



Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Limitiert erhältlich - unser Tipp zum Jahrgang 2015

Beschreibung:

Ein grosser Wein, der sich durch seine seidigen Tannine und Eleganz auszeichnet. Das Weingut gilt als eines der ältesten im Médoc.

Aromenprofil:

Sattes Purpurgranat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Geniales Bouquet, viel Zedern, dunkle Frucht und eine ansprechende Tiefe aufzeigend, klare Cabernetansage in der Nase. Im Gaumen fest, dicht, aber auch besonders fein, geniale Rückaromatik. Ein absolut gigantischer Saint Pierre. So gut wie seine Jahrgänge 2005 und 2009.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: St-Julien AOC

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2046

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: René Gabriel 19/20, Parker 91+/100, Vinum 18.5/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2046
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.