



2015 Château Ormes de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Bordeaux in perfekter Trinkreife

Descrizione del vino:

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.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Estèphe

Produttore:

Château Ormes de Pez

Valutazioni:

James Suckling 94/100

Vinificazione:

18 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

0471315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Ormes de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100
Varietà d'uva:	49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.