



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Bela Rex

Sorte:	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
Jahrgang:	2011
Alter der Rebstöcke:	20 – 30 Jahre
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 20 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 2 Monate im großen Holzfass.
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,8 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Mit feinen exotischen Gewürzanklängen unterlegte dunkle Beerenfrucht, zart nach Nougat und einem Hauch von Orangenesten, facettenreiches Bukett. Saftig hochelegant, extraktsüß, seidige Tannine. Harmonisch, bleibt langhaft, schokoladiger Nachhall, feine Röstaromen im Finish. Präsentiert sich als angenehmer Speisenbegleiter.
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