



2020 Château Ormes de Pez

St-Estèphe AOC, St-Estèphe AOC

Klassiker aus St. Estèphe

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:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Feingliedriges Bouquet mit frischen schwarzen Johannisbeeren, heller Tabak und dunkle Mineralik, dahinter rote Pflaumen und Holundergelee. Am festen Gaumen mit fein spröder Textur, mehliges Extrakt, stützende Rasse und engmaschiges Tanninkorsett. Im gebündelten Finale verschlankt sich der St. Estèphe und endet mit Maulbeeren, Tabakblatt und sandiger Adstringenz, kann noch zulegen.

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 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 17.5/20, Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnock 92/100

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

2027–2047

Rebsorte(n):

54% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer:

0471320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ormes de Pez

St-Estèphe AOC
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Parker 91/100,
WeinWisser 17.5/20, Antonio Galloni 91/100,
Decanter 91/100, Jeb Dunnock 92/100
Rebsorte(n): 54% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 4%
Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Trinkreife: 2027–2047
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.