



2012 Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Boutique-St-Julien

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Mineralisches Bouquet, dezente Terpentinnoten und Trüffelspuren, dahinter reife Pflaumen. Im Gaumen erstaunlich füllig mit angerundeten Tanninen, die Gerbstoffe zeigen sich dezent mehlig im Extrakt und stützen den Körper. Das wird - wie schon so oft in den letzten Jahren - ein sehr guter Saint Julien-Wert.

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:FrankreichRegion:BordeauxSubregion:St-Julien

Produzent: Château Saint-Pierre

Bewertung(en): Parker 91/100, René Gabriel 17/20

Alkoholgehalt:13.0 %Trinkreife:Jetzt bis 2036Originalgebinde:6er-HolzkisteArtikelnummer:0473512075B6000



Einsteckkarte für Weinregalclips Größe: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich

Parker 91/100, René Gabriel 17/20 Bewertung(en):

Jetzt bis 2036 Trinkreife:

Alkoholgehalt: 13.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.