



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Bela Rex

Sorte:	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
Jahrgang:	2018
Alter der Rebstöcke:	30 – 40 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 spontane Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Die Weine reiften 25 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 6 Monate im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	September 2021
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,1 g/l
Charakteristik:	In der Farbe tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Zart nach Nougat und reifen dunklen Beeren, ein Hauch von Feigen und Kandierten Orangenzenen, mit Edelholzwürze unterlegt. Saftig, reife Herzkirschen, feine Säurestruktur, runde Tannine, bleibt lange haften, bereits gut entwickelt, feiner Schokotouch im Abgang, sicheres Entwicklungspotenzial.
Trinkreife:	2021 – 2031, 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!