



2018 Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Ganz klare Kaufempfehlung

Beschreibung:

Ein grosser Wein der sich durch seine seidigen Tannine und Eleganz auszeichnet. Das Weingut gilt als eines der ältesten im Médoc.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Intensives Bouquet nach Holunder und Schlehensaft, dahinter Brombeeren und Alpenheidelbeeren. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Körper, stützendem, reifen Tannin und perfekter Rasse unterlegt, da ist alles am richtigen Platz. Im aromatischen Finale mit reifen Pflaumen, Graphit und pfeffrigem Extrakt. Auf dem gleichen Niveau wie 2009, 2010 und 2015, daher eine ganz klare Kaufempfehlung!

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 94+/100, Score 19/20, Decanter 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 94/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2026–2045
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0473518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 94+/100, Score 19/20, Decanter 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 94/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2026–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.