



## 2015 Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Limitiert erhältlich – unser Tipp zum Jahrgang 2015

**Degustationsnotiz:**

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.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Julien
<b>Produzent:</b>	Château St-Pierre
<b>Bewertung(en):</b>	René Gabriel 19/20, Vinum 18.5/20, Parker 91+/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2023–2046
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0473515

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Saint-Pierre**

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** René Gabriel 19/20, Vinum 18.5/20, Parker 91+/100  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2023–2046  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.