Bela Rex

Sorte:	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
Jahrgang:	2003
Alter der Rebstöcke:	12 – 22 Jahre
Boden:	Schottriger Lößboden, kalkhaltige Lehmböden
Vinifizierung und Ausbau:	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.
Flaschenfüllung:	Oktober 2005
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,2 g/l Säure: 5,2 g/l
Charakteristik:	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.
Trinkreife:	2005 – 2015, bei optimaler Lagerung
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