



## 2019 Château Ormes de Pez

St-Estèphe AOC, 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:**

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

**Herkunftsland:**

Frankreich

**Region:**

Bordeaux

**Subregion:**

St-Estèphe

**Produzent:**

Château Ormes de Pez

**Bewertung(en):**

James Suckling 93/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 90/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 91–93/100

**Alkoholgehalt:**

14.5 %

**Trinkreife:**

2026–2042

**Artikelnummer:**

0471319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Ormes de Pez**

St-Estèphe AOC  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Neal Martin 92–94/100,  
Parker 90/100, WeinWisser 18/20, Antonio  
Galloni 91–93/100  
**Trinkreife:** 2026–2042  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.