



2015 Château Ormes de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Bordeaux in perfekter Trinkreife

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.

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 94/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Rebsorte(n):

49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer:

0471315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ormes de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100
Rebsorte(n): 49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.