



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Bela Rex

Sorte:	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
Jahrgang:	2009
Alter der Rebstöcke:	17 – 27 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Anfang 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 2011
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,1 g/l Säure: 5,8 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, fester Farbkern, violette Reflexe. Tabakige Nuancen, unterlegte schwarze Beerenfrucht, zart nach Cassis, schwarze Kirsche und Orangenzesten. Saftig, seidige Textur, elegante Tannine, bleibt sehr gut haften, zart nach Nougat im Abgang, ausgewogen, noch sehr jung, sollte einige Jahre heranreifen dürfen.
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