

DRINKS.

Château de Pez Cru Bourgeois Exceptionnel St. Estèphe AOC 2014 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40904718
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Saint-Estèphe, Bordelais
Abfüller	Château de Pez, 33180 Saint-Estèphe, Nouvelle-Aquitaine, France
Marke	Château de Pez
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	ca. 2 Jahre
Degustationsnotiz	voller Geschmack mit hoher Säure und hohem Tanningehalt. Am Gaumen zeigen sich Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, Zedernholz, erdiger Tabak, Leder, Kirschen, Pfeffer, Lakritze, Paprika und Veilchenblüten.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Nein
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2014
Passend zu	Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

Beschreibung

Das Château de Pez liegt im Weinbaugebiet Saint-Estèphe auf der Medoc-Halbinsel am linken Ufer der Gironde (so heisst der Ästuar, der im Norden der Stadt Bordeaux in den Atlantik mündet). Das Anwesen gilt als eines der ältesten Weingüter der Appellation und gehört seit 1995 zum Champagnerhaus Louis Roederer. Dank der verlässlich hohen Qualität der Erzeugnisse wird das Château als Cru Bourgeois Exceptionnel eingestuft - diese Klasse folgt in der Hierarchie des Bordelaiser Weinbaus an zweiter Stelle knapp auf die Grand Cru Classés. Insgesamt gibt es nur neun Weingüter im gesamten Bordeaux, welche zu der Spitzengruppe der Crus Bourgeois gehören. Weine aus Saint-Estèphe gelten als besonders charakterstark und langlebig, und sind für ihren vergleichsweise hohen Merlot-Anteil bekannt. In der Komposition von Château de Pez folgt der Merlot an zweiter Stelle nach dem Cabernet Sauvignon. Der Blend wird im Dezember aus den frisch vergorenen Weinen zusammengestellt, woraufhin der Wein knapp ein Jahr lang in Holzfässern verbringt. Hierbei wird er alle drei Monate in neue Fässer umgefüllt, um ihn von Sedimenten und Hefepartikeln zu befreien. Daraufhin folgt eine Schönung mit Eiweiss. Knapp ein weiteres Jahr verbringt die Cuvée dann in kleineren Fässern (40% neues Holz, 60% gebrauchtes Holz), bevor sie ungefiltert abgefüllt wird. Der fertige Wein zeigt sich wuchtig, komplex, saftig und dicht.