Château Ormes de Pez

St-Estèphe AOC

Klassiker aus St. Estèphe

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.

Aromenprofil:
Tiefes Purpur mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Feingliedriges Bouquet mit frischen schwarzen Johannisbeeren, heller Tabak und dunkle Mineralik, dahinter rote Pflaumen und Holundergelee. Am festen Gaumen mit fein spröder Textur, mehliges Extrakt, stützende Rasse und engmaschiges Tanninkorsett. Im gebündelten Finale verschlankt sich der St. Estèphe und endet mit Maulbeeren, Tabakblatt und sandiger Adstringenz, kann noch zulegen.

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

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Estèphe
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	2027–2047
Rebsorte(n):	54% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Artikelnummer:	0471320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ormes de Pez

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnuck 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 17.5/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	54% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Trinkreife:	2027–2047
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch