



Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Geheimtipp aus St-Julien

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 mit schwarzer Mitte. Ein delikates Parfüm nach frisch gepflückten Brombeeren, Alpenheidelbeeren und parfümiertem Pfeifentabak. Im zweiten Ansatz Lakritze und Malznoten. Am noblen Gaumen mit cremiger Textur und stützenden, fein körnigen Tanninen, getragen von einer perfekt stützenden Rasse schwebt der Wein leichtfüssig wie eine Primaballerina durch den Raum. Im aromatischen lang anhaltenden Finale ein Feuerwerk mit schwarzen Johannisbeeren, tiefschürfender Mineralik und Wachholder. Der erinnert mich an die zwei legendären Jahrgänge 2009 (aufgrund der Fruchttintensität) und 2010 (aufgrund der Tiefe und Struktur).

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
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	2028-2048
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Artikelnummer:	0473519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 96/100, Decanter 95/100,
WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot
Trinkreife: 2028-2048
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.