



## Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Ein Saint-Julien voller Präzision und aristokratischer Ruhe

### **Beschreibung:**

Saint-Julien Château Saint-Pierre zählt zu den klassischsten und zugleich unterschätztesten Grand Crus der Appellation. Das kleine 4ème-Grand-Cru-Classé-Gut im Herzen von Saint-Julien verbindet seit Jahrzehnten die Struktur und Tiefe grosser Médoc-Weine mit jener Eleganz und Balance, die die besten Weine der Appellation so begehrt machen. Der Jahrgang 2025 scheint Château Saint-Pierre besonders gut zu liegen. Extrem kleine Beeren und historisch niedrige Erträge sorgten in Saint-Julien für konzentrierte, farbintensive Weine mit feinkörnigem Tannin und überraschender Frische. Gerade die kühlen Septemberrächte bewahrten die aromatische Spannung und jene klassische Balance, die den besten Médoc-Weinen des Jahrgangs ihre besondere Klasse verleiht. Ebenso hervorragend gelungen wie 2019 und 2020.

### **Aromenprofil:**

Dicht verwobenes Bouquet, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, heller Tabak, Grafit und Holundersaft. Am sublimen, tiefgründigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, balancierter Rasse und perfekt trainiertem Körper. Im konzentrierten, langen Finale ein Feuerwerk von edler Cassiswürze, dunkler Mineralität und erhabener, feinmehligter Adstringenz.

### **Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Julien

**Produzent:** St-Julien AOC

**Trinkreife:** 2030–2060

**Artikelnummer:** 0473525

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Saint-Pierre

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich

**Ratings:** James Suckling 96-97/100, Decanter 94/100, Falstaff 94/100, Jane Anson 94/100, Jeb Dunnock 94-96/100, Vinum 94/100, WeinWisser 18.5/20

**Trinkreife:** 2030-2060

**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.