



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2013er Château de Pez

Château de Pez Bordeaux

Artikelnummer	232087-2013
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Alkohol	13 % vol.
Restzucker	0,3 g/l
Säure	5,8 g/l
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	2013 Der Jahrgang 2013 hat es den Winzern in Bordeaux nicht leicht gemacht. Der Frühling war relativ kalt und nass, wodurch die Blüte sehr ungleichmäßig verlief. Der Sommer hingegen war sehr schön und warm, sowie einer der sonnenreichsten der letzten 25 Jahre. Leider gab es auch im September wieder einige Regenschauer. Die Winzer mussten sich deshalb mit der Lese beeilen und anschließend sorgfältig selektieren. Die Appellationen Barsac und Sauternes haben jedoch von den diesjährigen Wetterbedingungen profitiert. Das warme und feuchte Wetter sorgte für eine rasche Ausbreitung der Edelfäule. Die Erträge sind 2013 sehr gering, jedoch sind die Winzer optimistisch was die Qualität der Weißweine angeht.
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	Dunkle purpurrote Farbe mit lila und violetten Reflexen, leuchtend, eine schöne Frucht Nase mit schwarzen und roten Johannisbeeren, Brombeeren, Preiselbeeren und eingekochten schwarzen Kirschen. Am Gaumen wunderbare Balance zwischen lebendiger Säure und der süßen Frucht. Ein herrlich fruchtiger Wein mit mittlerem Körper und reifen, weichen Tanninen.
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 passen auch sehr gut dazu. Optimale Trinkreife 2019 - 2030.

Stand 15.04.23. 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