



Château Ormes de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Bordeaux in perfekter Trinkreife

Beschreibung:

Ormes de Pez ist das erste Château, das Familie Cazes erwarb, vor dem berühmten Lynch-Bages. Jean-Michel Cazes hat es zu einer immer noch preiswerten Perle in St-Estèphe aufgebaut.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ormes de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.