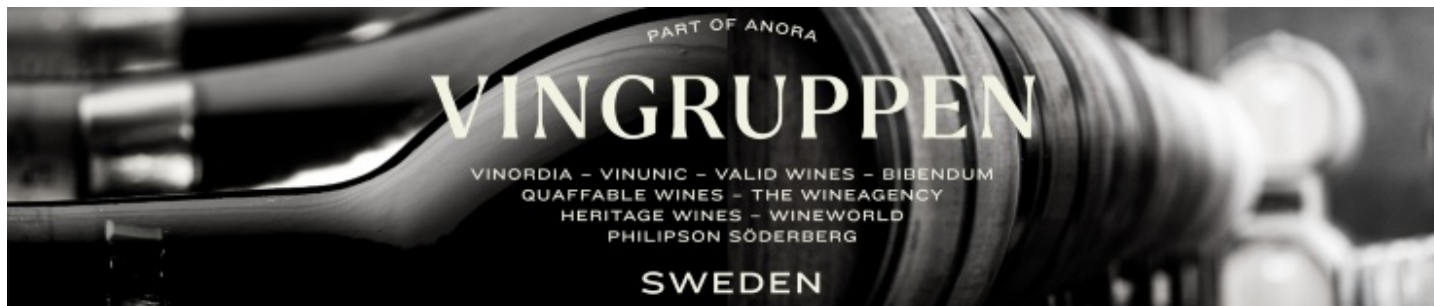




2ND PEZ 2021

Art. nr 1037605

Pris 459,00 kr exkl. moms

Storlek 1500 ml

Producent Château de Pez

Ursprung Bordeaux, Saint-Estèphe, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon 49%, Merlot 47%,
Petit Verdot 4%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig doft med inslag av körsbär, jordgubbar, röda vinbär, kryddor, mynta, blommor och tobak. Harmonisk, välbalanserad och mjuk smak med snygga tanniner.

Tillverkning Druvorna skördades mellan 23 september - 7 oktober. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa med skalen i ca 20 dagar i en kombination av ekfat och ståltankar.

Lagring 50% av vinet har lagrats 12 månader på franska ekfat.

Passar till Serveras vid 16-18°C till klassiska maträtter. Passar även bra till lagrad hårdost.

Om producenten

Med Louis Roederer som ägare

Saint Estèphe-slottet Château de Pez är ett av de äldsta i denna Bordeaux-kommun. Vingårdarna här anlades redan på 1400-talet av familjen Pontac, som också ägde Château Haut-Brion. Under större delen av 1900-talet leddes arbetet på egendomen av Robert Dousson, som föddes på slottet 1929. År 1995 köpte champagnehuset Louis Roederer egendomen. Man engagerade vinmakaren Philippe Moureau och investerade en hel del i renovering av vingårdar och källare och vinerna är klart på uppåtgående. Vinet var ett av de få som vid omklassningen 2005 upphöjdes från Cru Bourgeois till Cru Bourgeois Exceptionnel.

Egendomen omfattar 24 hektar vingårdar med ett tjockt gruslager över kalkgrunden. De odlade druvorna är 45% cabernet sauvignon, 44% merlot, 8% cabernet franc och 3% petit verdot. Planttätheten är 6 400 stockar/hektar och genomsnittsåldern 30 år. Man jäser på traditionellt Bordeauxmanér och lagrar i regel vinerna i 16-18 månader.

Vinerna är typiska för Saint Estèphe – muskulösa och strama i sin ungdom, men underbart karaktärsfulla och eleganta, när tanninerna mjuknat och allt har fallit på plats.

