



## 2003 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.

### Nota di degustazione:

Sattes Rubin mit lila Schimmer. Intensives, gebündeltes Schwarzkirschenbouquet, leicht blumiger Touch und herrliche Tabaknoten, zeigt sich warm und reif in der Nase. Tolle, saubere Textur im Gaumen, stoffig, intensiver Nachklang, gehört zu den besten Jahrgängen dieses Weingutes.

### 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:

WeinWisser 18/20, James Suckling 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 88/100

### Vinificazione:

15 Monate in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2025

### Varietà d'uva:

65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0471303

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Ormes de Pez**

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	WeinWisser 18/20, James Suckling 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 88/100
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.