



## 2010 Château Tour de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Selten war ein Saint Estèphe so tänzerisch

**Nota di degustazione:**

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Delikates Bouquet, vielschichtig, floral und rote Pflaumen, etwas Mocca wie immer im Hintergrund. Fülliger Gaumen mit einer schon fast cremigen Textur, gut balanciert.

**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 Tour de Pez

**Valutazioni:**

René Gabriel 18/20

**Vinificazione:**

14 Monate in Barrique

**Viticultura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

14.0 %

**Maturità:**

Jetzt bis 2028

**Varietà d'uva:**

55% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

**Numero di articolo:**

0562510

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Tour de Pez

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	René Gabriel 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	14 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.