



Château de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Der Shootingstar im neuen Kleid

Beschreibung:

Inmitten der berühmten Kiesböden von Saint-Estèphe liegt das Château de Pez, eines der ältesten Weingüter des Médoc. Gegründet im 15. Jahrhundert, trägt es seine Geschichte mit Stolz – jedoch ohne jegliche Nostalgie, die oft mit einem solchen Erbe einhergeht. Was Château de Pez seit jeher stilistisch besonders macht, ist die Fähigkeit, die würzige Robustheit von Saint-Estèphe mit geschmeidiger Zugänglichkeit und struktureller Komplexität zu verbinden.

Degustationsnotiz:

Delikates blaubeeriges Bouquet, zarte Fliedernote, Heidelbeerdrops. Am saftigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst und geradlinigem druckvollem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale blaue Beeren, Grafit und feinkörnige Adstringenz.

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:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): 56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0129719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.