



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2010er Château de Pez

Château de Pez Bordeaux

Artikelnummer	232487-2010
Kartoninhalt (Fl.)	3 Holzkiste
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
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	2010 Klimatisch gesehen war es ein ausgewogenes Jahr ohne Hitzephasen mit wenigen Niederschlägen. Kurz vor der Ernte gab es hier und da einen erfrischenden Regen, was ganz und gar nicht von Nachteil war. Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc erfreuten sich bester Reifewerte. Fachleute bezeichnen den grandiosen 2010er als modernen Klassiker und nennen den Jahrgang in einem Atemzug mit 1990, 1982 und sogar 1947.
Rebsorte	52.5% Cabernet Sauvignon, 47.5% Merlot
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. Süßes Frucht Bouquet mit Dörrpflaumen, Datteln und Sultanien. Schwarze Waldbeeren und Lakritze unterstreichen diesen herrlich fruchtigen Wein. Am Gaumen öffnen sich balsamische Noten mit etwas Grillrauch. Ein ausdrucksstarker Wein mit wunderbarer Würze und samtigen Tanninen.
Empfehlung	Trinktemperatur 16 Grad Celsius-18 Grad Celsius, 1-2 Stunden vorher öffnen, gerne dekantieren. Optimale Trinkreife 2018- 2032. Rinderkeule in Rotwein geschmort mit karamellisierten Chalotten und Ofenkartoffeln.Gereifter Hartkäse aus Rohmilch oder aromatischer halbfester Schnittkäse.
Zutatenliste	Wine Advocate 2013: 92 Parker Punkte Decanter.com 04/2011:17 Punkte Robert Parker.com 05/2011:90-92 Punkte

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

Bewertung

87 Punkte

Robert Parker

Februar 2013

90 Punkte

Wine Spectator

März 2013

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20

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

Email support@schlumberger.de

53333 Meckenheim

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

Web www.Schlumberger.de