



GESELLMANN
Faszinierende Weine.

BIO



F-BIO-402
österreich-Landwirtschaft

Bela Rex

- Sorte:** 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
- Jahrgang:** 2019
- 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:** November 2022
- Analytische Werte:** Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,4 g/l
- Charakteristik:** In der Farbe dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Feine Kräuterwürze, zart nach Nougat und reifen dunklen Beeren und Zwetschken, und ein Hauch von Feigen, mit Edelholzwürze unterlegt. Kraftvoll, saftig, reife dunkle Beeren und dunkles Nougat, feine Würze im Abgang, bleibt lange haften, mineralischer Nachhall, sicheres Entwicklungspotenzial.
- Trinkreife:** 2022 – 2032, 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