



Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Geheimtipp aus St-Julien – Jahrgang 2016

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat mit violetter Schimmer. Kompaktes Bouquet, viel Brombeere und Veilchen, dahinter betörendes Cassis. Am Gaumen fest mit feinsprödigter Textur, hat aber die Reserve, um das auszubalancieren. Im Rückaroma zeigt sich viel blaubeerige Frucht, es fehlen das Fett und die Souplesse vom letzten Jahr, daher geht es hier einen Punkt nach unten.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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 2045

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

Artikelnummer: 0473516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 96+/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 95/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 94/100, Parker 94-96/100, Wine Spectator 92-95/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.