



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Bela Rex

Sorte:	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
Jahrgang:	2007
Alter der Rebstöcke:	16 – 26 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 22 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 2 Monate im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	August 2009
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,1 g/l Säure: 5,9 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, fester Farbkern, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase intensiv nach Brombeeren und Cassis, feine rauchige Nuancen, zart nach Vanille, Orangenesten, angenehme Gewürzanklänge, vielschichtiges Bukett. Am Gaumen saftig, frische Weichselfrucht, feine Extraktsüße, elegante, feine Röstnoten vom neuen Holz, bleibt sehr gut haften, mineralisch im Abgang, feinwürziger Nachhall, sehr vielversprechend, etwas Bitterschokolade im Rückgeschmack.
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