



## 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, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnuck 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 17.5/20

### **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, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnock 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 17.5/20  
**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.