, aber feine Tannine. Enormes Lagerpotential.
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