



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Château de Pez

Château de Pez Bordeaux

Artikelnummer	091506-2017
Kartoninhalt (Fl.)	1
Alkohol	13 % vol.
Farbe	rot
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Bordeaux Die über 100.000 Hektar große Rebfläche von Bordeaux in Südwestfrankreich bringt eine reizvolle Vielfalt von unterschiedlichen Weinen hervor. Neben den hochgepriesenen roten Gewächsen genießen auch die Weißweine einen guten Ruf.
Region	Saint Estèphe Die Gemeinde Saint-Estèphe liegt auf der Halbinsel Médoc, nördlich von Bordeaux.
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2017
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Erzeuger	Château de Pez Das 31 Hektar umfassende Château de Pez, im westlichen Teil der Gemeinde Saint Estèphe, ist mit seinen zwei Türmen eine Art Wahrzeichen im gleichnamigen Dorf. 24 Hektar Rebfläche stehen hier im Ertrag. Das Château zählt zu den zuverlässigsten Erzeugern im Médoc und hat seit der Übernahme durch das Champagnerhaus Louis Roederer 1995 einen signifikanten Qualitätssprung gemacht.
Beschreibung	Die Nase des Château de Pez 2017 ist komplex und verführerisch, mit Noten von Milkschokolade, die sich zu Noten von roten Früchten, Zeder und Zimt weiterentwickeln. Noten von roten Früchten, Zedernholz, Bleistiftminen und schließlich Zimt. Am Gaumen zeigt sich seine Komplexität, mit einem sauberen und köstlichen Auftakt, der Noten von Erdbeeren und Kirschen zum Ausdruck bringt. Der Wein entwickelt sich kontinuierlich mit Süße, Geschmeidigkeit und Präzision. Ein mineralischer und salziger Abgang mit violetten Noten, der die Intensität des Pez 2017 unterstreicht. Ausgewogen, fruchtig und komplex, zeichnet sich der Château de Pez 2017 durch seine mineralische Spannung und seine fein ausgeprägte Tanninstruktur
Empfehlung	Trinktemperatur 16-18 Grad Celsius, 1 Stunde vorher öffnen, gerne dekantieren. Rinderkeule in Rotwein geschmort mit karamellisierten Chalotten und Ofenkartoffeln. Gereifter Hartkäse aus Rohmilch oder aromatischer halbfester Schnittkäse. Optimale Trinkreife 2020 - 2030.
Bewertung	91 Punkte Robert Parker 90 Punkte James Suckling 93 Punkte Antonio Galloni 94 Punkte Wine Enthusiast

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de