



Château Tour de Pez Cru Bourgeois AOC Saint-Estèphe

Château Tour de Pez
Frankreich, Saint-Estèphe, Médoc

Vinifikation

Reifung für 12 - 15 Monate in französischen Barriques

Charakter

Herrliches Bouquet mit erfrischendem Parfum, schwarze Brombeerfrucht, Cassis, Kräuter, florale Komponenten, ein Hauch grüne Peperoni, schöne Komplexität; am Gaumen raffiniert und charmant, fruchtbetont mit frischem Kirschfrucht-Extrakt, balanciert zwischen Rasse und Trinkvergügen; bis in den Abgang ein sehr typischer Saint-Estèphe, hochklassig und pur

Konsumhinweis

Rotes Fleisch wie Rind und Rinds-Filet, Wild-Geflügel wie Fasan, Kaninchen, Schmor-Gerichte, Eintopf, Ragout, Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	63% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc
Trinkreife:	2025 - 2039
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2019	Robert Parker	90/100
2019	Falstaff	91/100
2016	Weinwisser	17/20
2016	Robert Parker	90/100
2016	Falstaff	91/100