



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Bela Rex

Sorte:	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
Jahrgang:	2016
Alter der Rebstöcke:	25 – 35 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 2018
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,2 g/l
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat, schwarzer Kern mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit schwarzer Beerenfrucht, Nuancen von Cassis und Lakritze, unterlegt mit feiner Edelholzwürze. Am Gaumen saftig, nach reifen Herzkirschen mit feinen tragenden Tanninen und einer dezenten Extraktsüße im Abgang. Der Wein bleibt haften, mit etwas Nougat im Nachhall.
Trinkreife:	2018 – 2028, 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