



2022 Château de Pez

St-Estèphe AOC, St-Estèphe AOC

Aus dem Dornröschenschlaf wachgeküsst, auf keinen Fall verpassen

Degustationsnotiz:

Delikates blaubeeriges Bouquet, dunkle Mineralik, Flieder und Lakritze. Am geradlinigen Gaumen straffe Ausrichtung, sandiges Extrakt, zeigt typische St.-Estèphe-Krallen, engmaschiges Tanningerüst gepaart mit perfekt stützender Rasse. Im gebündelten Finale mit Wildkirsche, tiefschürfender Terroirwürze und mehligter Adstringenz. Starker Hagelschaden am 20. Mai, daher ist ein hoher Anteil an Merlot im finalen Blend. Die Produktion fällt um 40 % geringer aus.

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
Bewertung(en):	Decanter 94/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnock 93–95/100, James Suckling 92–93/100
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	2028–2045
Rebsorte(n):	59% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0129722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Pez

St-Estèphe AOC
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Decanter 94/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnock 93–95/100, James Suckling 92–93/100
Rebsorte(n): 59% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: 2028–2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.