



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO

Bela Rex

Sorte:	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
Jahrgang:	2013
Alter der Rebstöcke:	22 – 32 Jahre
Boden:	Schottriger Lößboden und kalkhaltige Lehmböden
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.
Flaschenfüllung:	Oktober 2015
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,8 g/l
Charakteristik:	Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit feiner Edelholzwürze, reifer Kirsche, etwas Cassis, dunkles Waldbeerkonfit, zarte Gewürznuancen. Am Gaumen kraftvoll, schwarze Beeren, feste, tragende Tannine, bleibt gut haften, zart nach Valrhona Schokolade im Abgang.
Trinkreife:	2015 – 2025, 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), Imperiale (6l), Salmanazar (9 l), Balthazar (12 l), Nebukadnezar (15 l), Melchior (18 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann