



2015 Château Ormes de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Bordeaux in perfekter Trinkreife

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.

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 94/100
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Traubensorte(n):	49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0471315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ormes de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100
Traubensorte(en): 49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.