



## 2022 Château de Pez

St-Estèphe AOC, St-Estèphe AOC

Aus dem Dornröschenschlaf wachgeküsst, auf keinen Fall verpassen

### Degustationsnotiz:

Delikates blaubeeriges Bouquet, dunkle Mineralik, Flieder und Lakritze. Am geradlinigen Gaumen straffe Ausrichtung, sandiges Extrakt, zeigt typische St.-Estèphe-Krallen, engmaschiges Tanningerüst gepaart mit perfekt stützender Rasse. Im gebündelten Finale mit Wildkirsche, tiefschürfender Terroirwürze und mehligter Adstringenz. Starker Hagelschaden am 20. Mai, daher ist ein hoher Anteil an Merlot im finalen Blend. Die Produktion fällt um 40 % geringer aus.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Estèphe
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 94/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnock 93–95/100, James Suckling 92–93/100
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Trinkreife:</b>	2028–2045
<b>Rebsorte(n):</b>	59% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0129722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Pez

St-Estèphe AOC  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Decanter 94/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnock 93–95/100, James Suckling 92–93/100  
**Rebsorte(n):** 59% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2028–2045  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 15 Monate im Barrique  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.