



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## Bela Rex

<b>Sorte:</b>	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
<b>Jahrgang:</b>	2012
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	21 – 31 Jahre
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	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.
<b>Flaschenfüllung:</b>	September 2014
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 14,5 % vol.    Restzucker: 1,0 g/l    Säure: 5,6 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase präsentiert sich der Wein mit süßer Kräuterwürze, Orangenzesten unterlegt mit dunklem Waldbeerkonfit, reifen Zwetschken, zart nach Cassis und tabakigen Nuancen. Am Gaumen saftig mit süßer Kirschfrucht, elegant und ausgewogen, fein strukturiert mit gut integrierten Tanninen.
<b>Trinkreife:</b>	2014 – 2024, bei optimaler Lagerung
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Dunkles Fleisch, Wildgerichte
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	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**