



2010 Château Les Ormes de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

These guys (Cazes family) are on a roll here (James Suckling)

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:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Warmes Bouquet, Dörrfrüchte, Malaganoten, Pumpernickel und Rauch. Samtener Gaumen mit viel Fülle und einer Fortsetzung von durchaus schwarzbeerigen Eindrücken.

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 Les Ormes-de-Pez

Bewertung(en):

James Suckling 92-93/100, René Gabriel 18/20

Herstellung:

15 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Traubensorte(n):

57% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer:

0471310

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Ormes de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92-93/100, René Gabriel 18/20
Traubensorte(en): 57% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 15 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.