

DRINKS.

Château de Pez Cru Bourgeois Exceptionnel St. Estèphe AOC 2014 150cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802675
Alkoholgehalt	13.9%
Flascheninhalt	150cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Bordeaux
Abfüller	Château de Pez, 33180 Saint-Estèphe, France
Marke	Château de Pez
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen von Tabak und dunklen Beeren. Am Gaumen entfalten sich Aromen von Trüffel, frisch gepflückte dunkle Beeren und leicht verkohltes Holz mit mittlerer Struktur und gut eingebundenen Tanninen. Elegant würziger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot handverlesen, bis zu 18 Monate in Eichenfässern ausgebaut
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2014
Passend zu	Grill, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Das Château de Pez ist ein ziemlich geschichtsträchtiges Weingut. 1452 wurde es als Weingut für Bordeaux errichtet und gehörte zwei Jahrhunderte lang der Pontac Familie, denen ebenfalls das Château Haut-Brion gehörte. Seit 1995 gehört es zu Louis Roederer, einem der letzten grossen, unabhängigen und familiengeführten Winzereien, welches aktuell in der siebten Generation von Frédéric Rouzaud geleitet wird. Es war sein Vater Jean-Claude Rouzaud, der das Château de Pez mit seinen 40 Hektaren an Rebfläche für sich entdeckte und nachdem er einen Tropfen der bisherigen Vintages kostete. Die Geschichte von Roederer begann wiederum im Jahr 1833 mit Louis Roederer. Louis verfolgte einen visionären Ansatz, als er Mitte des 19. Jahrhunderts einige der grossen Cru Weinberge in der Champagne erwarb. Dies war für damalige Zeiten eine ungewöhnliche Methode, da andere Winzereien die Trauben stattdessen von den Weinbauern einkauften. Aber Louis fokussierte sich auf seine Weinberge, die Weiterentwicklung der Bodenqualität und die stetige Verbesserung der Bewirtschaftungsmethoden. Dies machte sich früh bezahlt.

Der Château de Pez Cru Bourgeois Exceptionnel St. Estèphe AOC 2014 zählt zu den besten Vintages und angesichts seiner Qualität, lässt sich dieser Bordeaux für gewöhnlich am besten nach einer längeren Flaschenlagerung von mindestens 10 Jahren servieren. Der Cru Bourgeois besteht aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc sowie Petit Verdot. Vinifiziert wurde er nach klassischen Methoden, beginnend mit der Ernte und Verlesung von Hand, 20 - 30 Tage Fermentation und letztlich eines Ausbaus von bis zu 18 Monaten in Eichenfässern. Die Eichenfässer sind teilweise neu, bereits einmal genutzt oder für den Ausbau sogar zum zweiten Mal für ein besseres Aromenspiel.