



Bela Rex



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Sorte:	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
Jahrgang:	2015
Alter der Rebstöcke:	24 – 34 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 Mitte 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:	August 2017
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,5 g/l
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat, schwarzer Kern mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einer feinen Kräuterwürze, schwarzem Waldbeerkonfit unterlegt mit etwas Tabaknoten, Brombeernuancen und Cassis. Ein einladendes Bukett. Am Gaumen gute Komplexität, gut integrierte, präsente Tannine, saftig mit angenehmer Herzkirschenfrucht im Abgang. Mineralischer Touch im Rückgeschmack. Der Wein zeigt sicheres Reifepotenzial.
Trinkreife:	2017 – 2027, 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