Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Vervollständigt die Trilogie eindrucksvoll

Beschreibung:
Ein grosser Wein, der sich durch seine seidigen Tannine und Eleganz auszeichnet. Das Weingut gilt als eines der ältesten im Médoc.
Degustationsnotiz:
Sehr dunkles Purpur mit schwarzer Mitte und lila Reflexen. Dicht verwobenes Bouquet mit edler Cassiswürze, zartem Veilchenduft und schwarze Kirsche, dahinter Sommertrüffel und dunkles Graphit. Am konzentrierten Gaumen mit weicher Textur, körniges Extrakt, straff und sehr geradliniger durchtrainierter Körper. Im gebündelten Finale katapultiert sich der Modelathlet auf das nächste Level und endet mit Wildkirsche, dunkler Terroirwürze und zarter 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.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Julien
Produzent:	St-Julien AOC
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	2028–2048
Artikelnummer:	0473520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 93–95/100, Decanter 94/100, James Suckling 92–93/100, Parker 94–96/100
Trinkreife:	2028–2048
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch