



2019 Château Ormes de Pez

St-Estèphe AOC, St-Estèphe AOC

Spitzenleistung!

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:

Sattes Purpur mit lila Rand. Verhaltene zart rauchiges Bouquet mit Anklängen an Heidelbeeren, dahinter Schlehengelee, exotische Hölzer und Eisenkraut. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und mehligem Extrakt, spürbare Muskeln umspannen den durchtrainierten Körper. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen gepaart mit spürbarer Terroirwürze und Schattenmorellensaft im Rückaroma.

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 Ormes de Pez

Bewertung(en): James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91-93/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 90/100, WeinWisser 18/20

Alkoholgehalt: 14.5 %
Trinkreife: 2026-2042
Rebsorte(n):
Artikelnummer: 0471319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ormes de Pez

St-Estèphe AOC
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91–93/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 90/100, WeinWisser 18/20

Rebsorte(n):
Trinkreife: 2026–2042
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.