

Bela Rex

Sorte: 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot

Jahrgang: 2008

Alter der Rebstöcke: 17 – 27 Jahre

Vinifizierung und Ausbau: Die Trauben wurden von Hand geerntet. Mitte Oktober startete die

Ernte für die Cuvée mit Merlot, gefolgt von Cabernet Sauvignon. 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: Oktober 2010

Analytische Werte: Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,2 g/l

Charakteristik: Dunkles Rubingranat, fester Farbkern, violette Reflexe. Rauchig-röstig

unterlegte Zwetschkenfrucht, Brombeeren, etwas Biskuit, zart nach Dörrobst, mineralische Nuancen, kraftvoll, elegant, rotbeerige

2 off obot, infineralisone reduited in marryon, elegant, rottoerige

Nuancen, gut integrierte Tannine, etwas Cassis im Nachhall, füllig, gut

antrinkbar, gutes Reifepotenzial.

Trinkreife: 2010 – 2020, 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