



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2008er Château de Pez Cru Bourgeois Exceptionnel

Château de Pez Bordeaux

Artikelnummer	232887-2008
Kartoninhalt (Fl.)	1 Holzkiste
Alkohol	13,5 % 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	2008 Im Jahr 2008 hatten die Winzer im Bordeaux-Gebiet mit häufigen Niederschlägen und eher kühlen Temperaturen in der Vegetationsperiode zu kämpfen. Ein jedoch sonnenverwöhnter Altweibersommer mit warmen Temperaturen bis in den Spätherbst hinein kurbelte die Reife an und brachte konzentrierte und ausgewogene Tropfen mit erstaunlicher Struktur in die Keller.
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, 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	Dunkle rubinrote Farbe mit lila Reflexen, wunderschöner Duft nach süßen Brombeeren, Blaubeeren und Creme de Cassis. Balsamische Anklänge, süße Lakritze und eine Spur vom Rauch. Am Gaumen wunderbar homogen, gut konzentriert und ausgewogen. Der Wein ist vollmundig, rund und mit warmen Druck sehr animierend. Langanhaltend mit reifen, weichen Tanninen.
Empfehlung	Trinktemperatur 16 Grad Celsius-18 Grad Celsius, 1-2 Stunden vorher öffnen, gerne dekantieren. Optimale Trinkreife 2016- 2036. Rinderkeule in Rotwein geschmort mit karamellisierten Chalotten und Ofenkartoffeln.Gereifter Hartkäse aus Rohmilch oder aromatischer halbfester Schnittkäse.
Bewertung	

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