



## 2016 Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Geheimtipp aus St-Julien – Jahrgang 2016

**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-Granat mit violetterm Schimmer. Kompaktes Bouquet, viel Brombeere und Veilchen, dahinter betörendes Cassis. Am Gaumen fest mit feinsprödigter Textur, hat aber die Reserve, um das auszubalancieren. Im Rückaroma zeigt sich viel blaubeerige Frucht, es fehlen das Fett und die Souplesse vom letzten Jahr, daher geht es hier einen Punkt nach unten.

**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):** Jeb Dunnuck 96+/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91–94/100, Decanter 95/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 94/100, Parker 94–96/100, Wine Spectator 92–95/100

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** 2025–2045

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0473516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Saint-Pierre**

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 96+/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91–94/100, Decanter 95/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 94/100, Parker 94–96/100, Wine Spectator 92–95/100  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2025–2045  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.