



Château de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Eine der positiven Überraschungen des Jahrgangs

Beschreibung:

Mit dem Jahrgang 2025 präsentiert Château de Pez einen Wein, der die besonderen Qualitäten von Saint-Estèphe eindrucksvoll widerspiegelt. Trotz des warmen und trockenen Vegetationsverlaufs liegt der Alkoholgehalt bei moderaten 13 Vol.-%, was dem Wein bemerkenswerte Spannung und Trinkfluss verleiht. Einen entscheidenden Anteil daran haben die tiefgründigen Kies- und Tonböden des Châteaux, die den sommerlichen Wasserstress deutlich besser regulieren konnten als viele rein kiesgeprägte Terroirs weiter südlich. So vereint Château de Pez 2025 die Konzentration und Reife eines sonnenverwöhnten Jahrgangs mit jener Struktur und Herkunftsprägung, die die besten Weine von Saint-Estèphe auszeichnen.

Aromenprofil:

Beeindruckende Tiefe, dunkle Kirsche, verführerischer Veilchenduft und Lakritze. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur, gut strukturiert, reifes Tanningerüst, dann fährt der Wein seine Krallen aus; trainierter Körper. Im gebündelten Finale verschlankt er sich und endet mit schwarzbeerigen Konturen, edler Bitternis.

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2060

Rebsorte(n): 56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0129725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 93-95+/100, Decanter 93/100, Jane Anson 93/100, James Suckling 93-94/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.