



Château Ormes de Pez

St-Estèphe AOC

Spitzenleistung!

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:

Sattes Purpur mit lila Rand. Verhaltenes zart rauchiges Bouquet mit Anklängen an Heidelbeeren, dahinter Schlehengelee, exotische Hölzer und Eisenkraut. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und mehligem Extrakt, spürbare Muskeln umspannen den durchtrainierten Körper. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen gepaart mit spürbarer Terroirwürze und Schattenmorellensaft im Rückaroma.

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Artikelnummer: 0471319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ormes de Pez

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Antonio Galloni 91-93/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 90/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.