Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Ganz klare Kaufempfehlung

Beschreibung:
Ein grosser Wein der sich durch seine seidigen Tannine und Eleganz auszeichnet. Das Weingut gilt als eines der ältesten im Médoc.
Aromenprofil:
Undurchsichtiges Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Intensives Bouquet nach Holunder und Schlehensaft, dahinter Brombeeren und Alpenheidelbeeren. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Körper, stützendem, reifen Tannin und perfekter Rasse unterlegt, da ist alles am richtigen Platz. Im aromatischen Finale mit reifen Pflaumen, Graphit und pfeffrigem Extrakt. Auf dem gleichen Niveau wie 2009, 2010 und 2015, daher eine ganz klare Kaufempfehlung!
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
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0473518

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19/20, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94+/100, James Suckling 94/100, Parker 94–96/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch