



2016 Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Geheimtipp aus St-Julien – Jahrgang 2016

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, James Suckling 96/100, Neal Martin 94/100, Parker 94-96/100, Wine Spectator 92-95/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 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, James Suckling 96/100, Neal Martin 94/100, Parker 94-96/100, Wine Spectator 92-95/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 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.