



Château de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Aus dem Dornröschenschlaf wachgeküsst, auf keinen Fall verpassen

Beschreibung:

Inmitten der berühmten Kiesböden von Saint-Estèphe liegt das Château de Pez, eines der ältesten Weingüter des Médoc. Gegründet im 15. Jahrhundert, trägt es seine Geschichte mit Stolz – jedoch ohne jegliche Nostalgie, die oft mit einem solchen Erbe einhergeht. Was Château de Pez seit jeher stilistisch besonders macht, ist die Fähigkeit, die würzige Robustheit von Saint-Estèphe mit geschmeidiger Zugänglichkeit und struktureller Komplexität zu verbinden.

Aromenprofil:

Delikates blaubeeriges Bouquet, zarte Fliedernote, Heidelbeerdrops. Am saftigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst und geradlinigem druckvollem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale blaue Beeren, Grafit und feinkörnige Adstringenz.

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
Produzent:	St-Estèphe AOC
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	2029–2047
Artikelnummer:	0129723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Neal Martin 90-92/100, Parker 91-93/100, Vinum 92/100, WeinWisser 17.5/20, Score 18.5/20
Trinkreife:	2029-2047
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.