



**GESELLMANN**  
*Faszinierende Weine.*

BIO

## Bela Rex

<b>Sorte:</b>	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
<b>Jahrgang:</b>	2006
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	15 – 25 Jahre
<b>Boden:</b>	Schottriger Lößboden, kalkhaltige Lehmböden
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Anfang Oktober startete die Ernte für die Cuvée mit Merlot, gefolgt von Cabernet Sauvignon Mitte 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 22 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 2 Monate im großen Holzfass.
<b>Flaschenfüllung:</b>	September 2007
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 14 % vol.    Restzucker: 1,4 g/l    Säure: 6,3 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Dunkles Rubingranat, fester Farbkern, zarter Ockerrand. In der Nase sehr feine, einladende Noten von reifen Herzkirschen, zart nach Dörrobst, feine Anklänge an Vanilleschoten, Feigen, Pfeifentabak. Am Gaumen sehr komplex, feine rotbeerige Frucht, schokoladig, seidige Tannine, ungemein vielschichtig, feine Holzwürze, trocknet im Finish die Zunge gut ab, ein hervorragender Speisenbegleiter, minutenlang anhaftend, Herzkirschen im Rückgeschmack.
<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**