



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2011er Château de Pez

### Château de Pez Bordeaux

<b>Artikelnummer</b>	232087-2011
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6 Holzkiste
<b>Alkohol</b>	13 % vol.
<b>Restzucker</b>	0,3 g/l
<b>Säure</b>	5,65 g/l
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	16-18°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Region</b>	Saint Estèphe Die Gemeinde Saint-Estèphe liegt auf der Halbinsel Médoc, nördlich von Bordeaux.
<b>Klassifikation</b>	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2011 Die Weine in 2011 sind geprägt von einer schönen Säure und moderateren Alkoholwerten. Sie haben aber nicht die Üppigkeit und Fülle von 2009 oder 2010. Fachleute vergleichen den Jahrgang 2011 mit klassischen Jahrgängen wie 2008 oder 2001. Der Jahrgang 2011 wird dem Bordeaux Liebhaber in den nächsten 5 - 15 Jahren viel Freude bereiten, da die Weine früh zugänglich sein werden. Besonders überzeugt haben in diesem Jahr die Appellationen Barsac und Sauternes sowie insbesondere die trockenen weißen Bordeaux.
<b>Rebsorte</b>	50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot und 4% Petit Verdot
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	"Dunkle purpurrote Farbe mit lila und violetten Reflexen, leuchtend, mit herrlichem Frucht Bouquet nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und einer Spur Lakritze. Getrocknete Pflaumen unterstreichen die frische Frucht. Am Gaumen sehr animierend und konzentriert mit wunderbarer Fülle. Dieser Wein hat einen geformten Körper und lässt sich sehr gut und leicht genießen. Im Nachhall wird er mit reifen Tanninen begleitet. "
<b>Empfehlung</b>	Trinktemperatur 16 Grad Celsius-18 Grad Celsius, 1 Stunde vorher öffnen, gerne dekantieren. Optimale Trinkreife jetzt - 2030. Rinderkeule in Rotwein geschmort mit karamellisierten Chalotten und Ofenkartoffeln. Gereifter Hartkäse aus Rohmilch oder aromatischer halbfester Schnittkäse.
<b>Bewertung</b>	90,5 Punkte     James Suckling     90-91

Stand 01.05.21. 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