Bela Rex

Sorte:	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
Jahrgang:	2005
Alter der Rebstöcke:	14 – 24 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 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 21 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 2 Monate im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	September 2007
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,4 g/l Säure: 6,3 g/l
Charakteristik:	Kräftiges Rubingranat, zart unterockert, breitere Randaufhellung. In der Nase einladend, süße Herzkirschenfrucht, zart nach Vanille, Cassis, feine Edelholznoten. Am Gaumen saftig und komplex, stoffiges dunkles Beerenkonfit, feine frische Struktur, sehr trinkanimierend, extraktsüßes Finish, bleibt sehr gut haften, umschifft die Hürden des Jahrganges mit vollendeter Eleganz, delikate Kirschfrucht im Nachhall, gutes Reifepotenzial
Trinkreife:	2006 – 2016, 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