



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Bela Rex

Sorte:	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
Jahrgang:	2004
Alter der Rebstöcke:	13 – 23 Jahre
Boden:	Schottriger Lößboden, kalkhaltige Lehmböden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Ende Oktober startete die Ernte für die Cuvée mit Merlot, gefolgt von Cabernet Sauvignon Anfang November. 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 24 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 2 Monate im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	Dezember 2006
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,7 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, opake Farbe, violette Reflexe. In der Nase reife Frucht, zart nach Rumtopf, blättrige Würze vom Merlotanteil. Am Gaumen kraftvoll, elegante, süße Beerenfrucht, sehr zugänglicher Stil, gute Länge im Abgang, feiner Schokotouch im Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial. Wird bald antrinkbar und ein guter Speisebegleiter sein.
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