



2015 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.

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.

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Bordeaux |
| Subregion: | St-Julien |
| Produzent: | Château St-Pierre |
| Bewertung(en): | René Gabriel 19/20, Vinum 18.5/20, Parker 91+/100 |
| 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
Bewertung(en): René Gabriel 19/20, Vinum 18.5/20, Parker 91+/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2046
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.