



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

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 Nuancen, gut integrierte Tannine, etwas Cassis im Nachhall, füllig, gut antrinkbar, gutes Reifepotenzial.
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