



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## Bela Rex

<b>Sorte:</b>	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
<b>Jahrgang:</b>	2003
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	12 – 22 Jahre
<b>Boden:</b>	Schottriger Lößboden, kalkhaltige Lehmböden
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Ende September startete die Ernte für die Cuvée mit Merlot, gefolgt von Cabernet Sauvignon Anfang 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.
<b>Flaschenfüllung:</b>	Oktober 2005
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 14 % vol.      Restzucker: 1,2 g/l      Säure: 5,2 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Dunkles Rubingranat. In der Nase dunkle Fruchtaromen, reife Zwetschken, Beeren, feine Holzwürze. Am Gaumen reife Fruchtaromen, sehr elegant, zart nach Zimt, seidige Tanninstruktur. Lebendig und frisch im Finale, feiner Schokoladenachhall. Gutes Entwicklungspotential.
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Dunkles Fleisch, Wildgerichte
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	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**